

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



## 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'Île Gloriette  
44093 Nantes Cedex 1  
bp-cfp@chu-nantes.fr