

## Diplôme d'Université

Formation Continue |

### OBJECTIFS

Ce DU est ouvert aux personnels des cuisines et à leur encadrement ainsi qu'aux personnels soignants ou non et à leur encadrement travaillant auprès des usagers que ce soit dans leur lieu de restauration (restaurant, self, chambre) ou dans leur lieu de vie (établissement, chambre, domicile).

L'hôtellerie et la restauration collective dans ce secteur sont très réglementées en terme d'hygiène mais demandent également une attention particulière en fonction de la population accueillie : jeunes enfants, malades, personnes âgées, personnes handicapées ... Ainsi, l'alimentation, les régimes et le médicament font appel à des compétences spécifiques pour la prise en charge de ces différents publics fragilisés voire dépendants. Des diététiciens, médecins, psychologues et pharmaciens présenteront ces différentes problématiques aux étudiants.

Il est à noter que cette formation est tout à fait adaptée pour les services d'aide à domicile que ce soit pour l'approche liée à l'hôtellerie ou à la restauration.

Les personnels participant aux tâches relatives à l'hôtellerie et la restauration sont rarement formés aux règles d'hygiène et de sécurité liées à l'environnement du secteur sanitaire et médico-social.

Cette formation sera organisée selon 6 grands domaines : les connaissances administratives et réglementaires ; la cuisine ; le lieu de consommation des repas ; le lieu de vie ; l'alimentation, les régimes et le médicament et le service à domicile.

Elle présentera tous ces aspects pour ce secteur permettant de former des professionnels devant répondre à tous ces enjeux.

Les étudiants seront également formés à la méthodologie de la gestion de projet.

### PROGRAMME DES ENSEIGNEMENTS

ENSEIGNEMENTS	CM	TD	ENSEIGNEMENTS	CM	TD
Présentation du secteur sanitaire & social	7h		Gestion & Organisation	3,5h	
Démarche Qualité	7h		Hygiène & Propreté	7h	
Gestion des risques microbiologiques	7h		Public accueilli, alimentation et prise en charge	7h	
Sécurité Alimentaire & méthode HACCP	7h		Relation Diététique - Cuisine	7h	
Gestion de la lingerie	7h		Service & Distribution des médicaments	7h	
Gestion & Développement durable	7h		Régimes & Prise en charge de la dénutrition	7h	
Management & Gestion de l'équipe de cuisine	7h		Médicament & Alimentation	3,5h	
Relation Unité centrale de production - Cuisines satellites	7h		Liaison froide - Liaison chaude	7h	
Relation Cuisine - Equipe soignante	1,5h		Transport	3,5h	
La salle : Organisation & Accueil	7h		Surveillance de l'environnement	3,5h	
Le self : Organisation & Accueil	3,5h		Méthodologie de la gestion de projet	10h	
La chambre : Organisation & Accueil	2h		Définition		7h
Accueil des usagers	7h		& Evaluation du projet		

### ORGANISATION DE LA FORMATION

- Durée : 154 h de formation sur 10 mois
- Période de formation : janvier à octobre
- Effectif : 15 stagiaires
- Lieu : IAE Limoges

### CONDITIONS D'ADMISSION

Être titulaire de tout diplôme de niveau BAC ou d'une expérience reconnue par une commission d'admission et d'équivalence.

La sélection des candidats s'effectue sur dossier et entretien si nécessaire.

### INFOS : FORMATION CONTINUE / ALTERNANCE/ VAE/VAP

Les candidats devront prendre contact avant toute démarche avec le service de formation continue à cette adresse : [iaecom@unilim.fr](mailto:iaecom@unilim.fr).

### TARIFS

2 800 € (possibilité de prise en charge dans le cadre de la formation continue). + droits d'inscription universitaire. NB : la tarification peut être révisée chaque année

**RESPONSABLES PÉDAGOGIQUES :**  
Alain MENUQUIER & Philippe VERGER