

Renseignements et inscription Formation continue

1 place de l'hôpital
67000 Strasbourg

formationcontinue@chru-strasbourg.fr

☎ : 03 88 11 60 95
📠 : 03 88 11 58 20

Personnes en situation de handicap

Contact référent handicap :
Mission.handicap@chru-strasbourg.fr

DATADOCK : DD 0007359
Organisme formation : HUS
Enregistré : 4267P003067

Certifié QUALIOP1 : action de formation

Durée de la formation :
1,5 jour soit 11 heures

Horaires : 8h à 12h J1 et 8h à 16h J2

Dates :
Jeudi 16 et vendredi 17 mai 2024

Lieu :
Espace Charles Trenet
17 bd Aristide Briand,
13300 Salon-de-Provence

Date limite d'inscription :
1 mois avant le début de la formation

Coût de la formation :

Tarif individuel : 400 €

Restauration sur place.
Une convention sera établie avec les Hôpitaux Universitaires de Strasbourg.



58 Personnes formées en 2023



95 % de satisfaction générale

Objectifs pédagogiques

Actualiser et développer ses connaissances dans le domaine et le contexte professionnel de la restauration hospitalière

Personnels concernés

Responsables des services de restauration hospitalière

Prérequis

AUCUN

Contenu du programme

Adapté aux besoins des participants et à leur exercice professionnel

Connaissances théoriques et pratiques en lien avec exercice professionnel

- Ingénierie, innovations techniques, organisationnelles et culinaires
- Nouvelles recommandations nutritionnelles
- Evolutions règlementaires
- Transition écologique

Méthodes et moyens pédagogiques

Méthodes de pédagogie active permettant l'expression de l'apprenant et la construction du savoir théorique et pratique :

- Etudes de cas
- Retour d'expérience
- Analyses de situations professionnelles
- Apport théorique

Evaluation des acquis

Evaluation formative au cours d'activités réflexives tout au long de la formation

Evaluation de l'action

Evaluation à chaud de la qualité de la formation par les apprenants par un questionnaire d'évaluation de niveau 1 et 2 sur l'échelle de KIRCKPATRICK

Intervenants

Sous la responsabilité de UDIHR
Jean Remy DUMONT
David BRIAND
Julien FABBRO
Experts dans le domaine d'intervention

Coordinateur

Jean Remy DUMONT Ingénieur hospitalier en Chef Directeur restauration HCL et Président de l'UDIHR