

EC6 FORMATION

*Développer les compétences de chacun
pour accompagner l'efficacité de tous*



CATALOGUE DE
FORMATION 2021

SOMMAIRE

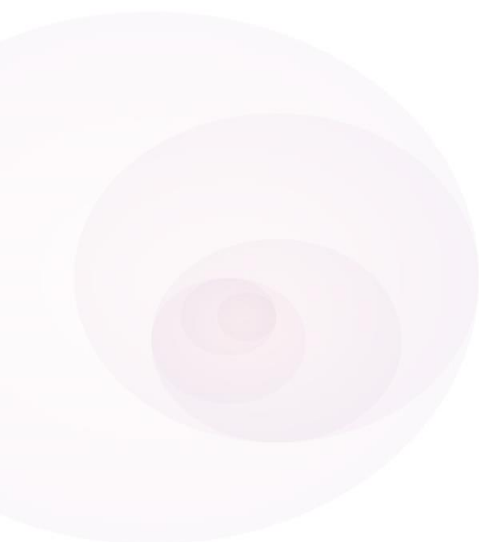
MAITRISE DE LA QUALITE ET DE LA SÉCURITÉ ALIMENTAIRE	3
LES TEXTURES MODIFIÉES ET LES ENRICHISSEMENTS	5
LE MANGER MAINS	7
LES NOUVELLES TECHNIQUES DE CUISSONS EN RESTAURATION COLLECTIVE	9
MISE EN VALEUR DES METS	11
FORMATION PÂTISSERIE	13
LES FONDAMENTAUX DE LA CUISINE	15
GESTION D'UN SELF	17
LA PRISE EN CHARGE HÔTELIÈRE ET LE SERVICE EN SALLE	19
NUTRITION DE SANTÉ DANS LES ETABLISSEMENTS DU SECTEUR MEDICO- SOCIAL	21
CONNAITRE LES DIFFÉRENTS RÉGIMES ET PRÉVENIR LA DÉNUTRITION EN EHPAD	23
MANAGEMENT D'UNE ÉQUIPE DE RESTAURATION	25



EC6 FORMATION

Développer les compétences de chacun
pour accompagner l'excellence de tous

MAITRISE DE LA QUALITE ET DE LA SÉCURITÉ ALIMENTAIRE



EC6 FORMATION

Développer les compétences de chacun
pour accompagner l'excellence de tous

Objectifs pédagogiques

- Maîtriser les règles d'hygiène sur l'ensemble de la chaîne de production alimentaire
- Découvrir et maîtriser les notions de microbiologie
- Maîtriser la règle des 5 M pour mettre en application les règles d'hygiène.
- Savoir mettre en place un plan HACCP et respecter la législation sur la traçabilité
- Connaître la législation sur les obligations d'information des consommateurs

Durée

- 1 jour soit 7 heures

Prérequis

- Aucun

Effectif

- De 6 à 12 personnes

TARIF

- 850€

Public

- Personnel de cuisine
- Personnel de service
- Agents opérationnels

Matériels nécessaire

Une salle de réunion (avec vidéoprojecteur et paperboard)

Formateur

Expert sénior de la qualité alimentaire en milieu médico-social et sanitaire

Programme

- La méthode HACCP : Présentation de la méthode et techniques de mise en œuvre
- L'analyse des risques liés à une insuffisance d'hygiène en restauration collective
- Les moyens de maîtrise des risques
- Les enregistrements relatifs à la qualité : plan de maîtrise sanitaire et traçabilité
- Les instructions et procédures de travail
- Le nettoyage et la désinfection

Modalités pédagogiques

- Eléments matériels : support visuel, jeux de rôles et support stagiaire
- Modalités pédagogiques en lien avec les objectifs : apports théoriques, mise en pratique, échanges
- Tour de table régulier pour évaluer et conserver la motivation des stagiaires

Suivi et évaluation des acquis

- Suivi de l'exécution de l'action : émargement par demi-journées
- Evaluation des acquis : évaluation orale en début de formation et à la mi-journée
- Evaluation des acquis en fin de formation donnant lieu à la délivrance d'une attestation de fin de formation

Accessibilité

Lors de l'entretien d'évaluation du besoin du stagiaire : L'identification d'un besoin en termes d'accessibilité de la formation à une problématique d'handicap sera abordé.

Suite à l'identification d'un besoin d'adaptation de la formation à un handicap : le lieu, la durée, le déroulé, les supports pédagogiques pourront être adaptés.

Modalités et délais d'accès

L'accès à nos formations peut être initié, soit par l'employeur, soit à l'initiative du salarié avec l'accord de ce dernier, soit à l'initiative propre du salarié.

Pour chaque demande de formation, nous réalisons une analyse du besoin d'entrée en formation, cette écoute nous permet une adaptation et une compensation pour accueillir les personnes présentant un handicap.

L'organisation logistique, technique, pédagogique et financière est établie lors des divers échanges avec notre service formation et le client.

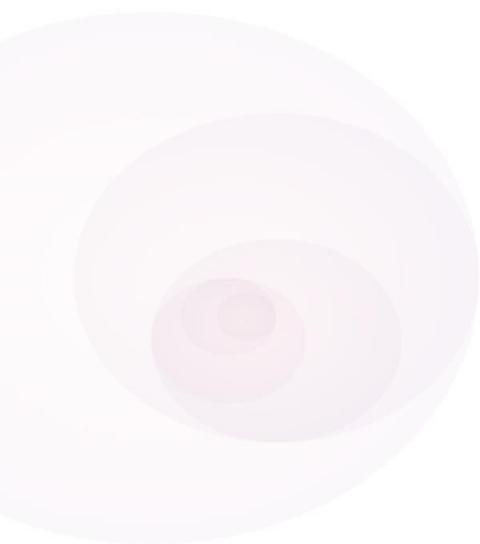
Le délai d'accès aux formations tient compte de ces différentes formalités afin d'être accessible dans un temps minimum d'un mois avant le début de l'action.

