

DIPLÔME UNIVERSITAIRE

HÔTELLERIE RESTAURATION EN MILIEU MÉDICALISÉ

- Niveau d'entrée : à partir du Bac
- Durée : 12 mois | octobre à octobre (N+1)
- Temps de formation : 158h
- Places disponibles : 8



@iaelimoges87



@iae_limoges



@iaelimoges



@IAE Limoges

IAE LIMOGES
École Universitaire
de Management

OBJECTIFS DE LA FORMATION

L'hôtellerie et la restauration collective dans ce secteur sont très réglementées en termes 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.

COMPÉTENCES VISÉES

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
- 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.

PUBLIC VISÉ

Ouvert aux personnels de restauration, personnels soignants et leurs encadrants qui travaillent dans la restauration collective (restaurant, self, chambre) ou sur les lieux de vie des patients (établissement, chambre, domicile).

RESPONSABLE

- Alain MENUQUIER | alain.menuquier@unilim.fr