

Catalogue de formations

*Etablissements de santé, EHPAD,
Services médicaux-sociaux*



**Formez vos salarié-e-s
avec le GRETA - CFA
Hérault Ouest**

GRETA-CFA HERAULT OUEST - QUI SOMMES-NOUS ?

Un opérateur public de formation professionnelle

Le GRETA-CFA Hérault Ouest est un groupement d'établissements de l'Education Nationale dédié à la formation professionnelle continue des adultes. Implante sur l'ensemble du territoire héraultais, il accompagne chaque année des centaines de salariés, demandeurs d'emploi et entreprises dans le développement de leurs compétences.

Un savoir-faire reconnu en sante et hôtellerie-restauration

Fort de notre expertise en tant qu'organisme de formation de l'Education Nationale, le GRETA-CFA Hérault Ouest est devenu la référence incontournable dans le domaine de la formation spécialisée pour les établissements de santé. Notre connaissance approfondie de l'écosystème médical et médico-social, couplée à notre maîtrise des métiers de l'hôtellerie-restauration, nous permet d'offrir des formations parfaitement adaptées aux enjeux spécifiques de votre secteur.

Une équipe d'experts de terrain a votre service

Notre force réside dans notre équipe pédagogique d'exception composée d'enseignants, de formateurs et de professionnels en activité : infirmiers spécialisés en gériatrie, orthophonistes experts en déglutition, cuisiniers maîtrisant les textures modifiées, diététiciens, ergothérapeutes et spécialistes en gérontologie. Tous partagent une conviction : l'excellence du soin passe aussi par une meilleure compréhension des besoins et la qualité de l'environnement hôtelier et de la restauration.

Notre expertise

Depuis de nombreuses années, le GRETA-CFA Hérault Ouest développe une offre de formation spécialisée à destination des professionnels du secteur sanitaire, social et médico-social.

Nos engagements qualité

Labellisé Eduform, le GRETA-CFA Hérault Ouest vous accompagne dans vos projets de formation continue, d'apprentissage et de bilan de compétences. Notre démarche qualité garantit des prestations sur-mesure, un accompagnement personnalisé et une écoute permanente pour améliorer nos pratiques. Votre réussite est notre priorité.

Nos sites de formation :

- Beziers (siège)
- Pézenas
- Gignac - Coeur d'Hérault
- Bedarieux - Clermontais
- Lamalou-les-Bains - Hauts Cantons



Nos domaines d'expertise

- Hôtellerie-restauration en établissement de sante (alimentation, service, textures modifiées)
- Accompagnement de la personne âgée et dépendante
- Posture professionnelle, relation d'aide et distance professionnelle
- Education thérapeutique du patient (ETP)
- Prevention des risques professionnels (PRAP 2S, SST, APS-ASD)
- Qualifications certifiantes : CAP AAGA, TP ADVF, DE AES...

La performance de vos équipes, notre priorité.

MODALITES DE FINANCEMENT

Nos formations peuvent être financées par différents dispositifs selon votre situation et celle de vos salariés. Notre équipe vous accompagne dans l'identification du financement le plus adapté.

Plan de développement des compétences

Financement employeur via l'OPCO (prise en charge totale pour les structures de moins de 50 salariés). Idéal pour les formations courtes en situation de travail.

- Tous les salariés
- Adaptation au poste
- OPCO possible (< 50 salariés)
- Formation sur temps de travail



Période de reconversion (ex Pro-A)

- Pour les salariés en CDI souhaitant évoluer ou se reconverter. Financement OPCO. Permet d'accéder à une certification RNCP.
- Salariés CDI sous condition d'ancienneté
- Evolution / reconversion professionnelle
- Certification RNCP
- Financement OPCO



Contrat d'apprentissage

Pour les 16-29 ans (sans limite d'âge pour les personnes en situation de handicap). Financement 100% OPCO + aide à l'embauche de 5 000 EUR.

