

# Le repas à l'hôpital : Comment manger mieux pour guérir plus vite.

## MODULE 2



**REPAS À L'HÔPITAL**  
Mangez mieux, guérissez plus vite.

Projet mené par Restau'Co  
avec la participation de l'UDHIR et l'ACEHF.

### PUBLIC VISE :

Tout personnel hospitalier concerné par le repas des patients (direction, gestionnaire, personnel médical et paramédical, membre du CLAN, service de soins et d'hébergement, équipe diététique, équipe de restauration, équipe logistique, représentant des usagers).

### NB DE PARTICIPANTS :

Groupe de 12 personnes maxi.

### LIEUX DE FORMATION :

Intra / Inter

### DURÉE :

1 jour (7h)

### PRÉREQUIS :

Avoir participé au Module 1 de la formation Repas A l'Hôpital.

### CONTACT :

Restau'Co  
Formation & Services à l'Adhérent  
1 rue Tabourot des Accords  
La Cuverie- 21000 Dijon  
✉ [formation@restauco.fr](mailto:formation@restauco.fr)  
☎ 06 13 94 89 96

### OBJECTIFS

Mettre en œuvre la conduite de projet.  
Mettre en œuvre le diagnostic préalable à la mise en place des actions.  
Gérer et anticiper l'impact budgétaire et financier de l'action ou des actions choisies.  
Mettre en œuvre et entretenir les échanges pluridisciplinaires autour d'un format de réunion axée sur des dégustations culinaires (= déjeuner qualité).  
Présenter les outils liés au suivi des achats durables.

### PROGRAMME

#### Comment mener une expérimentation ?

Mettre en œuvre la conduite de projet.

Définition et objectifs :

- Choix du groupe projet en lien avec les services concernés.
- Problématique : ce que vous cherchez à résoudre.
- Objectifs de l'action.
- Cible(s) et impacts attendus.
- Défis et/ou obstacles potentiels.

Les étapes de mise en œuvre.

Les outils d'accompagnement :

- Gestion d'un budget prévisionnel de mise en place couplé à un suivi des dépenses par action.
- Sourcing achat durable et suivis des achats vertueux.
- Suivi du gaspillage alimentaire.
- Trame de conduite de projet, rétroplanning, tableau de bord.
- Projet de communication.

Les conditions de réussite.

Exemples détaillés :

- Carte restauration.
- Organisation des déjeuners qualité (invitation, compte-rendu).

Études de cas pratiques en petits groupes :

- Service hôtelier en soins palliatifs.
- Dîner 3 composantes.
- Self pour patients autonomes.
- Panier repas.
- Manger-main.

Restitution des travaux de groupe.

#### Outils méthodologiques RAH :

- Diagnostic préalable à la mise en place des actions.
- Développement des achats durables.
- Échanges pluridisciplinaires.
- Sensibilisation des équipes à la lutte contre le gaspillage alimentaire.

### PÉDAGOGIE

Accueil des stagiaires dans une salle dédiée à la formation.

Alternance entre apports théoriques et exercices pratiques.

Documents et outils supports de formation remis aux apprenants (partage numérique).

### SUIVI & ÉVALUATION

Feuille(s) de présence.

Évaluation des connaissances (questions orales).

Vérification des acquis (QCM).

Formulaire d'évaluation de la formation.

Remise d'une attestation individuelle de formation et d'assiduité.