

2024/2025



RÉACTIV

VOTRE PARTENAIRE FORMATION

Plus de 25 ans d'expérience

 **AUDIT**

 **FORMATION**

 **CONSEIL**

Qualiopi 
processus certifié

Catégorie action de
formation
Certificat N° 2020/89961.3

Depuis 1999

UNE ÉQUIPE AUX COMPÉTENCES ET QUALITÉS HUMAINES RECONNUES DES FORMATEURS PERMANENTS



Olivier PIERRE
Président



Luc CHEVALLIER
Directeur



Noël CHOMEL
Formateur consultant



Emmanuel POUSSIN
Formateur Consultant



Arezki AMLIGH
Formateur Consultant



Corinne FRANCAVILLA
Comptable



**Oménoune
BENMERZOUG**
Assistante Programmes



Justine GILOPPE
Assistante Programmes
Comptabilité Clients



Qualiopi
processus certifié

Catégorie action de
formation
Certificat N° 2020/89961.3



METIERS

POUR SATISFAIRE VOS ATTENTES



AUDIT

Analyse, diagnostic
et proposition d'axes
de progrès

- > Mesurer la conformité et l'efficacité de vos activités par un examen méthodique et indépendant
- > Dresser un état de la situation réelle
- > Proposer des axes de progrès



FORMATION

Formation-action,
personnalisée
adaptée à vos réalités

- > Former vos équipes dans votre entreprise ou en inter-établissements
- > Développer des savoirs, des savoir-faire et des savoir-être
- > Créer un échange et une appropriation



CONSEIL EXPERTISE

Suggestions
et actions en vue
d'améliorations ciblées

- > Préconiser des actions préventives et/ ou correctives
- > Accompagner la mise en œuvre de changements, de nouvelles réglementations, de nouvelles organisations, etc.

LA QUALITÉ



Catégorie action de formation - Certificat N° 2020/89961.3



SOMMAIRE

SAVOIR MANAGER POUR MIEUX CUISINER



- Savoir manager une équipe, accompagnement individualisé du chef ou futur chef de cuisine
- Développer ses capacités d'animation et de motivation d'équipe

ORGANISATION DU TRAVAIL EN CUISINE



- Analyse de votre fonction alimentation - Audit
- Organisation du travail en cuisine



- Mise en place de votre liaison mixte
- Mise en place de votre nouvelle cuisine

SAVOIR CUISINER BON EN PRIVILÉGIANT "LE FAIT MAISON"



- De l'entrée au dessert, décliner tout le menu en repas mixé
- Privilégier les préparations "maison"



- Le manger-mains, pourquoi, pour qui ?
- Pâtisserie et desserts en restauration collective



- Les potages, le plat "phare" en EHPAD

LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ET MAÎTRISE DES COÛTS ALIMENTAIRES



- Maîtrise des coûts alimentaires
- Gestion des achats : favoriser les circuits courts, pourquoi, comment ?



- Lutte contre le gaspillage alimentaire
- Elaboration des fiches techniques en cuisine

SECURITE SANITAIRE DES ALIMENTS

- p16**
 - Suivi HACCP
 - Mise en place de votre Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS)
- p17**
 - Accompagnement à l'élaboration du dossier d'agrément
 - Audit et conseil en Sécurité Sanitaire des aliments
- p18**
 - Comment interpréter vos résultats d'analyses bactériologiques des plats cuisinés et réaliser vos prélèvements de surfaces en interne ?
 - Pack Evolution® : Méthodes et outils d'évaluation de l'Hygiène
- p19**
 - Document unique : analyse et prévention des risques Santé Sécurité

LE SAVOIR ÊTRE AFIN DE RÉPONDRE AUX ATTENTES DES RÉSIDENTS EN EHPAD

- p20**
 - Le "prendre soin" et la bien traitance à travers le moment repas
 - Connaissance et prise en charge de la personne âgée
- p21**
 - Formation au rôle de maîtresse de maison / gouvernante

EQUILIBRE ALIMENTAIRE

- p22**
 - L'équilibre alimentaire et les besoins nutritionnels de la personne âgée
 - Elaboration de menus en restauration collective

NETTOYAGE - DÉSINFECTION - BLANCHISSERIE

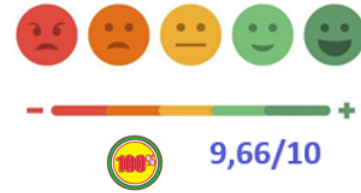
- p23**
 - Audit de la fonction linge, Hygiène/RABC dans votre lingerie/blanchisserie
 - Mise en place de la méthode RABC
- p24**
 - Formation à l'entretien des locaux - Bionettoyage
 - La pratique du Nettoyage-Désinfection des locaux et matériels
- p25**
 - Audit et conseil en Nettoyage-Désinfection

En 2023, la qualité de nos formations a été évaluée par les donneurs d'ordres
avec une moyenne de 9,66 sur 10 *



LE PACTE :

UNE MÉTHODOLOGIE,
VÉRITABLE CONTRAT D'EFFICACITÉ



AU DELÀ DES MOTS ... DES HOMMES ET DES FEMMES D'ACTION ET D'EFFICACITÉ



Préparation par une ingénierie pédagogique fondée sur l'écoute



Analyse du contexte, des motivations de votre demande de formation



Compréhension de vos objectifs de formation besoins réels, savoir, technicité, comportement, résultats attendus, messages spécifiques à transmettre, attentes des participants et connaissance de leurs profils



Traduction des temps forts vécus en formation en progrès personnel, en motivation individuelle et collective, en structuration de bonnes pratiques professionnelles, dont la formation-action en situation de travail - Adaptation de nos interventions à votre organisation



Évaluation de l'impact de la formation. Mesure du degré de maîtrise des nouveaux savoir-faire, évaluation des comportements, adéquation de l'action de formation à vos objectifs initiaux. Propositions d'actions complémentaires, de rappels, de plans individuels ou collectifs de suivi dans une perspective à moyen/long terme



DÉFINITION DE VOS ATTENTES

PERSONNALISATION

RÉSULTAT



NOTRE ENGAGEMENT QUALITE

VOUS ÉCOUTER ET ATTEINDRE VOS OBJECTIFS

NOTRE POLITIQUE DE PROGRÈS CONTINU :

**Atteindre l'excellence dans nos actions et contacts avec chaque client et partenaire.
Dans ce but, notre démarche qualité place nos clients au centre de nos priorités.**

A cette fin, nous avons mis en place :



Une équipe de consultants formateurs permanents Qualifiés. Chaque consultant formateur est concepteur des offres de formation pour lesquelles il est qualifié. Il est disponible directement sur son portable et s'engage à répondre téléphoniquement dans les 48 heures à toute demande ou à toute sollicitation concernant l'offre de formation.



Un accueil téléphonique est assuré du lundi au vendredi de 8H à 18H, avec un engagement à ce que chaque demande de nos clients soit traitée dans un délai maximum de 7 jours.



Pour nos formations en intra, nous réalisons des actions sur mesure, adaptées aux attentes de nos clients. Chaque formateur agit pour concrétiser les résultats définis lors de l'analyse.



A chaque intervention, un compte-rendu est systématiquement réalisé, présenté, commenté aux participants et au référent de l'action. Des objectifs sont définis et validés avec les équipes durant toute l'action de formation afin d'être en parfaite adéquation avec le programme pédagogique.



Une enquête de satisfaction « PACTE » à froid est envoyée par courrier au donneur d'ordre maximum 30 jours après la formation. A son retour, elle est analysée en profondeur et constitue un indicateur de performance de notre stratégie Qualité. Chaque évaluation comportant une note en dessous de 6 déclenche un appel de la Direction auprès du client afin de connaître les causes de la non-conformité. De là, si nécessaire, est mise en place une ou des actions correctives

SAVOIR MANAGER UNE ÉQUIPE, ACCOMPAGNEMENT INDIVIDUALISÉ DU CHEF OU FUTUR CHEF DE CUISINE

• **Etre capable de communiquer en étant compris**

- Langage verbal et non verbal
- Adaptation de son message
- Reformulation du message afin d'être sûr d'avoir été compris
- Argumenter, savoir questionner, informer, écouter, consulter et motiver son équipe
- Etre capable de fixer des objectifs
- Etre capable d'évaluer l'atteinte ou la non atteinte des objectifs
- Comment réagir en cas d'objectif non-atteint


• **Etre capable de s'affirmer en tant que chef de cuisine**

- Le rôle du chef de cuisine
- Gérer la production : mise en place des plans de cuissons et de fabrication
- Etre capable d'animer une équipe
- Affirmer son autorité
- Comment réagir en cas de conflit avec un agent ?
- Comment intervenir en cas de conflit entre deux agents ?
- Savoir détecter les conflits latents

• **Etre capable d'animer une réunion d'équipe**

- Entretenir une relation efficace avec son équipe
- Répondre aux différentes attentes du personnel
- Comment préparer une réunion ?
- Perfectionner votre style de management pour mieux dynamiser votre équipe

• **Jeux de rôles exercices pratiques**

- 
- > **ETRE CAPABLE DE COMMUNIQUER AVEC SON ÉQUIPE ET DE FAIRE COMPRENDRE SES DÉCISIONS**
 - > **SAVOIR ÉVALUER LES BESOINS DE SON SERVICE**
 - > **SAVOIR FIXER DES OBJECTIFS À SES AGENTS**
 - > **MAÎTRISER LES OUTILS DE COMMUNICATION NÉCESSAIRES À SA FONCTION**



DURÉE :

En fonction de la taille de l'établissement

Inter : 2 jours

Les sessions inter-établissements se déroulent à St-Chamond

Intra : nous consulter

Participants : Personnel encadrant



DATES & TARIFS NOUS CONSULTER



PRÉ-REQUIS :

Aucun



DÉVELOPPER SES CAPACITÉS D'ANIMATION ET DE MOTIVATION D'ÉQUIPE

• **La communication : composante essentielle du management d'une équipe**

• **Management et communication**

- La pyramide de Maslow et la théorie des besoins

• **Les attentes des salariés selon Herzberg**

- Dans l'environnement du travail
- Dans la nature du travail

• **Motivation et démotivation**

• **Communiquer :**

- Langage verbal et non verbal, adaptation de son message à l'autre, reformulation

- Argumenter, savoir questionner, informer, écouter, consulter, motiver

• **Animer son équipe en maintenant un niveau de motivation élevé**

- La fixation des objectifs : individuels et collectifs
- Rôle de l'encadrement et de la maîtrise

• **L'animation, la réflexion, la gestion, l'exécution.**

- L'autorité : le droit à l'erreur, les styles d'autorité, l'adaptation aux collaborateurs
- Être gagnant pour gérer une équipe... qui gagne !