- Jeunes 16-29 ans
- Sans limite d'âge (handicap)
- Formation en alternance
- Financement OPCO 100% + aide 5 000 EUR



Projet de Transition Professionnelle (PTP)

- Pour les salariés en CDI ou CDD souhaitant changer de métier. Financement Transitions Pro. Maintien de salaire.
- Salariés CDI / CDD
- Reconversion professionnelle
- Financement Transitions Pro



Compte Personnel de Formation (CPF)

Mobilisation des droits CPF du salarié, avec possible cofinancement employeur. Accès via Mon Compte Formation.

- Tous les salariés
- Formation à leur initiative
- Abondement employeur possible



NOS FORMATIONS - SOMMAIRE

Formations Qualifiantes

Diplôme d'État d'Aide-Soignant(e)	1540 heures
CAP Agent Accompagnant au Grand Age	1 an

Formations réglementées

Actualisation des compétences aide-soignant Conforme à l'arrêté du 26 février 2025	21 heures
	14 heures
Sauveteur Secouriste du Travail (SST)	14 heures
Prevention des Risques liés à l'Activité Physique 2S (PRAP 2S)	28 heures

Formations professionnalisantes

Exercer le rôle de Tuteur-tutrice / Maître d'apprentissage	21 heures
Sensibilisation à l'Éducation Thérapeutique du Patient (ETP)	14 heures
Dans la peau d'une personne âgée	14 heures
Relation d'aide et distance professionnelle	14 heures
Sensibilisation à l'accompagnement des résidents atteints de Maladies ² Neurodégénératives	14 heures

Formations professionnalisantes Hôtellerie Restauration de Santé

Posture professionnelle en établissement de sante	7 heures
Troubles de la déglutition - Sensibilisation	14 heures
Diététique et régimes thérapeutiques	14 heures
Prevention des fausses routes	14 heures
Techniques de service en restauration collective de sante	14 heures
Préparation des textures modifiées	14 heures
Présentation et valorisation des textures modifiées	7 heures



FORMATIONS QUALIFIANTES

CAP AAGA — CAP Agent Accompagnant au Grand Age Diplôme Education nationale - Niveau 3 - RNCP 37669

Durée :
1 an - Alternance
(ouverture sept.
2026)

Tarif :
Financement OPCO
(Période de
reconversion /
Apprentissage)

Format :
Alternance entreprise +
centre de formation
Sites : Agde / Lamalou-
les-Bains

Public :
De 16 à 29 ans et
salariés en CDI (Pro-
A)
Vaccination a jour
conforme à la
réglementation en
vigueur en EHPAD

Objectifs

- Détecter et transmettre les signes d'alerte de santé
- Accompagner la personne dans ses actes de vie en respectant son autonomie
- Communiquer avec bienveillance avec le résident et sa famille
- Prévenir les risques spécifiques au grand âge : escarres, fausses routes, chutes, troubles cognitifs
- S'intégrer dans l'équipe pluridisciplinaire avec un langage professionnel partagé
- Connaître les pathologies pour adapter ses gestes au quotidien

Contenu

- Accompagnement à la vie quotidienne (toilette, alimentation, mobilité)
- Services collectifs hôteliers en établissement médico-social
- Communication professionnelle et travail en équipe pluridisciplinaire
- Pathologies du grand âge et prévention des risques
- Projet de vie personnalisée et éthique de l'accompagnement

Méthodes

- Formation en alternance : entreprise + plateau technique GRETA-CFA HO
- Apports théoriques et ateliers pratiques
- Mises en situation professionnelle
- Accompagnement individualisé tout au long du parcours
- Evaluation certificative conforme au référentiel national CAP AAGA