Contact

Frédéric Zulberti Directeur Pôle formation
ec6 Formation, 37 rue Jean Desparmet 69008 Lyon
Tél : 07 72 72 45 05

Isabelle Lorent Assistante ADM & commerciale
ec6 Formation, 37 rue Jean Desparmet 69008 Lyon
Tél : 03 85 38 20 02

LES TEXTURES MODIFIÉES ET LES ENRICHISSEMENTS



EC6 FORMATION

Développer les compétences de chacun
pour accompagner l'excellence de tous

LES TEXTURES MODIFIÉES ET LES ENRICHISSEMENTS

Objectifs pédagogiques

- Apporter la maîtrise de la production des repas à « textures modifiées, manger-mains et enrichissements »
- Accompagner les encadrants et les agents opérationnels vers une prise en main de techniques de production, la maîtrise des produits entrant dans la composition des fiches techniques

Durée

- 2 jours soit 14 heures

Prérequis

- Aucun

Effectif

- De 6 à 10 personnes

TARIF

- 1800 € soit 900€ jour

Public

- Responsable de restauration - Chef de cuisine
- Diététicienne
- Personnels de restauration
- Personnels de cuisine

Matériels nécessaire

Formation sur une cuisine pédagogique ou sur site

Formateur

Expert culinaire sénior en milieu médico-social et sanitaire

Programme

- Maîtriser l'approche technique/théorique nécessaire pour savoir pourquoi et comment sont mises en œuvre les recettes à textures modifiées
- Approprier le savoir-faire technique, culinaire, technologique et organisationnel
- Adapter la production des repas en termes d'apport nutritionnels par rapport aux besoins des personnes accueillies, en vue notamment d'augmenter le niveau de plaisir de se restaurer
- Maîtriser les risques du processus de fabrication (durée de vie, HACCP)
- Définir des recettes d'entrées, de plats chauds et desserts à textures modifiées adaptées en lien avec le plan alimentaire

Modalités pédagogiques

- Eléments matériels: fiches techniques (entre 60 à 80), une liste de denrées et éventuellement de produits texturants destinés à la mise en œuvre des recettes est communiquée en amont de la formation.
- Modalités pédagogiques en lien avec les objectifs : apports théoriques, mise en pratique, échanges
- Tour de table régulier pour évaluer et conserver la motivation des stagiaires
- Bilan de fin de journée et mise en perspective des travaux du lendemain

Suivi et évaluation des acquis

- Suivi de l'exécution de l'action : émargement par demi-journées
- Evaluation des acquis en continu : évaluation orale en fin de 1ère journée
- Evaluation des acquis en fin de formation donnant lieu à la délivrance d'une attestation de fin de formation

Accessibilité

Lors de l'entretien d'évaluation du besoin du stagiaire : L'identification d'un besoin en termes d'accessibilité de la formation à une problématique d'handicap sera abordé.

Suite à l'identification d'un besoin d'adaptation de la formation à un handicap : le lieu, la durée, le déroulé, les supports pédagogiques pourront être adaptés.

Modalités et délais d'accès

L'accès à nos formations peut être initié, soit par l'employeur, soit à l'initiative du salarié avec l'accord de ce dernier, soit à l'initiative propre du salarié.

Pour chaque demande de formation, nous réalisons une analyse du besoin d'entrée en formation, cette écoute nous permet une adaptation et une compensation pour accueillir les personnes présentant un handicap.

L'organisation logistique, technique, pédagogique et financière est établie lors des divers échanges avec notre service formation et le client.

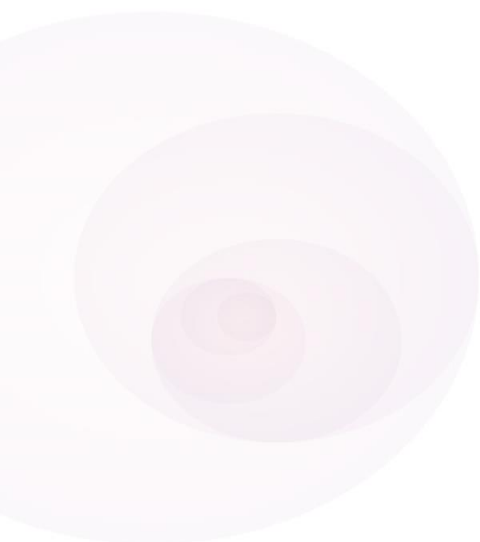
Le délai d'accès aux formations tient compte de ces différentes formalités afin d'être accessible dans un temps minimum d'un mois avant le début de l'action.

Contact

Frédéric Zulberti Directeur Pôle formation
ec6 Formation, 37 rue Jean Desparmet 69008 Lyon
Tél : 07 72 72 45 05

Isabelle Lorent Assistante ADM & commerciale
ec6 Formation, 37 rue Jean Desparmet 69008 Lyon
Tél : 03 85 38 20 02

LE MANGER MAINS



EC6 FORMATION

*Développer les compétences de chacun
pour accompagner l'excellence de tous*

LE MANGER MAINS

Objectifs pédagogiques

- Transmettre la compréhension de la problématique du manger-mains pour adapter les menus
- Accompagner à la mise en place des menus et recettes
- S'approprier le savoir-faire technique, culinaire, technologique et organisationnel

Durée

- 2 jours soit 14 heures

Prérequis

- Aucun

Effectif

- De 6 à 8 personnes

TARIF

- 1800 € soit 900€ jour

Public

- Responsable de restauration - Chef de cuisine
- Diététicienne
- Personnels de restauration
- Personnels de cuisine

Matériels nécessaire

Formation sur une cuisine pédagogique ou sur site

Formateur

Expert culinaire sénior en milieu médico-social et sanitaire

Programme

- Comprendre pour mieux appréhender
 - Faire comprendre les éléments techniques liés à ce type de prestation
 - Communiquer sur la problématique de la production des plats en manger-mains
 - Présenter le fonctionnement des troubles de la déglutition
- Accompagner la mise au point des menus et recettes
 - Mettre au point des menus en lien avec le plan alimentaire
 - Accompagner la mise au point des fiches techniques des entrées et desserts en intégrant les éléments techniques (matériels, locaux, remise en température) et le process
- Garantir la maîtrise sanitaire
- Assister dans l'appropriation du process
- Transmettre le savoir dans la maîtrise des agents de texture

Modalités pédagogiques

- Eléments matériels : fiches techniques (entre 60 à 80), une liste de denrées et éventuellement de produits texturants destinés à la mise en œuvre des recettes est communiquée en amont de la formation
- Modalités pédagogiques en lien avec les objectifs : apports théoriques, mise en pratique, échanges
- Tour de table régulier pour évaluer et conserver la motivation des stagiaires
- Bilan de fin de journée et mise en perspective des travaux du lendemain

Suivi et évaluation des acquis

- Suivi de l'exécution de l'action : émargement par demi-journées
- Evaluation des acquis en continu : évaluation orale en fin de 1ère journée
- Evaluation des acquis en fin de formation donnant lieu à la délivrance d'une attestation de fin de formation

Accessibilité

Lors de l'entretien d'évaluation du besoin du stagiaire : L'identification d'un besoin en termes d'accessibilité de la formation à une problématique d'handicap sera abordé.

Suite à l'identification d'un besoin d'adaptation de la formation à un handicap : le lieu, la durée, le déroulé, les supports pédagogiques pourront être adaptés.