• **Les besoins de l'équipe et leurs évolutions**

• **Gérer son équipe :**

- Donner des signes de reconnaissance, des directives efficaces

• **Mener à bien une réunion, un entretien, fixer des objectifs, déléguer, savoir formuler une remarque**

- Former ses collaborateurs, répondre aux demandes, gérer le changement, dépister les faux problèmes
- Réflexion de groupe sur les améliorations à apporter

• **Jeux de rôle sur la communication et exercices pratiques**



- > **DÉVELOPPER VOS CAPACITÉS D'ANIMATION, DE COMMUNICATION, DE MOTIVATION**
- > **ENTREtenir une relation efficace avec votre équipe**



DURÉE :

En fonction de la taille de l'établissement

Inter : 3 jours

Les sessions inter-établissements se déroulent à St-Chamond

Intra : nous consulter

Participants : Encadrement



DATES & TARIFS NOUS CONSULTER



PRÉ-REQUIS :

Aucun



ANALYSE DE VOTRE FONCTION ALIMENTATION - AUDIT

• Formation-action - Audit

• **Connaître les points forts et les points à améliorer du service cuisine et du service des repas**

- Une étude de fonctionnement sur le terrain sera débattue en entretien individuel avec chaque agent. Le résultat de cette étude sera consigné sur un document écrit, présenté en réunion plénière en présence de tout le personnel. Chaque agent, en fonction de son poste, devra affirmer ou infirmer son engagement quant aux axes de changement.

• **Les thèmes de la journée d'analyse du fonctionnement seront les suivants :**

- **Les menus :** Qui les rédige ? Sont-ils équilibrés au niveau de la charge de travail sur la semaine ?

Rencontre avec la diététicienne de l'établissement

- **Les commandes :** Qui les définit ?

- **Les réceptions des marchandises :** les différents contrôles. Comment sont gérés les excédents quand un grammage livré est supérieur à la commande ? Le rangement des matières premières : Qui les

range ? Où sont stockées les matières premières ?

- **Le déconditionnement :** Qui le réalise ?

Sur quelle information ? A quel moment le déconditionnement est-il réalisé ? Une fois le déconditionnement effectué, les matières premières sont-elles amenées à l'avance sur les différents postes de travail ? Les Ressources Humaines, l'organisation du travail

- **Les fiches de postes :** Sont-elles en place ? Sont-elles le reflet de la réalité ? La gestion de la production : Est-il déterminé chaque jour fait quoi ? Le plan de cuisson est-il en place ? Le plan de fabrication pour les préparations froides est-il instauré ? Quel type de liaison est le mieux adapté à votre structure afin de favoriser une cuisine "maison" ?

- **Les postes :** Le nombre de postes est-il en adéquation avec le nombre de repas servis

Les ressources Humaines sont-elles utilisées en tenant compte des compétences réelles de chacun

ORGANISATION DU TRAVAIL EN CUISINE

• **Connaître, définir le rôle de chacun**

- Mise en place des fiches de poste

• **La gestion des stocks**

- Une réception des marchandises rigoureuse

- Un stockage « intelligent »

- Le respect de la chaîne du froid et du FIFO

• **Les sorties journalières à faire la veille pour le lendemain poste par poste**

• **La maîtrise du coût alimentaire par la mise en place de fiches techniques spécifiques, élaborées en cours de formation**

- Concilier la multiplicité des tâches et le temps de travail par une organisation rationnelle - Utilisation systématique des fiches techniques - Organisation et utilisation optimale des matériels et des nouveaux équipements

• **La gestion de la production**

- Mise en place de plans de fabrication et de cuisson

• **La sécurité sanitaire des aliments**

- Traçabilité rigoureuse de la réception à la consommation

> ÉTABLIR UN « ÉTAT DES LIEUX » DE LA FABRICATION ET LA DISTRIBUTION DES REPAS

> CONSIDÉRER L'AVIS DE CHAQUE AGENT SUR LE FONCTIONNEMENT ACTUEL DE LA CUISINE ET DU SERVICE DES REPAS EN SALLE À MANGER

> DÉFINIR L'ORGANISATION DU TRAVAIL LA PLUS EFFICACE POUR VOTRE STRUCTURE

> METTRE EN PLACE UNE GESTION DE PRODUCTION RIGOREUSE



DURÉE :

En fonction de la taille de l'établissement
Participants : Equipe cuisine



**DATES & TARIFS
NOUS CONSULTER**



PRÉ-REQUIS :
Aucun



DURÉE :

En fonction de la taille de l'établissement
Participants : Equipe cuisine



**DATES & TARIFS
NOUS CONSULTER**



PRÉ-REQUIS :
Aucun

MISE EN PLACE DE VOTRE LIAISON MIXTE

• **Présentation des différentes liaisons**

- Chaude et/ou froide
- Avantages et inconvénients de chaque type de liaison

• **La liaison chaude et ses impératifs liés à l'Hygiène et au maintien en température**

- Matériel et organisation spécifiques
- Couple temps-température

• **La liaison froide et son incidence sur la planification**

- Organisation des préparations, cuisson, refroidissement, conditionnement, stockage
- Utilisation de la cellule de refroidissement
- Gestion de la cellule de refroidissement
- Les impératifs de remise en température

• **La gestion de la production**

- Mise en place de plans hebdomadaires de fabrication et de cuisson
- Autocontrôles
- Traçabilité : rigueur et Sécurité
- HACCP et liaison chaude/froide

• **Les différents modes de conditionnement :**

- Collectif
- Individuel

• **Maîtrise des coûts alimentaires**

Les ressources Humaines sont-elles utilisées en tenant compte des compétences réelles de chacun

MISE EN PLACE DE VOTRE NOUVELLE CUISINE

• **Faire circuler les denrées sans obstacle** : les locaux et leur organisation, le stockage, la pièce de déstockage, les différents secteurs de travail et leur approvisionnement, les différents lieux de transformation, la distribution en interne et en externe

• **Connaître le rôle de chacun** :

la définition des postes, les remplacements, le mode de fonctionnement et les horaires du personnel de la cuisine et de la plonge, les fonctions précises de chaque poste

• **La gestion des stocks** :

- Une réception des marchandises rigoureuse : le bon de commande, le bon de livraison, le planning des livraisons, les contrôles réception

- Un stockage "intelligent" : où et comment en fonction de la nature et de la fréquence d'utilisation du produit, la méthode f.i.f.o., le respect de la chaîne du froid

• **Les sorties journalières** :

- Selon le menu : effectuer les sorties la veille, poste par poste

- Ce qui permet : de rassurer le personnel par une bonne organisation de la production, d'éviter les allers-retours inutiles au magasin et donc une perte de temps, de maîtriser le coût alimentaire en évitant le gaspillage

• **La maîtrise du coût alimentaire par la mise en place de fiches techniques spécifiques, élaborées en cours de formation** : mesurer et peser,

produire au bon moment afin d'éviter les mets préparés trop à l'avance (perte des qualités organoleptiques et risque alimentaire), effectuer un suivi de qualité, respecter la même trame pour chaque fiche

• **Concilier la multiplicité des tâches et le temps de travail par une organisation rationnelle** : utilisation systématique des fiches techniques, organisation et utilisation optimale des matériels, q.q.o.q.c.p.

• **La gestion de la production** : mise en place de plans hebdomadaires de fabrications et de cuisson

• **Une bonne organisation du travail doit être en place afin de "cuisiner bon" !**

- Planifier les cuissons pour la semaine en favorisant le maximum de préparations maison, planifier les préparations froides, connaître le matériel et ses fonctions, influence de la remise en température sur le produit, assurer la traçabilité de chaque produit (étiquetage), règles d'Hygiène particulières à la liaison froide, conditionnement en portions individuelles ou en vrac

• **Plan de Maîtrise Sanitaire** :

- Sa composition
- Mise en place sur le terrain

• **Quelle organisation mettre en place** :

- Définir par écrit l'organisation la plus efficiente possible en tenant compte du matériel, des locaux et des ressources humaines.



> CONNAÎTRE ET MAÎTRISER LES DIFFÉRENTS TYPES DE LIAISONS ET LEURS UTILISATIONS

> ASSURER LA PRODUCTION DES REPAS EN LIAISON MIXTE



DURÉE :

En fonction de la taille de l'établissement
Dans votre entreprise, durée en fonction du nombre de repas servis

Participants : Equipe cuisine



**DATES & TARIFS
NOUS CONSULTER**



PRÉ-REQUIS :
Aucun



> DÉFINIR EN AMONT DE L'OUVREURE DE VOTRE NOUVELLE CUISINE, LE FONCTIONNEMENT LE PLUS EFFICIENT

> MAÎTRISER LES NOUVEAUX MATÉRIELS

> DÉFINIR SUR LE TERRAIN LES POSTES DE CHACUN

> METTRE EN PLACE VOTRE PLAN DE MAÎTRISE SANITAIRE



DURÉE :

En fonction de la taille de l'établissement
Dans votre entreprise, durée en fonction du nombre de repas servis

Intra uniquement
Participants : Equipe cuisine



**DATES & TARIFS
NOUS CONSULTER**



PRÉ-REQUIS :
Aucun

SAVOIR CUISINER BON EN PRIVILÉGIANT "LE FAIT MAISON"

DE L'ENTRÉE AU DESSERT, DÉCLINER TOUT LE MENU EN REPAS MIXÉ



• **Réalisation des textures modifiées « maison » en tenant compte de** votre organisation, humaine, matérielle et financière

• **Les textures**

- Connaître et adapter les différentes textures : hâchée, moulinée, mixée, semiliquide

• **Confection, mise en œuvre**

"Le menu du jour, notre fil conducteur"

- Les quantités : réaliser des portions adaptées aux besoins nutritionnels de la personne âgée

- Les préparations difficiles à modifier (transformer) : quelles équivalences choisir ?

- Les crudités, les charcuteries, les féculents, les pâtisseries, les fruits crus qui s'oxydent

- Les saveurs et textures : comment conserver le goût des préparations après déclinaison, les jus, les sauces et leur importance

- La préparation, l'appétence : choisir le contenant en fonction de la préparation et du convive (pathologie), réaliser un dressage soigné, harmoniser les couleurs, présenter en portion individuelle lorsque cela est possible, développer la créativité de chacun

• **Réaliser vos textures modifiées en maîtrisant la sécurité sanitaire des aliments**

- Hygiène du personnel, du matériel

- Durée de vie des préparations

- Maîtrise des températures

• **Pédagogie**

- Création de recettes adaptées à votre établissement

- Remise de fiches techniques

- Réalisation d'un échantillonnage et dégustation avec le personnel soignant

> DÉCLINER LE MENU DU JOUR EN TEXTURES MODIFIÉES

> FAVORISER L'APPÉTENCE DES PRÉPARATIONS, ENTRÉES ET DESSERTS, PAR UNE PRÉSENTATION INDIVIDUELLE

> ENRICHIR LES PRÉPARATIONS AFIN DE PRÉVENIR LA DÉNUTRITION ET RÉPONDRE AUX BESOINS DES PERSONNES ÂGÉES

> MAÎTRISER L'HYGIÈNE DES PRÉPARATIONS, DÉFINIR LE MATÉRIEL LE PLUS ADAPTÉ



DURÉE :

En fonction de la taille de l'établissement

Intra : 2 jours

Dans votre entreprise, durée en fonction du nombre de repas servis

Participants : Equipe cuisine



DATES & TARIFS
NOUS CONSULTER



PRÉ-REQUIS :
Aucun

PRIVILÉGIER LES PRÉPARATIONS "MAISON"

• **Leur intérêt**

• **Les matières premières de base**

- Présentation, utilisation optimale

- Coût et choix des matières premières

• **Les techniques de réalisation**

- Les entrées chaudes et froides

- Les plats en sauce

- Les pâtisseries

• **Les différentes pâtes, crèmes et garnitures**

- Préparations et cuissons

- Utilisation

- Garnissage, décoration

• **Développer l'esprit créateur**

- Les méthodes de créativité

- Enrichissement, adaptation à vos convives : textures, cuissons...

