

Gestion de l'économat en restauration collective d'EHPAD

ORGANISATION Présentiel
MOYENS Salle équipée et pouvant accueillir le nombre de participants. Remise à chacun d'une documentation de soutien pédagogique.
DUREE 1 jour(s)
PUBLIC Cuisiniers et aides cuisiniers
PRE-REQUIS Aucun
Une attestation de formation sera envoyée.
FORMATEUR

CONTEXTE

Cette formation vise à professionnaliser les pratiques d'économat, à renforcer l'autonomie des agents et à sécuriser la gestion budgétaire et matérielle, tout en tenant compte des contraintes réglementaires, sanitaires et humaines propres aux EHPAD.

OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

OBJECTIFS GENERAUX

- Permettre aux aides de cuisine de gérer efficacement l'économat afin de maîtriser le budget alimentaire, sécuriser les approvisionnements et réduire le gaspillage, dans le respect des exigences de la restauration collective en EHPAD.

OBJECTIFS SPECIFIQUES

- Comprendre et respecter un budget alimentaire
- Optimiser les commandes en fonction des marchés et des besoins réels
- Maîtriser les stocks et approvisionnements
- Améliorer les relations fournisseurs
- Mettre en œuvre des actions concrètes de lutte contre le gaspillage alimentaire

DESCRIPTION / CONTENU

INTRODUCTION

- Présentation du formateur, du programme et des objectifs
- Tour de table pédagogique : questions, attentes, difficultés
- Evaluation préformation

CONTENU

ROLE DE L'ECONOMAT ET BUDGET ALIMENTAIRE

- Rôle de l'économat en restauration collective et en EHPAD
- Responsabilités des aides de cuisine
- Notion de coût matière / prix repas
- Lecture simple d'un budget et des factures
- Actions quotidiennes pour limiter les dérives budgétaires

Échanges d'expériences

Analyse d'une facture type

OPTIMISER LES COMMANDES ET LES ACHATS

- Principes simples des marchés publics
- Lecture d'un catalogue fournisseur
- Saisonnalité et impact sur les prix
- Choix des conditionnements adaptés
- Ajustement des quantités selon les effectifs réels

Simulation de commande hebdomadaire

Comparaison produits (saison / hors saison, marques)

MAÎTRISER LES STOCKS ET LES APPROVISIONNEMENTS

- Organisation des réserves et chambres froides
- Méthodes FIFO / FEFO
- DLC / DDM : bonnes pratiques
- Inventaires simples et efficaces
- Traçabilité et liens avec le PMS

Lecture d'une fiche de stock

Cas pratique : réorganisation d'une réserve



GERER LES FOURNISSEURS ET LUTTER CONTRE LE GASPILLAGE

- Réception des marchandises et contrôles
- Gestion des non-conformités et litiges
- Sources principales de gaspillage en EHPAD
- Actions simples et immédiatement applicables

Élaboration d'un mini plan d'actions anti-gaspillage

BILAN DE LA FORMATION

- Tour de table : retour des stagiaires au regard des objectifs présentés
- Evaluation post-formation

METHODE PEDAGOGIQUE

- Apports théoriques et réglementaires
- Exercices d'application pratique
- Réflexion et échange de groupe

MODALITES D'EVALUATION

L'évaluation de la formation au regard des objectifs visés se fera à plusieurs niveaux :

En début de formation :

- Positionnement initial durant le tour de table et l'évaluation réalisée pré-formation

En fin de formation :

- Évaluation de la satisfaction et des réactions des apprenants : au travers des tours de table et des questionnaires de satisfaction
- Évaluation des acquis : au travers de l'évaluation réalisée post-formation et des mises en situation

Après la formation :

- Suivi à froid (questionnaire dans l'extranet, 3 mois après la formation) pour mesurer le transfert des acquis en situation professionnelle et l'impact sur les pratiques.