**DEAS — Diplôme d'État d'Aide-Soignant(e)
Diplôme d'État - Niveau 4 - 40692**

Durée 1540h (770h centre + 770h entreprise) — Sessions : sept. 2025 / aout 2026	Tarif Sur devis - 10 780 EUR Financement OPCO (Pro-A / apprentissage)	Format Alternance entreprise + centre de formation + Stage clinique Site : Lamalou-les-Bains	Public De 17 à 29 ans et salariés en CDI (Pro- A) Vaccination a jour conforme à la réglementation en vigueur en EHPAD
Objectifs	<ul style="list-style-type: none">• Accompagner la personne dans les activités de sa vie quotidienne et sociale dans le respect de son projet de vie• Collaborer au projet de soins personnalisé dans son champ de compétences• Contribuer à la prévention des risques et au raisonnement clinique interprofessionnel		
Contenu	<ul style="list-style-type: none">• Suivi pédagogique individualisé des apprenants• Travaux personnels guidés (TPG)• Accompagnement d'une personne dans les activités de sa vie quotidienne et de sa vie sociale• Repérage et prévention des situations à risque• Évaluation de l'état clinique d'une personne• Mise en œuvre des soins adaptés, évaluation et réajustement• Accompagnement de la mobilité de la personne aidée• Relation et communication avec les personnes et leur entourage• Accompagnement des personnes en formation et communication avec les pairs• Entretien des locaux et des matériels et prévention des risques associés• Traitement des informations• Travail en équipe pluri professionnelle, qualité et gestion des risques		
Methodes	<ul style="list-style-type: none">• Formation en alternance• Apports théoriques et ateliers pratiques• Mises en situation professionnelle• Accompagnement Pédagogique Individualisé (API)• Évaluation certificative conforme au référentiel national du Diplôme d'État d'Aide Soignant		

FORMATIONS REGLEMENTEES

Actualisation des compétences aide-soignant Conforme à l'arrêté du 26 février 2025

	Tarif	Format	Public
Durée 21 heures (3 jours)	400 EUR Financement : PDC, OPCO, individuels	Présentiel Site : Lamalou-les-Bains, Centre Ulysse - intra entreprise	Aides-soignant·e·s diplômé·e·s avant la mise en œuvre de l'arrêté du 10 juin 2021
Objectifs		<ul style="list-style-type: none">• S'approprier le nouveau cadre réglementaire du métier d'aide-soignant• Exercer sa profession dans un cadre juridique sécurisé• Évaluer l'état clinique d'une personne et mettre en œuvre des soins adaptés en collaboration• Réaliser les nouveaux soins conformément aux référentiels professionnels (arrêté du 10 juin 2021)• Organiser son travail en intégrant une démarche qualité et une gestion des risques	
Contenu		<ul style="list-style-type: none">• Module A – État général de la personne : cadre juridique, anatomie/physiologie, mesure des paramètres de santé, identification des données anormales, traçabilité et transmissions• Module B – Nouveaux soins autorisés : soins respiratoires, entérostomies, glycémie capillaire, recueil aseptique des urines, soins divers en collaboration avec l'IDE• Module C – Situations à risque : identification des fragilités et vulnérabilités, repérage de la maltraitance, mesures de prévention en équipe pluriprofessionnelle	
Methodes		<ul style="list-style-type: none">• Apports théoriques et pratiques simulées• Analyse de situations cliniques et repérage des risques en travaux de groupe• Échanges de pratiques	

Hygiène alimentaire dans les établissements de restauration commerciale

Durée	Tarif	Format	Public
14 heures	252 EUR Financement : OPCO ou individuel	Présentiel – Salle de formation et cuisine d'application Site : Beziers, Lycée Jean Moulin – ou intra entreprise	Tout public - Aucun prérequis
Objectifs	<ul style="list-style-type: none">• Organiser et gérer les activités de restauration dans des conditions d'hygiène conformes à la réglementation• Identifier les grands principes de la réglementation en relation avec la restauration commerciale• Analyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène en restauration commerciale• Mettre en œuvre les principes de l'hygiène en restauration commerciale• connaître les aliments et risques pour le consommateur• maîtriser les dangers microbiologiques• Rédiger et conduire un plan de maîtrise sanitaire• Prévoir et assurer les mesures de vérification		
Contenu	<ul style="list-style-type: none">• Les bonnes pratiques d'hygiène alimentaire• La mise en application de la méthode HACCP : découverte ou mise à jour, application dans votre établissement• Les bonnes pratiques d'hygiène à l'ouverture d'un restaurant• Les risques alimentaires : introduction à la microbiologie, les bactéries pathogènes, les toxi-infections alimentaires• La prévention des risques professionnels en milieu alimentaire• Attestation de formation spécifique en hygiène alimentaire dans les établissements de restauration commerciale		
Methodes	<ul style="list-style-type: none">• Alternance de cours théoriques, travaux pratiques et individualisation de la formation• Quiz, exercice oral et écrit, QCM, mises en situation• Évaluation finale des connaissances• Formateurs experts du domaine bénéficiant d'un plan académique de professionnalisation		