• **Les techniques de cuisson**

- Viandes et légumes

• **Les associations réussies : goûts, saveurs, couleurs, formes...**

- Satisfaire vos convives

- Créativité et réalisation, finition, décoration, présentation

• **Autres techniques**

- Elaboration des plannings de fabrication à la semaine



> ÊTRE CAPABLE DE PROPOSER UN MAXIMUM DE "FAIT MAISON"



DURÉE :

En fonction de la taille de l'établissement

Inter : 2 jours

Dans votre entreprise, durée en fonction du nombre de repas servis

Participants : Equipe cuisine



DATES & TARIFS
NOUS CONSULTER



PRÉ-REQUIS :
Aucun



SAVOIR CUISINER BON EN PRIVILÉGIANT "LE FAIT MAISON"

LE MANGER-MAINS, POURQUOI, POUR QUI ?



• Introduction

- Présentation de la démarche «Manger Mains» - Un menu adapté aux personnes ayant des troubles praxiques et/ou cognitifs.

• Formation-action : Réaliser en "manger-mains" tout le menu de l'entrée au dessert

- Harmonie des couleurs
- Définir les quantités
- Sauce d'accompagnement pour une meilleure appétence
- Les toasts
- Les gelées de légumes
- Les bouchées sous différentes formes
- Définir une température adéquate pour éviter les brûlures pour les résidents
- Modifier la consistance des aliments afin de pouvoir les présenter sous formes de galettes
- Création et réalisation de recettes

• Pâtisserie

- Réalisation de biscuits, pâte, servant de support aux entremets et autres crèmes
- Les différents flans pâtisseries, arômes
- Les gelées de fruits
- Définir pour chaque composante du menu un code géométrique

• Réaliser vos préparations en maîtrisant parfaitement la Sécurité Sanitaire des aliments

• Concilier la multiplicité des tâches et le temps de travail pour une organisation rationnelle



- > ACQUÉRIR LE SAVOIR-FAIRE NÉCESSAIRE AFIN DE DÉCLINER TOUT LE MENU EN "MANGER-MAINS"
- > PERMETTRE AUX PATIENTS/RÉSIDENTS DE MANGER SEULS ET FAVORISER AINSI L'AUTONOMIE
- > ÉVITER DE METTRE EN DIFFICULTÉ LES PATIENTS FACE À L'UTILISATION DES COUVERTS EN PROPOSANT DES METS PRÉHENSIBLES



DURÉE :

Inter : 2 jours

Intra : nous consulter

Dans votre entreprise, durée en fonction du nombre de repas servis

Participants : Equipe cuisine



DATES & TARIFS NOUS CONSULTER



PRÉ-REQUIS :

Aucun

12

RÉACTIV

PÂTISSERIE ET DESSERT EN RESTAURATION COLLECTIVE

• Les réalisations

- Les entremets type anniversaire

• Miroir aux fruits, entremets chocolat blanc, glaçage chocolat noir, fraisier sur base de génoise

- Les desserts en coupelles et dessert de midi :

• Les crèmes, milkshakes, les mousses, riz au lait..., les clafoutis, crumbles...

- Les pâtisseries pour le goûter et leurs différentes bases :

• Les financiers, le gâteau au yaourt, le cake

• Les décors

- Décors au cornet, travail à la poche à douille, taillage de fruits, travail du chocolat

• Recettes de base, techniques et savoir-faire en pâtisserie

- Les mousses aux fruits et bavaoises, les crèmes, les pâtes, les biscuits, la génoise

• Les classiques

- Le baba au rhum, l'ambassadeur aux fruits confits, le fraisier, le framboisier...

• Les associations réussies : goûts, couleurs, textures...

- Satisfaire vos convives en travaillant sur leurs goûts, les assemblages créatifs et innovants pour les desserts de tous les jours

Au terme de la formation, un livret de recettes sera remis à chaque stagiaire
Participants : L'équipe de cuisine, diététicien



- > APPORTER UNE VALEUR AJOUTÉE AUX PÂTISSERIES ET DESSERTS QUE VOUS RÉALISEZ, LE GÂTEAU EFFET "WAOUH"
- > ELABORER DES RECETTES DE PÂTISSERIE INNOVANTES ET ADAPTÉES À VOS RÉSIDENTS
- > RENDRE CES PRÉPARATIONS RÉALISABLES DANS VOTRE ORGANISATION ACTUELLE



DURÉE :

En fonction de la taille de l'établissement

Intra exclusivement

Dans votre entreprise, durée en fonction du nombre de repas servis

Participants : Equipe cuisine



DATES & TARIFS NOUS CONSULTER



PRÉ-REQUIS :

Aucun

LES POTAGES, LE PLAT "PHARE" EN EHPAD

• **Savoir réaliser de bons potages**

- Les potages passés ou mixés, les potages taillés, les veloutés, les classiques de notre cuisine traditionnelle, les veloutés, les potages enrichis, les potages de nos régions et d'ailleurs

• **Technicité de mise en œuvre**

- Le matériel, les modes de cuisson : par concentration ou expansion des saveurs, les durées de cuisson, l'assaisonnement, le taillage des garnitures, les liaisons

• **Les produits et matières premières**

- Confection à base de légumes frais ou surgelés, respect de la saisonnalité, choix de produits en fonction du prix de vente de menu, savoir valoriser une préparation sans utiliser des produits haut de gamme

• **L'enrichissement**

- Ce type de préparation représente le support idéal pour l'apport de protéines.

- Les différentes sources de protéines possibles : les viandes, le poisson, les laitages

• **Mise en valeur**

- Le service en soupière, l'addition de d'ingrédients au moment du service



- > DÉVELOPPER LA VARIÉTÉ DES POTAGES VELOUTÉS
- > RÉVEILLER LES CARACTÈRES GUSTATIFS ET TECHNIQUES
- > CONNAITRE « LES CLASSIQUES » POUR VALORISER LES MENUS DU SOIR
- > TECHNIQUES D'ENRICHISSEMENT



DURÉE :

En fonction de la taille de l'établissement
Dans votre entreprise, durée en fonction
du nombre de repas servis

Participants : Equipe cuisine



DATES & TARIFS
NOUS CONSULTER



PRÉ-REQUIS :
Aucun

LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ET MAÎTRISE DES COÛTS ALIMENTAIRES

MAÎTRISE DES COÛTS ALIMENTAIRES

• La gestion des approvisionnements

- Bon de commande, bon de livraison, planning de livraisons, contrôles, réception : quantité/qualité
- Stockage FIFO

• Les sorties journalières

- Effectuer les sorties la veille, poste par poste, ce qui permet :
- Une bonne Organisation de la production
- D'éviter les allers-retours inutiles au magasin
- La maîtrise du coût alimentaire en évitant le gaspillage
- D'effectuer un inventaire permanent, permettant des commandes au plus juste et évitant le sous-stock ou le sur-stock

• Mise en place de fiches techniques

- Produire juste ce qu'il faut, au bon moment
- Effectuer un suivi de Qualité, même en l'absence d'un cuisinier
- Connaître le coût de chaque préparation
- Connaître le coût journalier à respecter

• Concilier multiplicité des tâches et temps de travail par une organisation rationnelle

- Utilisation systématique des fiches techniques
- Organisation et utilisation optimale des matériels Q.Q.O.Q.C.P.

GESTION DES ACHATS : FAVORISER LES CIRCUITS COURTS, POURQUOI, COMMENT ?

• Développement durable et circuits courts

• Conception des menus

• Choix de fournisseurs locaux

- Rédaction des cahiers des charges
- Demande d'échantillons aux fournisseurs
- Dégustation des échantillons
- Choix des fournisseurs par famille de produits

• Comparatif de prix

- Comparer par famille de produits le rapport Qualité/Prix
- Gestion des quantités à commander
- Définir le produit le plus adapté à l'utilisation attendue
- Limiter la perte de poids à la cuisson

• Organisation du travail

- Mise en place du plan de cuisson
- Objectif : cuire au dernier moment afin de maintenir toutes les qualités organoleptiques des produits



- > MAÎTRISER PARFAITEMENT VOTRE COÛT ALIMENTAIRE
- > RESPECTER VOTRE BUDGET



DURÉE :

En fonction de la taille de l'établissement

Inter : 2 jours

Dans votre entreprise, durée en fonction du nombre de repas servis

Intra : nous consulter

Participants : Equipe cuisine
Diététicienne



DATES & TARIFS NOUS CONSULTER



PRÉ-REQUIS :

Aucun



- > DÉVELOPPER LA QUALITÉ DES PRODUITS EN UTILISANT LES CIRCUITS COURTS
- > PASSER DES COMMANDES AU PLUS PRÈS DES BESOINS RÉELS



DURÉE :

En fonction de la taille de l'établissement

Inter : 2 jours

Les sessions inter-établissements se déroulent à St-Chamonds

Intra : nous consulter

Participants : Equipe cuisine
Diététicienne



DATES & TARIFS NOUS CONSULTER



PRÉ-REQUIS :

Aucun

LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ET MAÎTRISE DES COÛTS ALIMENTAIRES

LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

• **Gaspillage alimentaire : définitions et enjeux**

- Le développement durable
- Le gaspillage en restauration collective : pertes et déchets
- La prise de conscience

• **Gestion du système de tri en restauration collective**

- Choisir son système de tri
- Choisir son matériel de tri

• **Comment adapter sa production**

- Respecter le GEMRCM
- Les commandes
- Les fiches techniques de fabrication, comment les élaborer
- Connaître ses besoins

• **Intégrer la démarche de lutte contre le gaspillage à l'ensemble du système de restauration**

- Sensibilisation des convives
- Sensibilisation des professionnels
- La qualité des repas
- Gestion des approvisionnements
- Service des repas

• **Comment adapter le service des repas**

- Les justes proportions
- La valorisation du dressage

ÉLABORATION DES FICHES TECHNIQUES EN CUISINE

• **Intérêts de la fiche technique**

- Réalisation d'une recette
- Simplifier les commandes
- Créer une bibliothèque
- Se conformer à la réglementation

• **Composition de la fiche technique**

- L'en tête
- Le bon d'économat
- La progression

• **Aspect nutritionnel**

- Grammage
- Recommandations GEMRCM
- Allergènes

• **Aspect pratique**

- Lutter contre le gaspillage
- Pallier à l'absence du personnel
- Produire au bon moment
- Traçabilité des ingrédients

• **Rédaction de vos fiches techniques personnalisées**

• **Création d'une bibliothèque par type de recettes**

• **Techniques de mise à jour de vos fiches et création de nouvelles recettes**



> TENDRE VERS LE ZÉRO GASPILLAGE



DURÉE :

Inter : 2 jours
Dans votre entreprise, durée en fonction
du nombre de repas servis

Intra : nous consulter
Participants : Equipe cuisine
Diététicienne



**DATES & TARIFS
NOUS CONSULTER**



PRÉ-REQUIS :
Aucun



> METTRE EN PLACE VOS FICHES TECHNIQUES
> RESPECTER LES RECOMMANDATIONS NUTRITIONNELLES
> MAÎTRISER LE COÛT ALIMENTAIRE



DURÉE :

