ALIMENTATION ET SÉCURITÉ ALIMENTAIRE : QUALITÉ HÔTELIÈRE ET RELATIONNELLE AUTOUR DES REPAS

N° 1400
odpc
Organisme enregistré par l'Agence nationale du DPC
Retrouvez toute l'offre du DPC sur www.mondpc.fr

Public

Aide-soignant Infirmier Agent de bio-nettoyage Agent de restauration Cadre

Objectifs

• Participer à la sécurité bactériologique et à l'hygiène dans toutes les phases de la chaîne alimentaire

• Connaître la réglementation et le contexte institutionnel en lien avec la sécurité alimentaire

• Répondre aux attentes des patients et usagers dans le contexte des contraintes de la restauration collective

Contenu

- Réglementation sur la sécurité alimentaire
- Les enjeux et la maîtrise de la sécurité alimentaire
- Organisation de la chaîne alimentaire au CHU de Nantes, de la commande à la consommation
- Bonnes pratiques et supports institutionnels
- Aspects psychosociologiques de l'alimentation
- Un moment repas en unité de soins

Intervenant(s)

• Comité de liaison alimentation nutrition (C.L.A.N.)

Durée / Dates / Lieu

- 1 jour

Tarif

- 135,00 €

Modalités d'inscription

Bulletin d'inscription à renvoyer à :

Centre de Formation Permanente
CHU de Nantes
Immeuble Deurbroucq
5 allée de l'Ile Gloriette
44093 Nantes Cedex 1
bp-cfp@chu-nantes.fr