Modalités et délais d'accès

L'accès à nos formations peut être initié, soit par l'employeur, soit à l'initiative du salarié avec l'accord de ce dernier, soit à l'initiative propre du salarié.

Pour chaque demande de formation, nous réalisons une analyse du besoin d'entrée en formation, cette écoute nous permet une adaptation et une compensation pour accueillir les personnes présentant un handicap.

L'organisation logistique, technique, pédagogique et financière est établie lors des divers échanges avec notre service formation et le client.

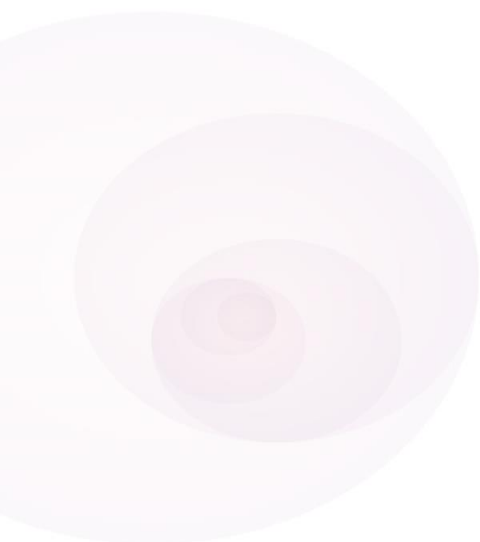
Le délai d'accès aux formations tient compte de ces différentes formalités afin d'être accessible dans un temps minimum d'un mois avant le début de l'action.

Contact

Frédéric Zulberti Directeur Pôle formation
ec6 Formation, 37 rue Jean Desparmet 69008 Lyon
Tél : 07 72 72 45 05

Isabelle Lorent Assistante ADM & commerciale
ec6 Formation, 37 rue Jean Desparmet 69008 Lyon
Tél : 03 85 38 20 02

LES NOUVELLES TECHNIQUES DE CUISSONS EN RESTAURATION COLLECTIVE



EC6 FORMATION

*Développer les compétences de chacun
pour accompagner l'excellence de tous*

LES NOUVELLES TECHNIQUES DE CUISSONS EN RESTAURATION COLLECTIVE

Objectifs pédagogiques

- Découvrir et maîtriser en 2 journées sous forme d'apports opérationnels et de mise en œuvre de fiches recettes les nouvelles techniques de production et de traitement thermique

Durée

- 2 jours soit 14 heures

Prérequis

- Aucun

Effectif

- De 6 à 8 personnes

TARIF

- 1800 € soit 900€ jour

Public

- Responsable de restauration
- Chef de cuisine
- Personnels de restauration
- Personnels de cuisine

Matériels nécessaire

Formation sur une cuisine pédagogique ou sur site

Formateur

Expert culinaire sénior en milieu médico-social et sanitaire

Programme

- Les bénéfices en terme économique, qualité et organisationnel des nouvelles techniques de production
- Les règles de la cuisson à juste température, les couples temps température adaptés
- La notion de pasteurisation et d'allongement de la DLC
- Les impacts techniques, économiques et qualité liés aux nouvelles techniques de cuisson
- La cuisson de nuit : faire travailler sa production 24 heures sur 24
- L'élargissement des modes de cuissons pour le traitement des légumes afin de modifier le goût
- La présentation de la mise en œuvre des nouvelles techniques de production
- La présentation de la mise en cuisson avec l'appui de fiches techniques

Modalités pédagogiques

- Eléments matériels : fiches techniques (entre 60 à 80), une liste de denrées et éventuellement de produits texturants destinés à la mise en œuvre des recettes est communiquée en amont de la formation
- Modalités pédagogiques en lien avec les objectifs : apports théoriques, mise en pratique, échanges
- Tour de table régulier pour évaluer et conserver la motivation des stagiaires
- Bilan de fin de journée et mise en perspective des travaux du lendemain

Suivi et évaluation des acquis

- Suivi de l'exécution de l'action : émargement par demi-journées
- Evaluation des acquis en continu : évaluation orale en fin de 1ère journée
- Evaluation des acquis en fin de formation donnant lieu à la délivrance d'une attestation de fin de formation

Accessibilité

Lors de l'entretien d'évaluation du besoin du stagiaire : L'identification d'un besoin en termes d'accessibilité de la formation à une problématique d'handicap sera abordé.

Suite à l'identification d'un besoin d'adaptation de la formation à un handicap : le lieu, la durée, le déroulé, les supports pédagogiques pourront être adaptés.

Modalités et délais d'accès

L'accès à nos formations peut être initié, soit par l'employeur, soit à l'initiative du salarié avec l'accord de ce dernier, soit à l'initiative propre du salarié.

Pour chaque demande de formation, nous réalisons une analyse du besoin d'entrée en formation, cette écoute nous permet une adaptation et une compensation pour accueillir les personnes présentant un handicap.

L'organisation logistique, technique, pédagogique et financière est établie lors des divers échanges avec notre service formation et le client.

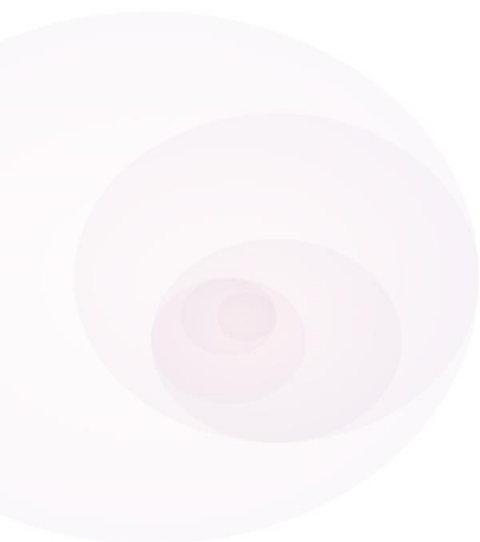
Le délai d'accès aux formations tient compte de ces différentes formalités afin d'être accessible dans un temps minimum d'un mois avant le début de l'action.