En fonction de la taille de l'établissement
2 jours en intra ou inter
Participants : Equipe cuisine
Diététicienne



**DATES & TARIFS
NOUS CONSULTER**



PRÉ-REQUIS :
Aucun



SUIVI HACCP

- **La Méthode HACCP - Analyse des dangers - BPH - CCP**
- **Les micro-organismes**
 - Mieux les connaître pour les combattre
 - Bactéries les plus à risques
 - Vitesse de développement
 - Comment stopper leur développement et les détruire
 - La chaîne du chaud et du froid
- **L'Hygiène du personnel**
 - Etat de santé du personnel - Localisation des germes
 - L'Hygiène des mains
- **Traçabilité des préparations**
 - Respect des matières premières
 - La marche en avant dans l'espace, dans le temps
 - Mise en place d'un système de traçabilité simple et efficace
- **Nettoyage-désinfection**
 - Différence entre Nettoyage et désinfection
 - Détection des zones sensibles
 - Quels produits pour quelle utilisation, dosage, temps de contact et méthode
 - Suivi des protocoles et du planning de nettoyage
- **Les 4 dangers sont-ils maîtrisés ?**
 - Les dangers micro-biologiques
 - Les dangers chimiques
 - Les dangers physiques
 - Les allergènes

MISE EN PLACE DE VOTRE PLAN DE MAÎTRISE SANITAIRE (PMS)

- **Définition du Plan de Maîtrise Sanitaire «PMS»**
- **Pourquoi le PMS ?**
- **Les éléments constitutifs du PMS**
- **Elaboration du PMS**
 - Les diagrammes de fabrication
 - Identification des dangers et de leur nature
 - Probabilité d'apparition, gravité et conséquences des dangers
- **Choix des mesures de maîtrise**
 - Pour les risques microbiologiques
 - Pour les risques chimiques
 - Pour les risques physiques
 - Pour les risques allergènes
- **Plan HACCP > les 4 dangers > biologiques, chimiques, physiques et allergènes**
 - Détermination des points critiques (CCP)
 - Cas particulier de la maîtrise des températures
 - Les limites critiques des CCP
 - Le système de surveillance des CCP
 - Les mesures correctives à mettre en place
- **Le plan d'autocontrôle microbiologique, traçabilité et gestion des produits non conformes**
 - Savoir interpréter les analyses bactériologiques
 - Quelles actions correctives mettre en place en cas d'analyse non conforme ?
- **Vérification de votre PMS**
 - Le système de documentation et d'enregistrement associé à votre PMS
 - Création d'une grille d'audit interne de notre PMS



> VALIDER LES CONNAISSANCES ET L'APPLICATION DU SYSTÈME HACCP PAR LE PERSONNEL



DURÉE :

Intra : nous consulter
Inter : 2 jours
Participants : Equipe cuisine



**DATES & TARIFS
NOUS CONSULTER**



PRÉ-REQUIS :
Connaissance
de la méthode HACCP



> RÉDIGER SON PMS ET L'APPLIQUER SUR LE TERRAIN



DURÉE :

Intra : nous consulter
Inter : 2 jours
Dans votre entreprise, durée en fonction
du nombre de repas servis
Participants : Equipe cuisine



**DATES & TARIFS
NOUS CONSULTER**



PRÉ-REQUIS :
Connaissance
de la méthode HACCP

ACCOMPAGNEMENT À L'ÉLABORATION DU DOSSIER D'AGRÉMENT

• **Présentation générale du dossier CE**

- Formation à la réalisation des diagrammes de fabrication
- Bonnes Pratiques d'Hygiène ou Pré-requis
- Formation à la méthode HACCP

• **Analyse des dangers microbiologiques**, chimiques, physiques et allergènes, paramètres à maîtriser et moyens de maîtrise, définition d'un CCP : détermination des PRPO, des CCP et moyens de surveillance, importance des actions correctives préalablement définies

- Formation à la traçabilité : procédures et enregistrements

• **La traçabilité des produits concerne** l'ensemble de la recette : produits, ingrédients et composants, mise en place des fiches techniques enregistrements : températures, autocontrôles..., actions correctives préétablies.

- Gestion des non conformités

• **Définition des valeurs cibles et seuils critiques**

- CCP définis, enregistrement des contrôles des valeurs cibles retenues, CCP contrôlés, enregistrement des dysfonctionnements et des non conformités et application si nécessaire des actions correctives.

• **Plan de Maîtrise Sanitaire**

- Conseils pratiques pour la création des documents

• **Aide à la rédaction du dossier, accompagnement**

- Avant la visite de la DDPP, préparation et vérification des documents

• **Documents de traçabilité,**

enregistrements, maîtrise des CCP, fiches de non conformités éventuellement établies et des actions correctives qui ont suivi, éventuelles actions d'amélioration, vérification et exploitation des analyses de suivi, visite préalable avec le responsable de cuisine

• **Assistance pour la visite**

- En binôme avec le responsable de cuisine
- Sur les parties documentaires
- Application terrain
- Débriefing en salle après la visite
- Appui technique

AUDIT ET CONSEIL EN SÉCURITÉ SANITAIRE DES ALIMENTS

• **Identification des points à risques et des points critiques selon la méthode HACCP**

• **Repérage des principaux dysfonctionnements en Hygiène - Qualité**
- Recherche des causes des anomalies constatées

• **Analyse de votre méthode HACCP, système documentaire et validation des procédures sur le terrain**

• **Connaissance du Plan de Maîtrise Sanitaire**

- Identification des objectifs ou points sensibles, points critiques à traiter - CCP

• **Nature, importance, caractéristiques des points à surveiller**

- Choix et définition d'indicateurs mesurables Hygiène

• **Évaluation des niveaux d'Hygiène - Qualité et présentation des résultats par tableaux de bord**

• **Audit de traçabilité**

• **A partir du menu être capable de retrouver tout l'historique d'une préparation**

• **Propositions de solutions, d'actions correctives, recommandations**

• **Remise d'un rapport commenté à la direction et au personnel**



> OBTENIR L'AGRÉMENT EUROPÉEN



DURÉE :

En fonction de la taille de l'établissement
Uniquement dans votre établissement
Participants : Equipe cuisine



DATES & TARIFS
NOUS CONSULTER



PRÉ-REQUIS :
Connaissance
de la méthode HACCP



> RÉALISER UN ÉTAT DES LIEUX AFIN DE MESURER L'ÉCART ENTRE LA SITUATION RÉELLE ET LES NIVEAUX D'HYGIÈNE ET D'EFFICACITÉ DU PLAN HACCP DEMANDÉS PAR LA RÉGLEMENTATION

> FAIRE PROGRESSER L'HYGIÈNE ET L'APPLICATION DE LA MÉTHODE HACCP DANS VOTRE ÉTABLISSEMENT



DURÉE :

En fonction de la taille de l'établissement
Uniquement dans votre établissement
Participants :
Equipe cuisine - Encadrement



DATES & TARIFS
NOUS CONSULTER



PRÉ-REQUIS :
Aucun

NOUVEAU

COMMENT INTERPRÉTER VOS RÉSULTATS D'ANALYSES BACTÉRIOLOGIQUES DES PLATS CUISINÉS ET RÉALISER VOS PRÉLÈVEMENTS DE SURFACES EN INTERNE ?

• **Savoir lire et interpréter vos résultats bactériologiques**

- Connaître les bactéries dans les analyses des plats cuisinés afin de mieux les combattre : Listéria - Salmonelle - Bacillus cereus - Staphylocoque doré Clostridium perfringens - Escherichia coli
- Savoir mettre en place la ou les bonnes actions correctives en cas d'analyse non conforme
- Création d'un document de suivi des analyses bactériologiques

• **Mise en place de vos prélèvements de surfaces**

- Le plan de nettoyage et de désinfection : Le faire correspondre à la réalité du terrain - Le définir zone par zone - Adapter les fréquences de nettoyage du matériel, des ustensiles... - Valider les procédures
- Les produits utilisés : Adaptés en cuisine collective
- Respect du tact : action mécanique, température de l'eau, dosage, temps de contact - Leurs différentes propriétés : bactéricides, fongicides, virucides
- Les enregistrements : Quels nettoyages doivent être enregistrés ?

Le contrôle visuel - Les enregistrements permettant de prouver le suivi et de respecter les procédures

- Le plan d'échantillonnage : Etablir un plan d'échantillonnage des zones et matériels à prélever - Définir le nombre de prélèvements mensuels à réaliser - Définir le moment de la journée le plus adapté à la réalisation des prélèvements afin qu'ils soient le plus représentatifs de l'efficacité de votre nettoyage - Cibler en priorité les surfaces à prélever afin de s'assurer de la protection des consommateurs.

- Le matériel de prélèvements de surfaces : Quel type de matériel choisir ? - L'efficacité de La gélose contact - L'étuve - Les lames gélosées : flore totale ; entérobactéries - Ou installer l'étuve ? - Comment utiliser les lames de surfaces ?

- L'interprétation des prélèvements de surfaces :

La flore totale : germes aérobies, moisissures, levures...

Les entérobactéries : Bactéries présentes dans le tube digestif : salmonelle, staphylocoque...

Interpréter les résultats en fonction du nombre de colonies présentes

- > METTRE EN PLACE UNE OU DES ACTIONS CORRECTIVES EN CAS DE RÉSULTATS D'ANALYSES BACTÉRIOLOGIQUES NON CONFORMES
- > RÉALISER UN NETTOYAGE ET UNE DÉSINFECTION EFFICACE DES LOCAUX
- > RÉALISER DES PRÉLÈVEMENTS DE SURFACES EN INTERNE
- > INTERPRÉTER LES RÉSULTATS D'ANALYSES BACTÉRIOLOGIQUES
- > METTRE EN PLACE UN DOCUMENT DE TRAÇABILITÉ MENTIONNANT L'HISTORIQUE DES PRÉLÈVEMENTS ET DES ACTIONS CORRECTIVES S'Y AFFÉRANT



DURÉE :

En fonction de la taille de l'établissement
Uniquement dans votre établissement
Intra uniquement
Participants : Equipe cuisine



DATES & TARIFS NOUS CONSULTER



PRÉ-REQUIS : Aucun

PACK EVOLUTION® : MÉTHODES ET OUTILS D'ÉVALUATION DE L'HYGIÈNE

- **Importance et incidence de la Qualité pour votre établissement**
- **Définition des priorités, des points essentiels à surveiller avec les responsables de service**

• **Bilan des services concernés**

- Secteurs, locaux, postes de travail
- Produits et techniques de fabrication
- Circuits et circulation
- Comportement humain au sein de votre établissement

• **Evaluation des niveaux de Qualité sur les plans humain, organisationnel et technique**

• **Identification des objectifs ou des points sensibles à maîtriser**

- Nature, importance, caractéristiques

• **Choix et définitions d'indicateurs mesurables, service par service**

- Nature, gravité, fréquence, causes, moyens de prévention et/ou de correction
- Examiner les moyens et fréquence des évaluations

• **Présentation des résultats par tableaux de bord, histogrammes et validation par vos responsables**

- Agir par des actions ciblées afin de progresser

• **Propositions d'actions de motivation, de communication, de sensibilisation et de formation du personnel**