Sauveteur Secouriste du Travail (SST) - Formation initiale

Durée : 14 heures	Tarif : 210 € Financement : PDC, OPCO	Format : Présentiel – Site : Béziers, Lycée Jean Moulin – ou intra entreprise	Public : Tout public - Aucun prérequis Nous contacter pour les recyclages
Objectifs	<ul style="list-style-type: none">• Exercer son rôle dans le champ de la prévention au sein de son entreprise• Faire face à une situation d'accident du travail : protéger, examiner, faire alerter et secourir• Repérer les dangers d'une situation de travail et en informer sa hiérarchie		
Contenu	<ul style="list-style-type: none">• Situer le rôle de SST dans l'organisation de la prévention de l'entreprise• Contribuer à la mise en œuvre d'actions de prévention• Informer les personnes désignées dans le plan d'organisation de la prévention de l'entreprise des situations dangereuses repérées• Situer le cadre juridique de son intervention• Réaliser une protection adaptée• Examiner les victimes pour la mise en œuvre de l'action choisie en vue du résultat à obtenir• Secourir une victime		
Méthodes	<ul style="list-style-type: none">• Pédagogie expérientielle et réflexive : mise en situation immersive• Ateliers pratiques rotatifs en sous-groupes, travail en binômes• Analyses réflexives collectives		

Prévention des Risques liés à l'Activité Physique Sanitaire et Social (PRAP 2S)

Durée :
28 heures

Tarif :
504 €
Financement :
PDC, OPCO

Format :
Présentiel –
Site : Béziers, Lycée
Jean Moulin – Lamalou-
les-Bains – intra
entreprise ou intra
entreprise

Public :
Aides-soignant·e·s,
aides à domicile,
auxiliaires de vie, tout
personnel soignant ou
accompagnant exposé à
des manutentions de
personnes

Objectifs

- Se positionner en tant qu'acteur de prévention des risques liés à l'activité physique dans son établissement
- Repérer les situations de travail pouvant nuire à la santé ou entraîner des efforts excessifs
- Analyser sa situation de travail en s'appuyant sur la connaissance du corps humain
- Maîtriser les risques en proposant des améliorations des conditions de travail
- Accompagner la mobilité de la personne aidée en prenant soin de l'autre et de soi (ALM)

Contenu

- Le salarié acteur de prévention : enjeux humains et économiques, acteurs de la prévention, place de l'activité physique au travail
- Fonctionnement du corps humain : appareil locomoteur, facteurs de risque biomécaniques, psychosociaux et environnementaux
- Analyse de sa situation de travail : repérage des risques, identification des causes d'exposition, pistes d'amélioration
- Manutention et aides techniques : principes de sécurité physique et d'économie d'effort
- Manutention de personnes : évaluation du potentiel de la personne aidée, déplacements naturels, mises en pratique

Méthodes

- Formation-action à partir de situations vécues par les participants
- Travaux de groupe, études de cas, vidéos, simulations et mises en situation
- Matériel pédagogique dédié : lit médicalisé, fauteuil roulant, disques de pivotement, draps de glisse, lève-personne