Contact

Frédéric Zulberti Directeur Pôle formation
ec6 Formation, 37 rue Jean Desparmet 69008 Lyon
Tél : 07 72 72 45 05

Isabelle Lorent Assistante ADM & commerciale
ec6 Formation, 37 rue Jean Desparmet 69008 Lyon
Tél : 03 85 38 20 02

MISE EN VALEUR DES METS



EC6 FORMATION

*Développer les compétences de chacun
pour accompagner l'excellence de tous*

MISE EN VALEUR DES METS

Objectifs pédagogiques

- Savoir mettre en valeur les plats grâce à des techniques simples de cuisine et de dressage
- Soigner une présentation avec des solutions rapides et efficaces pour susciter l'envie et le plaisir de manger

Durée

- 1 jour soit 7 heures

Prérequis

- Aucun

Effectif

- De 6 à 8 personnes

TARIF

- 900€

Public

- Personnels de restauration
- Personnels de cuisine

Matériels nécessaire

Formation sur une cuisine pédagogique ou sur site

Formateur

Expert culinaire sénior de la qualité alimentaire en milieu médico-social et sanitaire

Programme

Techniques de valorisation d'un plat

- Pourquoi soigner la présentation des assiettes ?
- L'importance des volumes et des couleurs
- La maîtrise des assaisonnements
- Les techniques de dressage adaptés aux mets (entrées, plats chauds, fromage, desserts)
- La valorisation des textures modifiées

Mise en œuvre de recettes : ateliers culinaires

- A partir d'un panier de produits alimentaires, réalisation d'un repas complet avec mise en pratique des techniques de valorisation vues précédemment

Mise en valeur des assiettes grâce aux techniques de service

- La présentation à l'assiette adaptée aux techniques hôtelières
- La vaisselle

Modalités pédagogiques

- Eléments matériels : fiches techniques, support de présentation type
- Modalités pédagogiques en lien avec les objectifs : apports théoriques, mise en pratique, échanges
- Tour de table régulier pour évaluer et conserver la motivation des stagiaires

Suivi et évaluation des acquis

- Suivi de l'exécution de l'action : émargement par demi-journées
- Evaluation des acquis : évaluation orale en début de formation et à la mi-journée
- Evaluation des acquis en fin de formation donnant lieu à la délivrance d'une attestation de fin de formation

Accessibilité

Lors de l'entretien d'évaluation du besoin du stagiaire : L'identification d'un besoin en termes d'accessibilité de la formation à une problématique d'handicap sera abordé.

Suite à l'identification d'un besoin d'adaptation de la formation à un handicap : le lieu, la durée, le déroulé, les supports pédagogiques pourront être adaptés.

Modalités et délais d'accès

L'accès à nos formations peut être initié, soit par l'employeur, soit à l'initiative du salarié avec l'accord de ce dernier, soit à l'initiative propre du salarié.

Pour chaque demande de formation, nous réalisons une analyse du besoin d'entrée en formation, cette écoute nous permet une adaptation et une compensation pour accueillir les personnes présentant un handicap.

L'organisation logistique, technique, pédagogique et financière est établie lors des divers échanges avec notre service formation et le client.

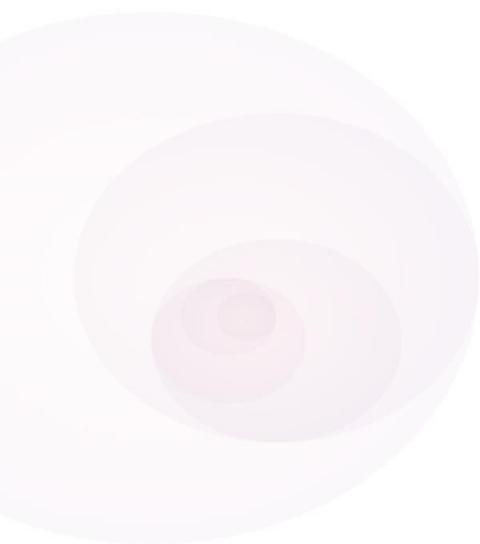
Le délai d'accès aux formations tient compte de ces différentes formalités afin d'être accessible dans un temps minimum d'un mois avant le début de l'action.

Contact

Frédéric Zulberti Directeur Pôle formation
ec6 Formation, 37 rue Jean Desparmet 69008 Lyon
Tél : 07 72 72 45 05

Isabelle Lorent Assistante ADM & commerciale
ec6 Formation, 37 rue Jean Desparmet 69008 Lyon
Tél : 03 85 38 20 02

FORMATION PÂTISSERIE



EC6 FORMATION

*Développer les compétences de chacun
pour accompagner l'excellence de tous*

Objectifs pédagogiques

- Connaître les différentes « familles » de pâtisseries.
- Découvrir la fabrication à partir de produits d'assemblage et de produits frais, de façon innovante
- Elaborer et mettre en œuvre des recettes de pâtisseries en utilisant des techniques de production dites « traditionnelles » et « nouvelles » pour la préparation des goûters et des gâteaux d'anniversaires.
- Proposer des solutions gourmandes pour les régimes (textures modifiées)

Durée

- 1 jour soit 7 heures

Prérequis

- Aucun

Effectif

- De 6 à 8 personnes

TARIF

- 900€

Public

- Personnels de restauration
- Personnels de cuisine

Matériels nécessaire

Formation sur une cuisine pédagogique ou sur site

Formateur

Expert culinaire sénior en milieu médico-social et sanitaire

Programme

- Présenter les « familles » de pâtisseries (pâtes, crèmes, mousse, ...)
- Mettre en œuvre des recettes
- Proposer des solutions gourmandes aux régimes
- Travailler les produits texturés
- Présenter et de décorer les pâtisseries
- Garantir la maîtrise sanitaire et la gestion des coûts
- Gérer et organiser la production (allongement des DLC, pasteurisation, ...)

Modalités pédagogiques

- Eléments matériels : fiches techniques ; une liste de denrées et éventuellement de produits texturants destinés à la mise en œuvre des recettes est communiquée en amont de la formation.
- Modalités pédagogiques en lien avec les objectifs : apports théoriques, mise en pratique, échanges
- Tour de table régulier pour évaluer et conserver la motivation des stagiaires

Suivi et évaluation des acquis

- Suivi de l'exécution de l'action : émargement par demi-journées
- Evaluation des acquis : évaluation orale en début de formation et à la mi-journée
- Evaluation des acquis en fin de formation donnant lieu à la délivrance d'une attestation de fin de formation

Accessibilité

Lors de l'entretien d'évaluation du besoin du stagiaire : L'identification d'un besoin en termes d'accessibilité de la formation à une problématique d'handicap sera abordé.

Suite à l'identification d'un besoin d'adaptation de la formation à un handicap : le lieu, la durée, le déroulé, les supports pédagogiques pourront être adaptés.

Modalités et délais d'accès

L'accès à nos formations peut être initié, soit par l'employeur, soit à l'initiative du salarié avec l'accord de ce dernier, soit à l'initiative propre du salarié.

Pour chaque demande de formation, nous réalisons une analyse du besoin d'entrée en formation, cette écoute nous permet une adaptation et une compensation pour accueillir les personnes présentant un handicap.

L'organisation logistique, technique, pédagogique et financière est établie lors des divers échanges avec notre service formation et le client.