- > ANALYSER LES NIVEAUX D'HYGIÈNE ET DE QUALITÉ SECTEUR PAR SECTEUR ET MESURER LES PROGRESSIONS
- > OBTENIR UN TABLEAU DE BORD PRÉCIS DE VOTRE EFFICACITÉ DANS CES DOMAINES
- > IMPLIQUER VOS RESPONSABLES, VOTRE PERSONNEL PAR UNE PRISE EN CHARGE DES CRITÈRES ESSENTIELS
- > CRÉER UNE ÉMULATION AU MOYEN D'OBJECTIFS QUANTIFIABLES



DURÉE :

En fonction de la taille de l'établissement
Intra uniquement
Participants : Equipe cuisine



DATES & TARIFS NOUS CONSULTER



PRÉ-REQUIS : Aucun

DOCUMENT UNIQUE : ANALYSE ET PRÉVENTION DES RISQUES SANTE SECURITE

• **Décret N°2001/106 du 05/11/2001 - Directive CE 89/39**

- Présentation du décret et commentaires
- Connaître les points-clé et les champs d'application
- Comprendre les attentes du législateur et des partenaires sociaux, inspection du travail, CARSAT...
- Évaluer les risques et les coûts de la non sécurité pour l'entreprise
- La mise à jour de son document unique (DUER)

• **L'évaluation des risques, l'analyse des risques**

- Méthodologie d'évaluation des risques
- **Identifier les risques et les évaluer**
- Apprendre à connaître et reconnaître les risques
- Les risques visibles, prévisibles ou diffus
- Évaluer les risques ; Les types de risques à prendre en compte
- Hiérarchisation du risque ; Exercices pratiques

• **Constitution du document unique et mise à jour**

- Création d'une trame de fond pour la création du document unique
- Les points obligatoires, les mentions légales

• **Intégration de la réglementation sur la pénibilité du travail**

• **Mise en place d'un plan d'action**

- **Votre programme de prévention**
- L'obligation de résultats et de moyens
- Créer un plan de prévention

• **Suivi dans le temps : Programme Sécurité**

- Présentation d'un outil novateur et exclusif pour le suivi et la gestion de la Sécurité au quotidien

• **Applications pratiques et suggestions personnalisées**

• **Définition d'objectifs Création d'une grille d'audit interne de notre PMS**



- > CONNAÎTRE ET COMPRENDRE LE DÉCRET DU 05/11/2001
- > ÊTRE CAPABLE DE CONDUIRE EN INTERNE L'ÉVALUATION DES RISQUES, ÉTABLIR SON PROPRE SYSTÈME D'ÉVALUATION ET CRÉER LA TRAME DE SON DOCUMENT UNIQUE
- > ÊTRE CAPABLE DE METTRE À JOUR SON DOCUMENT UNIQUE



DURÉE :

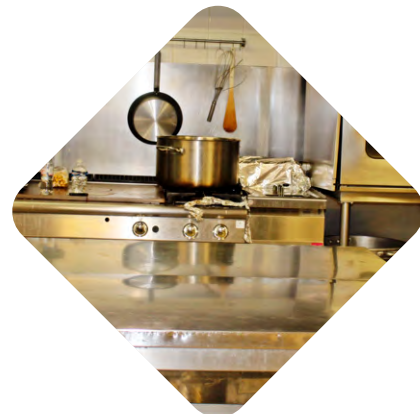
Intra exclusivement :
nous consulter
Participants : Equipe cuisine
Encadrement Membres
du CHSCT et du CSE



DATES & TARIFS
NOUS CONSULTER



PRÉ-REQUIS :
Aucun



LE SAVOIR ÊTRE AFIN DE RÉPONDRE AUX ATTENTES DES RÉSIDENTS EN EHPAD

LE "PRENDRE SOIN" ET LA BIEN TRAITANCE À TRAVERS LE MOMENT REPAS



• L'avant repas

- Définition des horaires de repas les plus adaptés aux personnes âgées
- La salle à manger, la table, l'affichage du menu

- Attentes des résidents, enquête fiable, remplacements en fonction des non-goûts de chacun

• Le service à table du déjeuner et du dîner

- Adapter la tenue vestimentaire au service du repas ; inciter tous les résidents dont l'état de santé le permet à venir en salle à manger

- Définir le meilleur moment pour la distribution des médicaments et des traitements médicaux

- Accueillir et installer les résidents

- Définir une organisation du travail précise et cohérente. Aide à la prise du repas, tout en maintenant l'autonomie de chacun

- Faciliter une bonne communication
- Prévenir la déshydratation, la dénutrition

- Définir qui doit manger entier, haché ou mixé

- Changer et débarrasser discrètement les assiettes entre chaque plat
- Le service du vin, de l'entrée, du plat principal, du dessert, du café
- Préparer l'après-repas

• Cas particulier du service des petits déjeuners et des collations

• Adaptation du service aux personnes les plus dépendantes

• Service en chambre

- Les fiches de commandes de repas
- Hygiène au cours de la distribution des repas

• Evaluer la Qualité des repas servis

- Inciter le chef de cuisine à se rendre régulièrement en salle à manger

- Animer une commission hôtelière

- Favoriser une communication étroite entre les cuisiniers et le personnel assurant le service des repas afin de répondre parfaitement aux attentes des résidents

CONNAISSANCE ET PRISE EN CHARGE DE LA PERSONNE ÂGÉE

• Définition

- La personne âgée
- Le projet de vie

• Les pathologies et les risques

- Les différentes démences, les signes, l'évolution, les conséquences psychologiques individuelles et familiales

- La maladie d'Alzheimer

• Les risques et leurs conséquences somatiques et psychologiques

- La déshydratation et la confusion

- Le sommeil et ses perturbations

- Les chutes ; l'appréhension ; les hématomes cérébraux

- Les soucis intestinaux

- Les risques cutanés, plaies et escarres – La douleur – La démence

- Comprendre la spirale de la dénutrition

• La dépendance de la personne âgée

• Le personnel face à ces prises en charge

- Savoir anticiper

- La perte de sens (les 5 sens)

• Travail sur l'approche des personnes dont l'état se dégrade :

- Comment retrouver ou conserver une part d'autonomie ?

• Le comportement professionnel

- Reconnaître les capacités de la personne âgée et les faire reconnaître par la famille

- Reconnaître la personne âgée dans son histoire, son parcours de vie, savoir l'individualiser dans le groupe

- Manifester le respect

• L'accompagnement "BIO-PSYCHO-SOCIAL"

• L'institution, dernier lieu de vie de la personne âgée : réflexion et prise de conscience

• Les relations avec la famille : établir un partenariat

> PRENDRE CONSCIENCE QUE LE PRENDRE SOIN EST AUSSI IMPORTANT QUE LE SOIN : FAIRE DE CHAQUE REPAS, DU PETIT DÉJEUNER AU DÎNER, UN MOMENT PRIVILÉGIÉ DANS LA JOURNÉE DE VOS RÉSIDENTS

> DÉFINIR L'ORGANISATION DU TRAVAIL PERMETTANT DE RENDRE LE MEILLEUR SERVICE AUX RÉSIDENTS, SERVIR LES REPAS EN ASSURANT LA SÉCURITÉ DES ALIMENTS POUR VOS CONVIVES

> ÊTRE CAPABLE D'APPRÉHENDER LES BESOINS FONDAMENTAUX ET LES DIFFICULTÉS DE LA PERSONNE ÂGÉE

> FAVORISER LE PROCESSUS DE VIE DE LA PERSONNE ÂGÉE EN LA PRENANT EN CHARGE INDIVIDUELLEMENT, DANS LE CADRE D'UN PROJET DE VIE

> ACTUALISER SES CONNAISSANCES SUR LES DERNIÈRES RÉGLEMENTATIONS



DURÉE :

En fonction de la taille de l'établissement
Dans votre entreprise, durée en fonction du nombre de repas servis

Participants : Personnel assurant le service des repas



**DATES & TARIFS
NOUS CONSULTER**



PRÉ-REQUIS :
Aucun



DURÉE :

En fonction de la taille de l'établissement
Inter ou intra : 2 jours + 1 jour
Participants : Personnel soignant



**DATES & TARIFS
NOUS CONSULTER**



PRÉ-REQUIS :
Aucun



↑ LE SAVOIR ÊTRE AFIN DE RÉPONDRE AUX ATTENTES DES RÉSIDENTS EN EHPAD

FORMATION AU RÔLE DE MAÎTRESSE DE MAISON / GOUVERNANTE

- **Analyse du travail de la maîtresse de maison / gouvernante**
- **L'encadrement d'une équipe :**
 - Le manager et son équipe
 - Les techniques de base de la communication
- **Organisation du travail**
 - Rédaction des plannings de travail
 - Mise en place des fiches de missions
- **Les règles d'hygiène :**
 - En restauration
 - En blanchisserie
 - Nettoyage des locaux
- **Gestion des produits :**
 - Choix des produits
 - Les fiches techniques
 - Gestion des stocks
- **Création du planning de nettoyage et des protocoles associés**
- **Gestion des dysfonctionnements :**
 - Communication avec les différents services
 - Mise en place d'actions correctives
 - Le mode dégradé
- **Autocontrôles**



- > CONNAÎTRE LES RÈGLES DE BASE EN HYGIÈNE
- > CRÉER LES OUTILS NÉCESSAIRES AU BON TRAVAIL DU PERSONNEL ENCADRÉ ET LES DOCUMENTS PERMETTANT UNE BONNE GESTION DE L'ÉQUIPE
- > RÉPONDRE AUX QUESTIONS ET AUX BESOINS DE SON PERSONNEL



DURÉE :

En fonction de la taille de l'établissement
Inter ou intra : nous consulter
Les sessions inter-établissements se déroulent à St-Chamond
Participants : Personnel soignant



 DATES & TARIFS
NOUS CONSULTER

 PRÉ-REQUIS :
Aucun

L'ÉQUILIBRE ALIMENTAIRE ET LES BESOINS NUTRITIONNELS

• **Apports nutritionnels conseillés :**

- Énergie - Protéines
- Lipides - Glucides
- Vitamines - Minéraux

• **Les groupes d'aliments**

- Famille d'aliments
- Code couleur
- Apports

• **Construire un menu équilibré :**

- Répartition journalière et fréquence des plats
- Respecter la saisonnalité

• **Les principaux régimes alimentaires**

• **Recommandation GEMRCN**

- Selon le type de convives (enfants, adultes, âgés)
- Tableau des recommandations

• **Élaborer des recettes et des fiches techniques :**

- Grammage
- Composition nutritionnelle des aliments
- Calculer l'apport énergétique d'une recette
- Exercices de correction de menus

• **Supports pratiques**

ÉLABORATION DE MENUS EN RESTAURATION COLLECTIVE

• **Recommandation nationale**

- PNNS, lois de modernisation, obligation des établissements à caractères sociaux, médico sociaux

• **Intégration des critères :**

- Exigences nutritionnelles ,
- Loi de modernisation de l'agriculture,
- Obligation des établissements
- Psychologiques - Financiers - Techniques
- GEMRCN = fréquence apparition plats grammage

• **Plan alimentaire adapté à votre établissement et cycle de menus saisonniers Gastronomie appliquée à la cuisine collective**

• **Méthode par plan alimentaire, intérêt**

- Gérer les achats, les prix de revient des repas
- Réussir l'équilibre alimentaire
- Contribuer à l'organisation de la cuisine
- Réduire le temps de conception des menus, variété des repas