FORMATIONS PROFESSIONNALISANTES

Accompagnement de la personne

Exercer le rôle de Tuteur-tutrice / Maître d'apprentissage

Durée : 21 heures	Tarif : 378 € Financement : PDC, OPCO	Format : Présentiel – Site : Béziers, Lycée Jean Moulin – Lamalou les bains - intra entreprise	Public : Toute personne amenée à exercer une fonction de tuteur à l'occasion d'un contrat d'apprentissage ou de professionnalisation, ou de l'accueil d'un nouveau salarié ou d'un stagiaire.
Objectifs	<ul style="list-style-type: none">• Optimiser l'accueil d'un collaborateur• Développer le transfert de savoir-faire• Établir et maintenir une relation propice aux apprentissages• Améliorer l'intégration du collaborateur au sein de l'entreprise• Participer à l'évaluation des apprentissages		
Contenu	<ul style="list-style-type: none">• Identifier le cadre réglementaire pour se situer et se positionner dans son rôle de tuteur• Accueillir et faciliter l'intégration de l'apprenti• Communiquer avec un apprenti• Accompagner et participer aux processus d'apprentissage• Mettre en place un processus efficace d'évaluation• Accompagner un apprenti• Perfectionner sa pratique / analyse de pratiques (+ 3h sur site)		
Methodes	<ul style="list-style-type: none">• Pédagogie active à partir de mises en situation et de retours d'expérience• Travaux en demi-groupe <p>Articulation entre :</p> <ul style="list-style-type: none">• Temps de présentation des notions• Etudes de situations• Jeux de rôle• Analyse et synthèse		

FORMATIONS PROFESSIONNALISANTES

Accompagnement de la personne

Dans la peau d'une personne âgée - Simulateur de vieillesse

Durée : 14 heures	Tarif : 252 EUR Financement : PDC, OPCO	Format : Présentiel – Site : Béziers, Lycée Jean Moulin – Lamalou les bains - intra entreprise	Public : Tout professionnel soignant ou accompagnant en EHPAD, résidence senior ou service à domicile
Objectifs	<ul style="list-style-type: none">• Ressentir physiquement les limitations liées au grand âge grâce au simulateur de vieillesse (motricité, vision, audition, dextérité)• Comprendre les mécanismes du vieillissement et leur impact sur la vie quotidienne• Développer l'empathie envers les personnes âgées accompagnées• Coconstruire des adaptations concrètes de l'accompagnement et des gestes professionnels• Elaborer un plan d'action individuel d'amélioration des pratiques		
Contenu	<ul style="list-style-type: none">• Jour 1 : accueil et recueil des représentations du vieillissement, découverte du simulateur (effets physiologiques), ateliers mobilité et déplacements, ateliers déficits sensoriels, debriefing réflexif collectif• Jour 2 : approfondissement des acquis, ateliers activités de la vie quotidienne (habillage, repas, hygiène avec contraintes physiques simulées), analyse collective et co-construction de fiches pratiques, simulation d'accompagnement adapte, plan d'action individuel (3 axes), bilan		
Methodes	<ul style="list-style-type: none">• Pédagogie expérientielle et réflexive : mise en situation immersive avec simulateur de vieillesse (lestage, lunettes, bouchons, gants, parcours)• Ateliers pratiques rotatifs en sous-groupes, travail en binômes• Analyses réflexives collectives, photo langage, coconstruction d'outils pratiques• Évaluation à chaud (questionnaire de satisfaction) et à froid (3 mois post-formation)		

Sensibilisation à l'Education Thérapeutique du Patient (ETP)

Durée : 14 heures	Tarif : 252 EUR Financement : PDC, OPCO	Format : Présentiel – Site : Béziers, Lycée Jean Moulin – Lamalou les Bains - intra entreprise	Public : Tout personnel des structures sanitaires, sociales et médico- sociales
Objectifs	<ul style="list-style-type: none">• Définir l'éducation thérapeutique du patient au niveau conceptuel• Identifier le cadre réglementaire de l'ETP (loi HPST, recommandations HAS)• Identifier la plus-value et les limites de la démarche ETP• Repérer les acteurs impliqués dans l'ETP		
Contenu	<ul style="list-style-type: none">• Définition, cadre et concept de la démarche ETP (3h30) : définitions, distinction ETP/soins curatifs, autonomisation, cadre réglementaire, plus-value et limites• Améliorer ses capacités à prévenir et gérer des situations de violence ou d'agressivité• Connaître son rôle et ses limites dans l'accompagnement		
Methodes	<ul style="list-style-type: none">• Exposé interactif, brainstorming, analyse de textes réglementaires• Jeux de rôle, études de cas• Ressources dématérialisées remises aux participants		