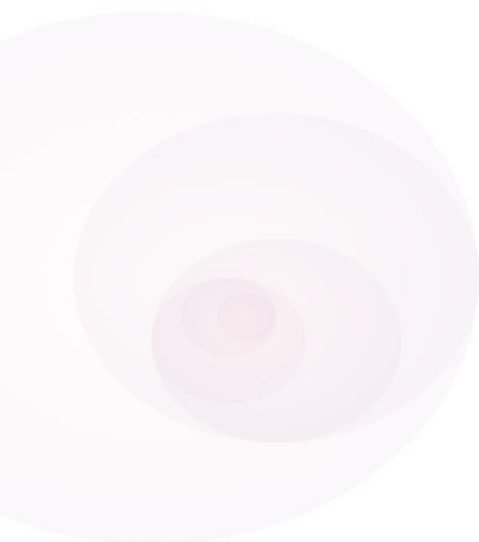
Le délai d'accès aux formations tient compte de ces différentes formalités afin d'être accessible dans un temps minimum d'un mois avant le début de l'action.

Contact

Frédéric Zulberti Directeur Pôle formation
ec6 Formation, 37 rue Jean Desparmet 69008 Lyon
Tél : 07 72 72 45 05

Isabelle Lorent Assistante ADM & commerciale
ec6 Formation, 37 rue Jean Desparmet 69008 Lyon
Tél : 03 85 38 20 02

LES FONDAMENTAUX DE LA CUISINE



LES FONDAMENTAUX DE LA CUISINE

Objectifs pédagogiques

- Revoir les fondamentaux des différentes techniques culinaires
- S'approprier les techniques mises en place dans des standards de production adaptés à son quotidien

Durée

- 2 jours soit 14 heures

Prérequis

- Aucun

Effectif

- De 6 à 8 personnes

TARIF

- 1800 € soit 900€ jour

Public

- Personnels de restauration
- Personnels de cuisine

Matériels nécessaires

Formation sur une cuisine pédagogique ou sur site

Formateur

Expert culinaire sénior en milieu médico-social et sanitaire

Programme

Maitriser les cuissons

- Cuisson des viandes (Griller, braiser, poêler, sauter, rôtir).
- Cuisson des légumes (étuver, braiser...)
- Cuisson des poissons
- Cuisson des féculents
- Goûter les préparations : analyser, rectifier

Réaliser les fonds et les sauces

- Réaliser des sauces (tomate, béchamel, émulsionnées froides et chaudes ou stables et instables)
- Réaliser des marinades (instantanées, crues ou cuites)
- Lier : à la farine, au roux, à la fécule, à la maïzena, par réduction, ou matière grasse
- Réaliser des fonds et des veloutés
- Goûter les préparations : analyser, rectifier

S'approprier les techniques

- Réalisation de menus complets composés de différentes préparations culinaires

Modalités pédagogiques

- Eléments matériels : fiches techniques ; une liste de denrées et éventuellement de produits texturants destinés à la mise en œuvre des recettes est communiquée en amont de la formation
- Modalités pédagogiques en lien avec les objectifs : apports théoriques, mise en pratique, échanges
- Tour de table régulier pour évaluer et conserver la motivation des stagiaires

Suivi et évaluation des acquis

- Suivi de l'exécution de l'action : émargement par demi-journées
- Evaluation des acquis en continu : évaluation orale en fin de 1ère journée
- Evaluation des acquis en fin de formation donnant lieu à la délivrance d'une attestation de fin de formation

Accessibilité

Lors de l'entretien d'évaluation du besoin du stagiaire : L'identification d'un besoin en termes d'accessibilité de la formation à une problématique d'handicap sera abordé.

Suite à l'identification d'un besoin d'adaptation de la formation à un handicap : le lieu, la durée, le déroulé, les supports pédagogiques pourront être adaptés.

Modalités et délais d'accès

L'accès à nos formations peut être initié, soit par l'employeur, soit à l'initiative du salarié avec l'accord de ce dernier, soit à l'initiative propre du salarié.

Pour chaque demande de formation, nous réalisons une analyse du besoin d'entrée en formation, cette écoute nous permet une adaptation et une compensation pour accueillir les personnes présentant un handicap.

L'organisation logistique, technique, pédagogique et financière est établie lors des divers échanges avec notre service formation et le client.

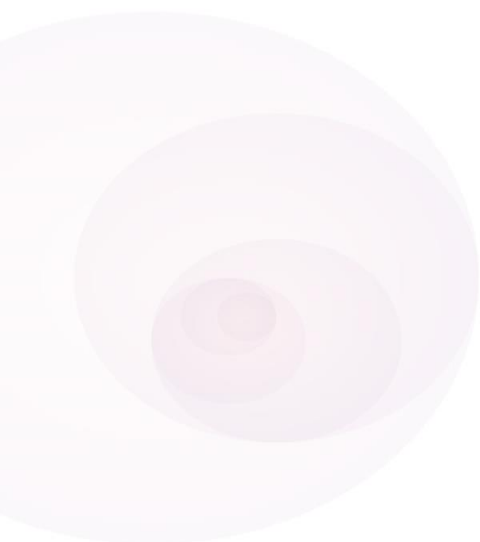
Le délai d'accès aux formations tient compte de ces différentes formalités afin d'être accessible dans un temps minimum d'un mois avant le début de l'action.

Contact

Frédéric Zulberti Directeur Pôle formation
ec6 Formation, 37 rue Jean Desparmet 69008 Lyon
Tél : 07 72 72 45 05

Isabelle Lorent Assistante ADM & commerciale
ec6 Formation, 37 rue Jean Desparmet 69008 Lyon
Tél : 03 85 38 20 02

GESTION D'UN SELF



EC6 FORMATION

*Développer les compétences de chacun
pour accompagner l'efficacité de tous*

GESTION D'UN SELF

Objectifs pédagogiques

- Gérer la qualité et l'économie de sa production
- Appréhender et maîtriser les facteurs contribuant à la promotion visuelle des produits d'un self
- Maximiser le choix et la présentation des produits pour obtenir une meilleure rentabilité
- Comprendre les enjeux et les techniques de communication de la relation client
- Etablir le plan d'action à mettre en place sur son établissement

Durée

- 2 jours soit 14 heures

Prérequis

- Aucun

Effectif

- De 6 à 8 personnes

TARIF

- 1800 € soit 900€ jour

Public

- Responsable restauration
- Equipe de cuisine

Matériels nécessaire

Formation sur site avec une partie théorique en salle

Formateur

Expert culinaire sénior en milieu médico-social et sanitaire

Programme

- La fonction self
- Gestion de sa production en respect des normes HACCP
- Gestion de la marchandises (achat, stock)
- Elaborer un self avec les différents types de présentation
- Présenter et animer un self
- Connaître le clients et comprendre ses attentes
- Les « 4 S » : Les clefs du succès (savoir être/savoir faire/faire savoir/savoir)
- Gérer les insatisfactions des clients
- Comprendre le merchandising et les clés de la vente additionnelle
- Mettre en place un plan d'action sur son unité avec des indicateurs