• **Réalisation de menus personnalisés...**

- Création d'un catalogue alimentaire + bibliothèque de fiches techniques
- Les plats à succès et menus à thème
- Recherche de nouvelles recettes en fonction du type de population
- Préparation adaptée aux différents régimes
- Intégration du Bio

• **Contrôle des menus**

- Sur papier... et dans l'assiette
- Renouvellement permanent des menus
- Plaisir de la table



- > CONNAÎTRE LES BESOINS PAR TYPE DE CONVIVES
- > RESPECTER LES RECOMMANDATIONS NUTRITIONNELLES

 **DURÉE :**

En fonction de la taille de l'établissement

Intr : 2 jours

Les sessions inter-établissements se déroulent à St-Chamond

Intra nous consulter

Participants : Equipe cuisine



 **DATES & TARIFS**
NOUS CONSULTER

 **PRÉ-REQUIS :**
Aucun



- > MAÎTRISER LES MENUS PAR L'ÉLABORATION DU PLAN ALIMENTAIRE
- > ÊTRE CAPABLE DE CONCEVOIR DES MENUS STRUCTURÉS, ATTRACTIFS, ÉQUILIBRÉS, SAISONNIERS

 **DURÉE :**

En fonction de la taille de l'établissement

Intr : 4 jours

Les sessions inter-établissements se déroulent à St-Chamond

Intra nous consulter

Participants : Equipe cuisine



 **DATES & TARIFS**
NOUS CONSULTER

 **PRÉ-REQUIS :**
Aucun

AUDIT DE LA FONCTION LINGE, HYGIÈNE/RABC DANS VOTRE LINGERIE/BLANCHISSERIE

- **Visite des locaux dépendant de la blanchisserie**
- **Analyse et évaluation sur le terrain de l'Hygiène et de l'organisation du travail**
- **Analyse des étapes de votre fonction linge**
 - Collecte, transport et réception du linge sale vers la lingerie
 - Tri, lavage, traitement du linge, repassage, pliage
 - Transport et entreposage du linge propre, distribution
 - Examen des Bonnes Pratiques d'Hygiène
 - Circuits linge propre et linge sale, respect de la marche en avant, croisement des circuits propres et sales
 - Lavage des mains, tenue...
- **Analyse en suivant la méthodologie Qualité, RABC**
 - Précision des moments à risques au cours des manipulations
 - Examen des fiches techniques et des protocoles mis en place
- **Analyse des auto-contrôles mis en place**
 - Procédures, fiches de poste...
- **Détermination des points critiques : examen sur la base de la méthode Qualité, RABC**
 - Application par le personnel
 - Mise en avant des points forts et des points à améliorer
- **Rédaction d'un rapport d'audit avec préconisation d'actions correctives**
- **Restitution du constat à la Direction, à l'encadrement et/ou au personnel**
 - Réflexion sur les priorités à suivre pour améliorer l'Hygiène
- **Préconisations pour garantir l'Hygiène et la Qualité de la prestation**
 - Organisation et utilisation optimale des matériels Q.Q.O.Q.C.P.



> ANALYSER LE SECTEUR LINGERIE /BLANCHISSERIE DANS SA FONCTION GLOBALE ET PRÉCONISER DES ACTIONS CORRECTIVES
> ÉVALUER LA MAÎTRISE DES MOYENS HUMAINS, ORGANISATIONNELS, MATÉRIELS ET TECHNIQUES DE LA DISTRIBUTION DU LINGE



DURÉE :

En fonction de la taille de l'établissement
Nous consulter
Intra uniquement
Participants :
Equipe blanchisserie



**DATES & TARIFS
NOUS CONSULTER**



PRÉ-REQUIS :
Aucun

MISE EN PLACE DE LA MÉTHODE RABC

- **La méthode RABC**
 - Présentation et formation à la méthode RABC
- **Adaptation à un EHPAD, une crèche...**
 - Compréhension de la méthode RABC en blanchisserie, but et intérêts
 - Notions de microbiologie : développement, transmission, destruction
 - La destruction du linge : moments à risques
- **Les différentes zones**
 - Zone de tri ; Zone de pliage ; Zone destockage ; Zone des réserves
- **Comment mettre en place les zones dans les locaux actuels ? Organisation de la distribution du linge**
 - Collecte, transport et entreposage du linge sale
 - Respect de la marche en avant dans le temps ou dans l'espace
 - Circuit d'arrivée du linge sale et départ du linge propre
 - Hygiène corporelle, vestimentaire et entretien des matériels
- **Le choix des produits lessiviels**
 - Les procédures et bonnes pratiques d'utilisation
 - Compilation de fiches techniques et protocoles
- **Rédaction de modes opératoires et validation**
 - Réalisation de protocoles : exemples concrets
 - Réalisation de procédures RABC
- **Application des procédures : les bonnes pratiques**
 - Hygiène du personnel : santé, tenue, lavage des mains ; Hygiène du linge : tri/identification, processus lessiviel, stockages, distribution
 - Organisation spécifique du travail, hygiène comportementale, gestes et manipulations
 - Hygiène du matériel et des locaux
 - Circuit d'arrivée du linge sale et départ du linge propre - Distribution
 - Respect de la marche en avant
- **Le cas particulier du linge infecté**



> FORMER LE PERSONNEL DE BLANCHISSERIE À LA DÉMARCHE QUALITÉ RABC
> RÉFLÉCHIR SUR SA MÉTHODE DE TRAVAIL ET APPLIQUER LES BONNES SOLUTIONS AFIN DE METTRE EN PLACE DES PROTOCOLES ET PROCÉDURES SIMPLES ET APPLICABLES TENANT COMPTE DES CONTRAINTES DE L'ÉTABLISSEMENT



DURÉE :

En fonction de la taille de l'établissement
Intra uniquement
Participants :
Equipe blanchisserie



**DATES & TARIFS
NOUS CONSULTER**



PRÉ-REQUIS :
Aucun

FORMATION À L'ENTRETIEN DES LOCAUX - BIONETTOYAGE

• **Importance de l'Hygiène et du Nettoyage pour votre Établissement**

- L'Hygiène dans les services et les locaux
- Lien avec les démarches Qualité

• **Importance du Nettoyage-Désinfection**

- Le risque infectieux - Bactéries et virus
- Lutte contre les maladies nosocomiales - IAS
- Hygiène de base
- Les Bonnes Pratiques d'Hygiène

• **Du Nettoyage à la propreté visuelle**

- Connaissance des produits et des moyens matériels
- Examen de fiches techniques et de planning de Nettoyage-Désinfection
- Aide à la réalisation ou à la modification du planning de Nettoyage
- Désinfection ; techniques d'entretien, de nettoyage des locaux
- Rappel de l'importance des dilutions ; le cercle de SINNER

• **L'alternance des désinfectants**

- Cas particulier de l'eau de Javel

• **Les techniques de Nettoyage des locaux**

- Adaptation des techniques et du matériel à la structure et aux locaux de chaque service

• **Examen ou mise en place de protocoles**

- Réalisation de procédures
- Elaboration de protocoles personnalisés

• **Organisation du travail : analyse, réflexion, suggestion de méthodes**

- Groupe de travail : qualité du Nettoyage et de la Désinfection
- Travail sur l'ordre, la propreté et le rangement
- Rigueur, exigence, implication personnelle pour un Nettoyage efficace

• **Valeur et rôle du personnel d'entretien**

• **Sécurité du personnel et des résidents**

- Gestion des produits d'entretien. Les points-clés de la Sécurité



> OPTIMISER, VALORISER LES MOYENS HUMAINS, MATÉRIELS ET TECHNIQUES POUR MAÎTRISER LE NETTOYAGE ET LA DÉSINFECTION EN RÉSIDENCE POUR PERSONNES ÂGÉES

> ÊTRE CAPABLE DE RÉALISER UN NETTOYAGE ET UNE DÉSINFECTION EFFICACES EN APPLIQUANT LES PROTOCOLES DÉFINIS

 **DURÉE :**

En fonction de la taille de l'établissement
Inter : 1 jour Les sessions inter-établissements se déroulent à St-Chamond

Intra : nous consulter
Participants : Equipe assurant l'entretien des locaux

 **DATES & TARIFS**
NOUS CONSULTER

 **PRÉ-REQUIS :**
Aucun



LA PRATIQUE DU NETTOYAGE-DÉSINFECTION DES LOCAUX ET MATÉRIELS

• **Importance de l'Hygiène et du Nettoyage pour votre Établissement**

- L'Hygiène dans les services et les locaux

- Lien avec les démarches Qualité

- Importance du Nettoyage-Désinfection

- Le risque infectieux - Bactéries et virus

- Lutte contre les maladies nosocomiales, les microbes

- Hygiène de base, rappels

- Les Bonnes Pratiques d'Hygiène

• **Les techniques de Nettoyage des locaux**

- Adaptation des techniques et du matériel à la structure et aux locaux de chaque service

• **Du Nettoyage à la propreté visuelle**

- Connaissance des produits et des moyens matériels

- Examen de fiches techniques et de planning de Nettoyage-Désinfection

- Aide à la réalisation ou à la modification du planning de Nettoyage-Désinfection

infection ; techniques d'entretien, de Nettoyage des locaux

- Rappel de l'importance des dilutions
- Le cercle de SINNER

• **L'alternance des désinfectants**

- Cas particulier de l'eau de Javel

• **Examen ou mise en place de protocoles**

- Réalisation de procédures
- Elaboration de protocoles personnalisés

• **Organisation du travail : analyse, réflexion, suggestion de méthodes**

- Groupe de travail : Qualité du Nettoyage et de la Désinfection du matériel

- Travail sur l'ordre, la propreté et le rangement

- Rigueur, exigence, implication personnelle pour un Nettoyage efficace

• **Valeur du rôle de chacun**

• **Sécurité du personnel**

- Gestion des produits d'entretien
- Les points-clés de la Sécurité



> OPTIMISER, VALORISER LES MOYENS HUMAINS, MATÉRIELS ET TECHNIQUES POUR MAÎTRISER LE NETTOYAGE ET LA DÉSINFECTION

> ÊTRE CAPABLE DE RÉALISER UN NETTOYAGE ET UNE DÉSINFECTION EFFICACES EN APPLIQUANT LES PROTOCOLES DÉFINIS

 **DURÉE :**

En fonction de la taille de l'établissement
Inter : 2 jours Les sessions inter-établissements se déroulent à St-Chamond

Intra : nous consulter
Participants :
Equipe blanchisserie

 **DATES & TARIFS**
NOUS CONSULTER

 **PRÉ-REQUIS :**
Aucun



25 ans d'expérience pour vous !

AUDIT ET CONSEIL EN NETTOYAGE-DÉSINFECTION

- **Analyse et évaluation sur le terrain de l'organisation du travail de Nettoyage-Désinfection**

- **Analyse des étapes du travail de Nettoyage-Désinfection en fonction des locaux**

- Méthode de travail
- Connaissance et utilisation des produits
- Analyse des fiches techniques
- Utilisation du matériel conforme, entretien
- Communication dans le service et entre services
- Suivi documentaire : planning de Nettoyage, fiches de poste

- **Détermination des points critiques : examen des procédures de Nettoyage, plannings de Nettoyage**

- Analyse de l'application des protocoles par le personnel

- **Diagnostic des points forts et des points à améliorer dans les domaines suivants : organisation, techniques, efficacité, résultats, Hygiène...**

- **Restitution du constat à la Direction, à l'encadrement et/ou au personnel**

- **Préconisations d'amélioration**

- Organisation
- Méthodes
- Suivi documentaire
- Aide à la réalisation de procédures
- Validation des procédures en place
- Réflexion sur l'organisation du travail
- Suggestions d'amélioration
- Validation des méthodes de travail

- **Remise d'un rapport détaillé**



- > ANALYSER LE SECTEUR DU NETTOYAGE ET DE LA DÉSINFECTION
- > ÉVALUER LA MAÎTRISE DES MOYENS HUMAINS, ORGANISATIONNELS, MATÉRIELS ET TECHNIQUES DU NETTOYAGE
- > CONSEILLER SUR L'ORGANISATION ET METTRE EN PLACE DES PROCÉDURES



DURÉE :

En fonction de la taille de l'établissement
Nous consulter
Intra uniquement
Participants : Personnel assurant
le nettoyage des locaux



**DATES & TARIFS
NOUS CONSULTER**



PRÉ-REQUIS :
Aucun



NOS FORMATIONS-ACTIONS

Des formations sur mesure qui apportent **des réponses adaptées** aux besoins de **chaque établissement**, **produisent du résultat** et développent la motivation de l'ensemble des équipes.



NOS EXCLUSIVITÉS

Accompagnement solide, engagement adapté à chaque établissement, progrès tangibles et mesurables - Formations évaluées à chaud et à froid

Des outils brevetés, novateurs et innovants

Pack Evolution : cet outil de management et à l'animation au quotidien de l'Hygiène et de la Qualité a fait ses preuves et donne satisfaction à tous ses utilisateurs.

- Sans cesse renouvelé dans son concept et répondant à un besoin de modernité et d'évolution permanente
- Adapté sur mesure aux sites sur lesquels il est mis en place

Mise en place d'indicateurs = réels outils Qualité offrant une vision extérieure indépendante, neutre, indispensable au responsable Qualité et à l'encadrement afin de lutter contre l'habitude et la lassitude

Souplesse des interventions auprès des équipes selon leurs horaires de travail

Disponibilité : REACTIV, entreprise nationale



L'ADMINISTRATIF

Notre équipe dynamique d'assistantes présentes au Siège Social, à **votre écoute 5 jours/7 de 8h à 18h** et prête à répondre immédiatement à toutes vos questions. Nos actions de formations se déroulent majoritairement en intra entreprise. Pour nos actions inter établissements nous disposons dans nos locaux d'une salle équipée et accessible aux personnes handicapées devant se déplacer en fauteuil.



NOS 4 CARACTÉRISTIQUES

1. **Expertise** connue et reconnue depuis 1999
2. **Prestations sur mesure**
3. **Implication des formateurs** avant, pendant et après la formation :
 - **Disponibilité** des formateurs **permanents** et **souplesse** dans leurs interventions Formation-Action
 - **Résultats mesurables** avec préconisations comprenant points forts, points faibles et objectifs
4. **Service global** :
 - Audit - Formation - Conseil



Au delà des mots... des femmes et des hommes professionnels et constructifs



AUTRES THÈMES DE FORMATION SUR MESURE

- > Formation aux audits internes Hygiène et Qualité
- > Formation Hygiène en crèche
- > Alimentation adaptée aux enfants : Eveil du goût
- > PNNS, apports nutritionnels et CLAN
- > Accompagnement des EHPAD à l'évaluation interne Angélique
- > Formation du personnel intervenant dans les métiers du service à la personne
- > Nettoyage-désinfection et respect de l'environnement
- > Circuit, gestion et tri des déchets
- > Gestes et Postures
- > Prise en charge de la maladie d'Alzheimer et des démences séniles
- > Animation et maintien des fonctions cognitives de la personne âgée
- > Plan de bientraitance
- > Accompagnement à la mise en place du projet d'établissement
- > Accompagnement à la mise en place du système documentaire
- > Management dans le médico-social
- > Accompagnement à la mise en place de la gestion des dangers et des risques
- > Formation Sécurité
- > Formation Hygiène Qualité Sécurité du personnel
- > Audit et conseil en Qualité
- > Outils et méthodes Qualité : mode d'emploi
- > Formation de tuteurs
- > Accompagnement pour la mise en place de votre plan de formation
- > Formation aux audits internes Hygiène, Qualité et Sécurité
- > Formation réglementaire à la sécurité des membres du CSE et de la SCST et du CHSCT





Nos engagements Qualité 2024/2025

Notre politique de progrès continu : atteindre l'excellence dans nos actions et contacts avec chaque Client et partenaire. Dans ce but, notre démarche Qualité place nos clients au centre de nos priorités. À cette fin, nous avons mis en place :

- ☞ Une équipe de consultants formateurs permanents Qualifiés. Chaque consultant formateur est concepteur des offres de formation pour lesquels il est qualifié. Il est disponible directement sur son portable et s'engage à répondre téléphoniquement dans les 48 heures à toute demande ou à toute sollicitation concernant l'offre de formation.
- ☞ Un accueil téléphonique est assuré du lundi au vendredi de 8H à 18H, avec un engagement à ce que chaque demande de nos clients soit traitée dans un délai maximum de 7 jours.
- ☞ Pour nos formations en intra, nous réalisons des actions sur mesure, adaptées aux attentes de nos clients. Chaque formateur agit pour concrétiser les résultats définis lors de l'analyse.
- ☞ À chaque intervention d'accompagnement, un compte-rendu est systématiquement réalisé, présenté, commenté aux participants et au référent de l'action. Des objectifs sont définis et validés avec les équipes durant toute l'action de formation afin d'être en parfaite adéquation avec le programme pédagogique.
- ☞ Une enquête de satisfaction « PACTE » à froid est envoyée par courrier au donneur d'ordre maximum 30 jours après la formation. À son retour, elle est analysée en profondeur et constitue un indicateur de performance de notre stratégie Qualité. Chaque évaluation comportant une note en dessous de 6 déclenches un appel de la Direction auprès du client afin de connaître les causes de la non-conformité. De là est mise en place une ou des actions correctives.

Olivier PIERRE
Président

Noël CHOMEL
Directeur Echange Formation

Fait à St Chamond le 08 janvier 2024



CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

FORMATIONS INTRA-ENTREPRISE ET INTERENTREPRISES



Programmes des actions

Chaque action organisée dans votre établissement ou en inter établissement - audit, formation ou conseil - fait l'objet d'un programme pédagogique sur mesure et détaillé dont vous validez préalablement le contenu et les modalités : durée, participants, calendrier, lieu, etc. pour nos actions inter établissements réalisées dans nos locaux à Saint Chamond. Echange formation met à disposition une salle équipée et accessible aux personnes handicapées devant se déplacer en fauteuil.

En application des dispositions du livre IX du Code du Travail portant sur l'organisation de la formation professionnelle continue dans le cadre de l'éducation permanente et des articles L. 950-1 et suivants, les actions envisagées rentrent dans l'une ou l'autre des catégories prévues à l'article L. 900-2 du Code du Travail : prévention, adaptation, promotion professionnelle, entretien ou perfectionnement des connaissances.

Dès réception du contrat signé par vos soins - bon de commande ou contrat de prestation - l'action est engagée de part et d'autre.

Documents contractuels

Pour les actions éligibles à des budgets de formation de votre établissement, outre le programme pédagogique sur mesure, Réactiv' transmet au Client un **bon de commande** valant convention de formation professionnelle continue tel que prévu par la loi.

Pour les autres actions non imputables au budget de formation, dont l'audit et le conseil, nous vous adressons un **contrat de prestation**.

Le Client s'engage à retourner dans les plus brefs délais, et au plus tard avant la réalisation de l'action, un exemplaire signé, selon le type d'action soit du bon de commande soit du contrat de prestation, portant son cachet commercial.

Pour chaque journée de formation, nous vous enverrons la **facture-convention** correspondante, reprenant le calendrier de formation réellement réalisé. Pour les actions ayant fait l'objet d'un contrat de prestation, il s'agit d'une **facture**.

Durée et validité des propositions

Sauf stipulation contraire dans notre programme de formation, la durée de validité pour les stages Intra-entreprise ou hors plaquette est de 90 jours à compter de la date d'envoi.

Durée quotidienne de formation

Sauf indication contraire sur le projet de formation, la durée de la journée de formation est de 7 heures.

TVA et déclarations

Les tarifs Réactiv' sont nets de taxes. Réactiv est déclaré sous le numéro d'existence 82 42 01663 42.

Prise en charge par votre OPCO

Il est de votre responsabilité d'établir les démarches pour vérifier auprès de votre OPCO la prise en charge financière de l'action de formation.

Votre responsabilité : engager les démarches auprès de votre OPCO,

c'est à dire transmettre les documents nécessaires en vue d'une prise en charge financière éventuelle de l'action de formation.

Reactiv répond aux exigences de la loi concernant la Qualité des organismes formation professionnelle Qualiopi certificat n° 2020/89961.3

Facturation et règlements

L'entreprise signataire s'engage à régler à l'organisme de formation la totalité de la somme sous 30 jours à réception de la facture :

> Par chèque bancaire ou postal,

> Par virement bancaire

Report et annulation par le client

Conformément à l'article L. 920-9 du Code du Travail, en cas d'inexécution totale ou partielle de l'action de formation, pour toute annulation dans un délai inférieur à 10 jours, nous nous réservons le droit de vous demander le règlement de la journée ou de retenir sur le coût total de l'action, la fraction correspondant aux dépenses effectivement exposées en vue de sa réalisation. Tout stage, cycle ou parcours commencé en inter établissement est dû en entier.

Report et annulation par Réactiv

Pour les inscriptions inter établissements, nous nous réservons le droit exceptionnel d'annuler ou de reporter une formation dans la quinzaine qui précède la date de démarrage du stage, lorsque le nombre de participants est jugé insuffisant, moins de 2 stagiaires. En cas de force majeure ou d'annulation tardive d'un client entraînant un nombre insuffisant de participants, Réactiv' se réserve le droit d'annuler la formation. En cas de report de la formation, l'entreprise peut maintenir son inscription pour une date ultérieure. Cette annulation ou ce report, ainsi que leurs raisons, sont clairement notifiés par courrier à l'entreprise. Pour les actions en intra, en cas de force majeure, indisponibilité de l'intervenant, grèves des transports etc., Réactiv' se réserve le droit de repousser l'action à une date ultérieure. Celles-ci sont proposées à l'entreprise. Ce report est clairement notifiés par courrier à l'entreprise ainsi que les raisons. Dans ce cas, aucune indemnité n'est versée au client.

Loi applicable

Les Conditions Générales et tous les rapports entre Réactiv' et ses Clients relèvent de la Loi française. En cas de contestation de quelque nature que ce soit, il est expressément convenu que les tribunaux de St-Chamond sont les seuls compétents.



RÉACTIV

NOTRE PARTENAIRE FORMATION

QUELQUES RÉFÉRENCES...