Cette formation réalisée en mode action permet un meilleur ancrage des bonnes pratiques et permet de définir très précisément les points d'amélioration à mettre en place

Modalités pédagogiques

- Eléments matériels : exemples : livret pédagogique
- Modalités pédagogiques en lien avec les objectifs : travaux en groupe, analyse des pratiques
- Tour de table régulier pour évaluer et conserver la motivation des stagiaires
- Bilan de fin de journée et mise en perspective des travaux du lendemain

Suivi et évaluation des acquis

- Suivi de l'exécution de l'action : émargement par demi-journées
- Evaluation des acquis en continu : évaluation orale en fin de 1ère journée
- Evaluation des acquis en fin de formation donnant lieu à la délivrance d'une attestation de fin de formation

Accessibilité

Lors de l'entretien d'évaluation du besoin du stagiaire : L'identification d'un besoin en termes d'accessibilité de la formation à une problématique d'handicap sera abordé.

Suite à l'identification d'un besoin d'adaptation de la formation à un handicap : le lieu, la durée, le déroulé, les supports pédagogiques pourront être adaptés.

Modalités et délais d'accès

L'accès à nos formations peut être initié, soit par l'employeur, soit à l'initiative du salarié avec l'accord de ce dernier, soit à l'initiative propre du salarié.

Pour chaque demande de formation, nous réalisons une analyse du besoin d'entrée en formation, cette écoute nous permet une adaptation et une compensation pour accueillir les personnes présentant un handicap.

L'organisation logistique, technique, pédagogique et financière est établie lors des divers échanges avec notre service formation et le client.

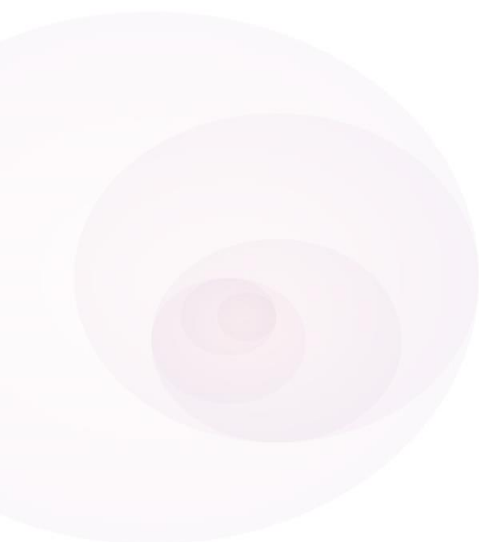
Le délai d'accès aux formations tient compte de ces différentes formalités afin d'être accessible dans un temps minimum d'un mois avant le début de l'action.

Contact

Frédéric Zulberti Directeur Pôle formation
ec6 Formation, 37 rue Jean Desparmet 69008 Lyon
Tél : 07 72 72 45 05

Isabelle Lorent Assistante ADM & commerciale
ec6 Formation, 37 rue Jean Desparmet 69008 Lyon
Tél : 03 85 38 20 02

LA PRISE EN CHARGE HÔTELIÈRE ET LE SERVICE EN SALLE



EC6 FORMATION

*Développer les compétences de chacun
pour accompagner l'excellence de tous*

LA PRISE EN CHARGE HÔTELIÈRE ET LE SERVICE EN SALLE

Objectifs pédagogiques

- Améliorer la prise en charge hôtelière des personnes âgées en établissement de santé et médicaux-sociaux
- Comprendre les attentes des séniors autour du repas
- Donner un caractère plus hôtelier au service des repas

Durée

- 2 jours soit 14 heures

Prérequis

- Aucun

Effectif

- De 6 à 10 personnes

TARIF

- 1800 € soit 900€ jour

Public

- Personnels hôteliers
- Gouvernante ou maîtresse de maison

Matériels nécessaire : Formation sur site

Formateur : Expert de la restauration collective et de l'hôtellerie en établissement médico-social

Programme

➤ Partie Théorique

- Les séniors d'aujourd'hui et leurs caractéristiques
- Le placement en maison de retraite
- Conséquence et pathologie associées au vieillissement
- La dénutrition
- Les attentes et les besoins des personnes âgées autour du repas

➤ Partie Pratique en atelier via un service type

- L'environnement, l'accueil et la tenue
- L'organisation de la console
- Nappage, dressage des tables et mise en place
- Le matériel et la vaisselle
- Le service et le port des assiettes
- Le débarrassage
- Briefing et débriefing

Modalités pédagogiques

- Les supports de formation sont bâtis sous forme de diaporama sous Power Point
- Formation opérationnelle avec beaucoup de mise en pratique
- Modalités pédagogiques en lien avec les objectifs : apports théoriques, mise en pratique, échanges
- Tour de table régulier pour évaluer et conserver la motivation des stagiaires

Suivi et évaluation des acquis

- Suivi de l'exécution de l'action : émargement par demi-journées
- Evaluation des acquis en continu : évaluation orale en fin de 1ère journée
- Evaluation des acquis en fin de formation donnant lieu à la délivrance d'une attestation de fin de formation

Accessibilité

Lors de l'entretien d'évaluation du besoin du stagiaire : L'identification d'un besoin en termes d'accessibilité de la formation à une problématique d'handicap sera abordé.

Suite à l'identification d'un besoin d'adaptation de la formation à un handicap : le lieu, la durée, le déroulé, les supports pédagogiques pourront être adaptés.

Modalités et délais d'accès

L'accès à nos formations peut être initié, soit par l'employeur, soit à l'initiative du salarié avec l'accord de ce dernier, soit à l'initiative propre du salarié.

Pour chaque demande de formation, nous réalisons une analyse du besoin d'entrée en formation, cette écoute nous permet une adaptation et une compensation pour accueillir les personnes présentant un handicap.

L'organisation logistique, technique, pédagogique et financière est établie lors des divers échanges avec notre service formation et le client.

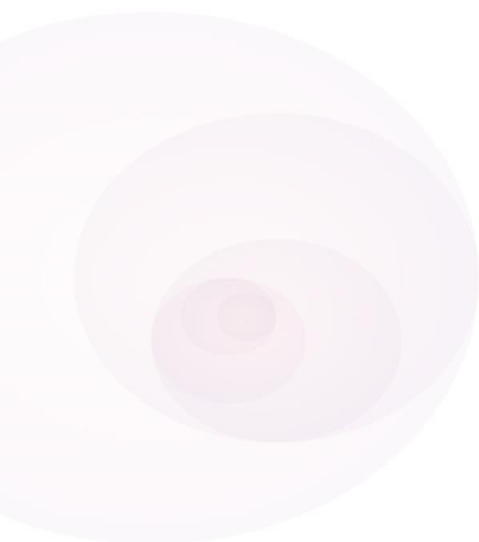
Le délai d'accès aux formations tient compte de ces différentes formalités afin d'être accessible dans un temps minimum d'un mois avant le début de l'action.

Contact

Frédéric Zulberti Directeur Pôle formation
ec6 Formation, 37 rue Jean Desparmet 69008 Lyon
Tél : 07 72 72 45 05

Isabelle Lorent Assistante ADM & commerciale
ec6 Formation, 37 rue Jean Desparmet 69008 Lyon
Tél : 03 85 38 20 02

NUTRITION DE SANTÉ DANS LES ETABLISSEMENTS DU SECTEUR MEDICO- SOCIAL



EC6 FORMATION

Développer les compétences de chacun
pour accompagner l'excellence de tous

Objectifs pédagogiques

- Connaître toutes les spécificités de la prise en charge nutritionnelle en institution
- Savoir élaborer des menus

Durée

- 1 jour soit 7 heures

Prérequis

- Aucun

Effectif

- De 6 à 12 personnes

TARIF

- 900€

Public

- Personnel de cuisine
- Agents opérationnels
- Personnel soignant
- Diététicien

Matériels nécessaires

Une salle de réunion (avec vidéoprojecteur et paperboard)

Formateur

Expert sénior de la nutrition en milieu médico-social et sanitaire

Programme

- Les grands principes de la nutrition humaine
 - les besoins nutritionnels
 - les apports en macro et micro nutriments
 - l'évolution des besoins en fonction de l'évolution de l'Age
- Les éléments de perte de maîtrise
 - les écarts
 - la malnutrition
 - la dénutrition
 - l'obésité
- L'adaptation des volumes ingérables en fonction des contraintes et pathologies
- Structuration de l'offre alimentaire en lien avec le GEMRCM :
 - Plan alimentaire
 - Menus
- Intérêts et contraintes des relevés de consommation
 - Ingestas
 - outils disponibles (MNA, etc...)
- Les allergies alimentaires

Modalités pédagogiques

- Eléments matériels : support visuel et support stagiaire.
- Modalités pédagogiques en lien avec les objectifs : apports théoriques, travaux en groupe, analyse des pratiques
- Tour de table régulier pour évaluer et conserver la motivation des stagiaires

Suivi et évaluation des acquis

- Suivi de l'exécution de l'action : émargement par demi-journées
- Evaluation des acquis en continu : évaluation orale en fin de 1ère journée
- Evaluation des acquis en fin de formation donnant lieu à la délivrance d'une attestation de fin de formation

Accessibilité

Lors de l'entretien d'évaluation du besoin du stagiaire : L'identification d'un besoin en termes d'accessibilité de la formation à une problématique d'handicap sera abordé.

Suite à l'identification d'un besoin d'adaptation de la formation à un handicap : le lieu, la durée, le déroulé, les supports pédagogiques pourront être adaptés.

Modalités et délais d'accès

L'accès à nos formations peut être initié, soit par l'employeur, soit à l'initiative du salarié avec l'accord de ce dernier, soit à l'initiative propre du salarié.

Pour chaque demande de formation, nous réalisons une analyse du besoin d'entrée en formation, cette écoute nous permet une adaptation et une compensation pour accueillir les personnes présentant un handicap.

L'organisation logistique, technique, pédagogique et financière est établie lors des divers échanges avec notre service formation et le client.

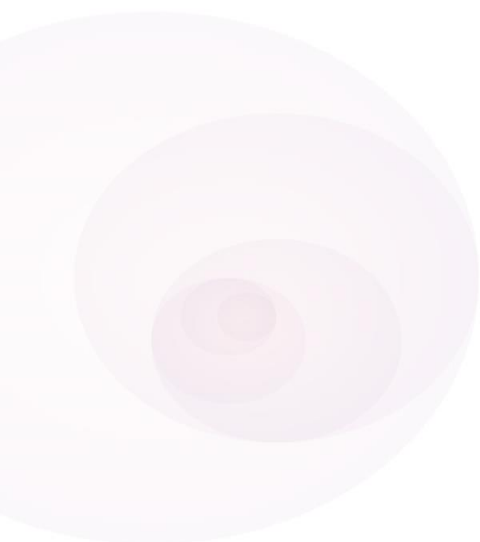
Le délai d'accès aux formations tient compte de ces différentes formalités afin d'être accessible dans un temps minimum d'un mois avant le début de l'action.

Contact

Frédéric Zulberti Directeur Pôle formation
ec6 Formation, 37 rue Jean Desparmet 69008 Lyon
Tél : 07 72 72 45 05

Isabelle Lorent Assistante ADM & commerciale
ec6 Formation, 37 rue Jean Desparmet 69008 Lyon
Tél : 03 85 38 20 02

CONNAITRE LES DIFFÉRENTS RÉGIMES ET PRÉVENIR LA DÉNUTRITION EN EHPAD



EC6 FORMATION

Développer les compétences de chacun
pour accompagner l'excellence de tous

CONNAITRE LES DIFFÉRENTS RÉGIMES ET PRÉVENIR LA DÉNUTRITION EN EHPAD

Objectifs pédagogiques

- Connaître toutes les spécificités de la prise en charge nutritionnelle de la personne âgée en institution

Durée

- 1 jour soit 7 heures

Prérequis

- Aucun

Effectif

- De 6 à 10 personnes

TARIF

- 900€

Public

- Personnel de cuisine
- Agents opérationnels
- Personnel soignant
- Diététicien

Matériels nécessaire

Une salle de réunion (avec vidéoprojecteur et paperboard)

Formateur

Expert sénior de la nutrition en milieu médico-social et sanitaire

Programme

- **Connaître la personne âgée en institution**
 - Nature du public
 - Conséquences et impacts du vieillissement
- **Les fondamentaux de la nutrition**
 - La pyramide des aliments
 - Les principaux nutriments
- **Comprendre la dénutrition**
 - Définition et identification d'une personne âgée dénutrie
 - Les réponses nutritionnelles
- **Connaître les régimes alimentaires des personnes âgées**
 - Définition et présentation des régimes les plus fréquemment rencontrés
 - Les différentes textures au service de l'alimentation de la personne âgée
 - Leurs impacts nutritionnels sur les menus

Modalités pédagogiques

- Eléments matériels : support visuel et support stagiaire.
- Modalités pédagogiques en lien avec les objectifs : apports théoriques, travaux en groupe, analyse des pratiques
- Tour de table régulier pour évaluer et conserver la motivation des stagiaires

Suivi et évaluation des acquis

- Suivi de l'exécution de l'action : émargement par demi-journées
- Evaluation des acquis en continu : évaluation orale en fin de 1ère journée
- Evaluation des acquis en fin de formation donnant lieu à la délivrance d'une attestation de fin de formation

Accessibilité

Lors de l'entretien d'évaluation du besoin du stagiaire : L'identification d'un besoin en termes d'accessibilité de la formation à une problématique d'handicap sera abordé.