AIN

EHPAD LES TILLEULS - MONTLUEL
• EHPAD CENTRE CORNILLON - ST
RAMBERT EN BUGEY • EHPAD LA MAISON
A SOIE - TENAY • EHPAD - VILLARS LES
DOMBES • RESIDENCE FONTELUNE -
AMBERIEU EN BUGEY • HOPITAL DE
TREVOUX • HOPITAL LA MONTAGNE
CHATILLON SUR CHALARONNE • HOPITAL
MEXIMIEUX - EHPAD CHALAMONT

ALLIER

CAT SAINT HILAIRE • CH BOURBON L'AR-
CHAMBAULT • CH CŒUR DU BOURBON-
NAIS - TRONGET • EHPAD ST BONNET
DE TRONCAIS • EHPAD - CHANTELLE •
EHPAD FOYER DE VIE - EBREUIL • EHPAD
LES CORDELIERS - LE DONJON • EHPAD
SOLEIL COUCHANT - LURCY LEVIS •
EHPAD - VOLVIC • IME L'AQUARELLE -
BELLERIVE SUR ALLIER • LE GOURMET
FIOLANT - EBREUIL • MAIRIE GANNAT •
MAIRIE SAINT POURCAIN SUR SIOULE •
EHPAD DE GANNAT • EHPAD LES VIGNES-
DOMPIERRE SUR BESBRE • MAIRIE CREU-
ZIER LE VIEUX • EHPAD JEANNE COULON
- VICHY • EHPAD COSNE D'ALLIER

ARDECHE

CH D'ARDECHE MERIDIONALE AUBENAS •
CH LE CHEYLARD • CH LEOPOLD OLLIER
• EHPAD BURZET • EHPAD LARGENTIERE
• EHPAD LE ROCHER • EHPAD YVES
PERRIN - CHOMERAC • HOPITAL DE
JOYEUSE • EHPAD LE BALCON DES ALPES
- LALOUVESC • EHPAD LES CHARMES -
SATILLIEU • EHPAD - SERRIERES • EHPAD
VAL DE BEAUME - VALGORGE • HOPITAL
LOCAL - ST FELICIEN • HOPITAL LOCAL
BEAUREGARD - VERNOUX EN VIVARAIS •
EHPAD LA LOUVESC • EHPAD MARCOLS
LES EAUX • EHPAD ST PIERREVILLE -
LYCEE SACRE CŒUR ANNONAY • EHPAD
SAINT PERRY

AVEYRON

RESIDENCE DU PAYS CAPDENACOIS
CAPDENAC • HOPITAL D'ESPALION •
HOPITAL DECAZEVILLE

BAS RHIN

MDR DES COQUELICOTS DIEMERINGEN
• MDR LE SACRE COEUR DAUENDORF
• EHPAD DE ENSISHEIM • EHPAD DE
MARCKCHOISHEIM • EHPAD DE NEUF-
BRISACH

BOUCHES-DU-RHONE

CDSEE LES CADENEAUX - LES PENNES

MIRABEAU • CROUS AIX MARSEILLE •
EHPAD LA SOUSTO EYGALIERES • EHPAD
LA PASTOURELLO ST CHAMAS

CANTAL

EHPAD ROGER JALENQUES - MAURS •
IME - ST FLOUR • HOPITAL MURAT

CALVADOS

MAIRIE CONDE SUR NOIREAU •
EHPAD CONDE SUR NOIREAU - CH DE
DOUARNENEZ

CHER

EHPAD LES AUGUSTINS - AUBIGNY SUR
NERE • EHPAD LES RESIDENCES DE
BELLEVUE BOURGES • EHPAD LES ROSES
D'ARGENT - ARGENT SUR SAULDRE •
EHPAD DE GRACAY

CORREZE

EPDA DE SERVIERE LE CHATEAU

COTE D'ORE

GROUPE LES OPALINES

CREUSE

CH DR EUGENE JAMOT - LA SOUTERRAINE

DORDOGNE

EHPAD DE LA PORTE D'AQUITAINE -
LA ROCHE CHALAIS • EHPAD FOIX DE
CANDALLE - MONTPON MENESTROL •
EHPAD DE MUSSIDAN EHPAD RIBERAC
• EHPAD LA MAYNARDIE • EHPAD ST
AULAYE

DOUBS

CROUS - BESANÇON ET CROUS NORD
FRANCHE COMTE

ESSONNE

EHPAD LE MANOIR - MONTGERON •
EHPAD FILE ETOUPE - MONTLHERY

HAUTE-LOIRE

ASSOCIATION RESIDENCE SIGOLENE -
ESAT LES HORIZONS LE PUY EN VELAY
• CH BRIOUDE • CH - CRAPONNE SUR
ARZON • CENTRE HOSPITALIER EMILE
ROUX - LE PUY EN VELAY • CH LANGEAC
• CH YSSINGEAUX • EHPAD RESIDENCE
LES DEUX VOLCANS - ALLEGRE • EHPAD
MARC ROCHER - LA CHAISE DIEU • EHPAD
- MONASTIER SUR GAZEILLE • EHPAD
RESIDENCE RUESSIM - ST PAULIEN •
EHPAD - TENCE • ESAT LES HORIZONS
- CUSSAC SUR LOIRE • ESAT LES AMIS
DU PLATEAU - MAZET ST VOY • ESAT -
STE SIGOLENE • FOYER RESIDENCE ST
NICOLAS - PRADELLES • INSTITUT MARIE
RIVIER - LE PUY EN VELAY • MAIRIE -
CHADRAC • MAIRIE - LE PUY EN VELAY

EHPAD ST DIDIER EN VELAY • EHPAD
MONISTROL SUR LOIRE • EHPAD LE
ST MAURICE DE LIGNON • FOYER BON
SECOURS - BEAUZAC • EHPAD BAS EN
BASSET • EHPAD AUREC SUR LOIRE •
EHPAD ST PAL EN CHALENCON

HAUTE-SAONE

LE FOYER COMTOIS - AUTET DOMPIERRE
SUR SALON - CH ALPES-LEMAN

SAONE ET LOIRE

CH DE BELNAY-TOURNUS • EHPAD DU
CREUSOT - LE CREUSOT • EHPAD SEMUR
EN BRIONNAY SENNECEY LE GRAND •
EHPAD ST AMBREUIL

HAUTE-SAVOIE

EHPAD DU VAL DES USSES - FRANGY

HERAULT

RESIDENCE ANATOLE FRANCE -
FRONTIGNAN

ISERE

CH DE RIVES - RIVES SUR FURE • EHPAD
LES PIVOLES - LA VERPILLIERE • EHPAD
- LE GRAND LEMPS • EHPAD - MOIRANS
• EHPAD DE LA BARRE - ST JEAN
DE BOURNAY • EHPAD DE VILLETTE
D'ANTHON • HOPITAL DE MORESTEL •
HOPITAL BOURGOIN JALLIEU • CENTRE
DE SOINS DE SUITE VIRIEU • FOYER
D'ACCUEIL SPECIALISE JEAN JANNIN
• FOYER ACCUEIL MEDICALISE IZEAU •
INSTITUT CAMILLE VEYRON

JURA

JURALIANCE ESAT ARBOIS

LOIR-ET-CHER

CH ROMORANTIN LANTHENAY • CH
SELLES SUR CHER • MARPA LES JARDINS
DU GRAND CLOS - DHUIZON • EHPAD DE
NEUNG SUR BEUVRON

LOIRE

CH DES PAYS DE GIER - ST CHAMOND
CH DU FOREZ - MONTBRISON • CENTRE
HOSPITALIER - ROANNE • CH ST GALMIER
• CH MELLET MANDARD - ST JUST ST
RAMBERT • COLLEGE ST REGIS DU COIN •
EHPAD STE ANNE - BELMONT DE LA LOIRE
• EHPAD LA PRANIERE - LA FOUILLOUSE •
EHPAD LA RENAUDIÈRE - ST CHAMOND •
EHPAD ST PAUL/MAISON ST SEBASTIEN
- ST ETIENNE • EHPAD L'ETOILE DU SOIR
- ST JEAN SOLEYMIEUX • LOIRE SUD
RESTAURATION - ST CHAMOND • MDR
DE LA LOIRE - ST JUST ST RAMBERT •
MAIRIE - CUZIEU • MAIRIE - ST CHAMOND
• MAIRIE ST ETIENNE • MAIRIE - UNIEUX •

EHPAD DE ST JUST LA PENDUE • EHPAD
DE REGNY • EHPAD DE ST SYMPHORIEN
DE LAY • EHPAD DE ST JUST EN
CHEVALET • EHPAD DE NOIRETABLE •
CIRA RESTAURATION ROANNE • EHPAD
MARIE ROMIER LA TALAUDIÈRE • EHPAD
LA PACAUDIÈRE • EHPAD ST HEAND

LOIRET

EHPAD DES PRES CHATILLON SUR LOIRE
• RESIDENCE D'EMILIE LORRIS • EHPAD
GASTON-GIRARD - ST BENOIT SUR LOIRE
• EHPAD CHATEAU RENARD • EHPAD
CHATEAUNEUF SUR LOIRE • EHPAD LA
CHANTERELLE COULLONS

LOZERE

EHPAD LE REJAL - ISPAGNAC •
RESIDENCE LES 3 SOURCES - MEYRUEIS

PUY-DE-DOME

CH - AMBERT • CH - THIERS • EHPAD
CHARLES ANDRAUD SAUXILLANGES •
EHPAD - EFFIAT • EHPAD LE MONTEL - ST
AMANT TALLENDE • EHPAD PONTAUMUR
EHPAD SERGE BAYLE - AIGUEPERSE •
EHPAD - TAUVES • HOPITAL DE BILLON
• RESIDENCE LES OLIVIERS - DURTOL
• EHPAD MONTAIGUT EN COMBRAILLE
• EHPAD DE VOLVIC • EHPAD DE BILLON
EHPAD DE ROCHEFORT MONTAGNE •
EHPAD AIGUEPERSE • EHPAD VIC LE
COMTE • EHPAD ARDES SUR COUZES

RHONE

CLMS DU MONT D'OR - ALBIGNY SUR
SAONE • CH CONDRIEU • EHPAD MICHEL
LAMY - ANSE • CH - BELLEVILLE •
CH - GIVORS • HOPITAL - BEAUJEU •
HOPITAL INTERCOMMUNAL ST LAURENT
DE CHAMOUSSET • HOPITAL LOCAL
- CHAZELLES SUR LYON • ITEP LA
CRISTALLERIE - GIVORS • RESTAURANT
DE LA PREFECTURE - LYON • EHPAD LES
LANDIERS BRON • CHBV - HOPITAL DE
THIZY ET BOURG DE THIZY • HOPITAL DE
COURS LA VILLE • HOPITAL D'AMPLEPUIIS
• HOPITAL DE GRANDRIS L'ETRA

SAVOIE

CLINIQUE LE SERMAY - CHALLES LESEAUX

SOMME

EHPAD MATHILDE D'YSEU - PICQUIGNY

TERRITOIRE DE BELFORT

CH - BAVILLIERS

YVELINES

PETITES SOEURS DES PAUVRES -
VERSAILLES

Liste de toutes nos références sur simple demande

AUDIT - FORMATION - CONSEIL

Des spécialistes par domaine de compétences

3, avenue Antoine Pinay - 42400 Saint-Chamond - Tél. 04 77 31 75 38 - Fax 04 77 31 33 26

E-mail : contact@reactiv-formation.com - Site : www.reactiv-formation.com

Réactif : SARL au capital de 8 000 € N° Siret 414 856 682 00037