Suite à l'identification d'un besoin d'adaptation de la formation à un handicap : le lieu, la durée, le déroulé, les supports pédagogiques pourront être adaptés.

Modalités et délais d'accès

L'accès à nos formations peut être initié, soit par l'employeur, soit à l'initiative du salarié avec l'accord de ce dernier, soit à l'initiative propre du salarié.

Pour chaque demande de formation, nous réalisons une analyse du besoin d'entrée en formation, cette écoute nous permet une adaptation et une compensation pour accueillir les personnes présentant un handicap.

L'organisation logistique, technique, pédagogique et financière est établie lors des divers échanges avec notre service formation et le client.

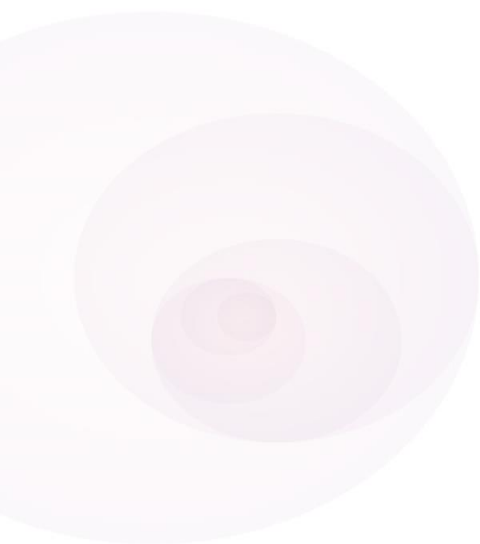
Le délai d'accès aux formations tient compte de ces différentes formalités afin d'être accessible dans un temps minimum d'un mois avant le début de l'action.

Contact

Frédéric Zulberti Directeur Pôle formation
ec6 Formation, 37 rue Jean Desparmet 69008 Lyon
Tél : 07 72 72 45 05

Isabelle Lorent Assistante ADM & commerciale
ec6 Formation, 37 rue Jean Desparmet 69008 Lyon
Tél : 03 85 38 20 02

MANAGEMENT D'UNE ÉQUIPE DE RESTAURATION



EC6 FORMATION

*Développer les compétences de chacun
pour accompagner l'excellence de tous*

MANAGEMENT D'UNE ÉQUIPE DE RESTAURATION

Objectifs pédagogiques

- Découvrir les outils essentiels pour manager une équipe de restauration
- Cerner son rôle de manager pour gagner en confiance

Durée

- 2 jours soit 14 heures

Prérequis

- Aucun

Effectif

- De 6 à 8 personnes

TARIF

- 1800 € soit 900€ jour

Public

- Directeur
- Responsable restauration
- Chef de cuisine
- Second évolutif

Matériels nécessaire

Une salle de réunion (avec vidéoprojecteur et paperboard)

Formateur

Coach expert

Programme

- L'importance de la communication dans une équipe
- Les différents modes de communication
- Les différents styles de leadership
- La complémentarité des modes de communication des membres d'une équipe d'encadrement
- Rôle et importance stratégique du cadre
- Conduite de tests permettant d'identifier le mode communication et le type de leadership
- Conduite de jeux de rôle permettant de mesurer les modes de fonctionnement
- Comment motiver son équipe
- Comment se positionner en tant que responsable hiérarchique
- Les outils de management. La boîte à outil du responsable hiérarchique.
- La gestion du stress
- Comment recruter un collaborateur ?

Mise en place de jeux de rôle adaptés aux difficultés et situations vécues par les stagiaires

Modalités pédagogiques

- Éléments matériels : support visuel et support stagiaire.
- Modalités pédagogiques en lien avec les objectifs : apports théoriques, travaux en groupe, analyse des pratiques
- Tour de table régulier pour évaluer et conserver la motivation des stagiaires
- Bilan de fin de journée et mise en perspective des travaux du lendemain

Suivi et évaluation des acquis

- Suivi de l'exécution de l'action : émargement par demi-journées
- Évaluation des acquis en continu : évaluation orale en fin de 1ère journée
- Évaluation des acquis en fin de formation donnant lieu à la délivrance d'une attestation de fin de formation

Accessibilité

Lors de l'entretien d'évaluation du besoin du stagiaire : L'identification d'un besoin en termes d'accessibilité de la formation à une problématique d'handicap sera abordé.

Suite à l'identification d'un besoin d'adaptation de la formation à un handicap : le lieu, la durée, le déroulé, les supports pédagogiques pourront être adaptés.

Modalités et délais d'accès

L'accès à nos formations peut être initié, soit par l'employeur, soit à l'initiative du salarié avec l'accord de ce dernier, soit à l'initiative propre du salarié.

Pour chaque demande de formation, nous réalisons une analyse du besoin d'entrée en formation, cette écoute nous permet une adaptation et une compensation pour accueillir les personnes présentant un handicap.

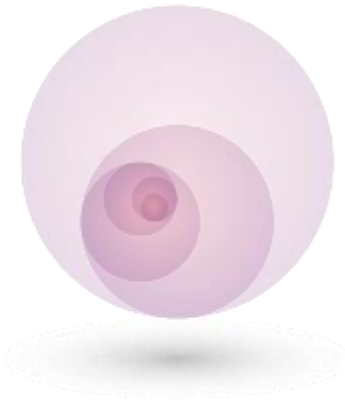
L'organisation logistique, technique, pédagogique et financière est établie lors des divers échanges avec notre service formation et le client.

Le délai d'accès aux formations tient compte de ces différentes formalités afin d'être accessible dans un temps minimum d'un mois avant le début de l'action.

Contact

Frédéric Zulberti Directeur Pôle formation
ec6 Formation, 37 rue Jean Desparmet 69008 Lyon
Tél : 07 72 72 45 05

Isabelle Lorent Assistante ADM & commerciale
ec6 Formation, 37 rue Jean Desparmet 69008 Lyon
Tél : 03 85 38 20 02



EC6 FORMATION

*Développer les compétences de chacun
pour accompagner l'efficacité de tous*

Ec6 Formation

Groupe ec6

35/37, rue Jean Desparmet – 69008 Lyon, France

www.ec6.fr