Relation d'aide et distance professionnelle

Durée : 14 heures	Tarif : 252 EUR Financement : PDC, OPCO	Format : Présentiel – Site : Béziers, Lycée Jean Moulin – Lamalou les Bains - intra entreprise	Public : Travailleurs sociaux, personnels paramédicaux, accompagnants éducatifs et sociaux (AES)
Objectifs	<ul style="list-style-type: none">• Définir les fondamentaux de la relation d'aide professionnelle• Identifier et gérer les dimensions affectives dans la relation d'aide• Caractériser et maintenir la juste distance professionnelle• Réfléchir aux limites de l'accompagnement• Mieux aborder les situations difficiles et les postures à risque		
Contenu	<ul style="list-style-type: none">• Les fondamentaux de la relation d'aide : définitions, valeurs, modèles (Carl Rogers, Maslow), posture professionnelle• Les dimensions affectives : émotions du professionnel, empathie/sympathie, modèle des attitudes de Porter, outils de régulation, sophrologie• La juste distance professionnelle : 5 postures d'écoute, communication verbale/non verbale, risques de l'implication excessive, séance GAPP• Les limites de l'accompagnement : frontières professionnelles, autonomie de l'usager, situations ambiguës, bilan et évaluation		
Methodes	<ul style="list-style-type: none">• Jeux de rôle, études de cas, analyse réflexive• Vidéos, séance de Groupe d'Analyse des Pratiques Professionnelles (GAPP)• Technique de sophrologie, grilles de réflexion		

Sensibilisation à l'accompagnement des résidents atteints de Maladies Neurodégénératives

Durée	Tarif 252 EUR Financement : OPCO ou individuel	Format Présentiel – Site : Béziers, Lycée Jean Moulin – Lamalou les Bains - intra entreprise	Public Aides-soignants(e)s, infirmier(e)s, AES, tout personnel soignant en EHPAD et structures médico-sociales
Objectifs	<ul style="list-style-type: none">• Actualiser ses connaissances sur les maladies neurodégénératives et leurs répercussions dans la vie quotidienne• Identifier les troubles du comportement des sujets déments et mettre en place des actions pour les gérer• S'approprier des techniques d'écoute et de communication adaptées à la personne malade• Améliorer ses capacités à prévenir et gérer des situations de violence ou d'agressivité• Connaître son rôle et ses limites dans l'accompagnement		
Contenu	<ul style="list-style-type: none">• Mieux comprendre les maladies neurodégénératives : fonctions cognitives, maladie d'Alzheimer, démences apparentées (Parkinson, DFT, corps de Lewy), troubles du comportement• Développer son savoir-être et connaître ses limites : fondamentaux de la relation d'aide, attitudes face à la désorientation, émotions et limites professionnelles• Techniques de communication adaptées : communication verbale/non verbale, technique de validation de Naomie Feil, notion de Care et d'éthique professionnelle• Gérer les situations d'agressivité et les troubles du comportement : approche psychologique et sociologique, responsabilités du personnel, transmissions, évaluation		
Methodes	<ul style="list-style-type: none">• Pédagogie participative et interactive valorisant l'expérience des équipes soignantes• Apports théoriques, brainstorming, vidéos cliniques, études de cas, travaux de groupes• Jeux de rôle, analyse réflexive des pratiques, technique de relaxation• Echanges de pratiques - Ressources dématérialisées remises aux participants		

FORMATIONS PROFESSIONNALISANTES

Hôtellerie-Restauration en établissement de sante

ADOPTER UNE POSTURE PROFESSIONNELLE EXEMPLAIRE EN HÔTELLERIE-RESTAURATION DE SANTÉ

Durée 14 heures	Tarif 350 € Financements : PDC, OPCO	Format 2h en distanciel asynchrone + 12h en présentiel Site : Béziers, Lycée Jean Moulin – Lamalou les Bains - intra entreprise	Public Tous les personnels (cuisiniers, personnels de service, aides à la prise du repas, agents d'entretien)
Objectifs	<ul style="list-style-type: none">• Adopter une posture professionnelle bienveillante et adaptée au contexte médicosocial• Améliorer la qualité de service et la satisfaction des usagers• Renforcer les bonnes pratiques professionnelles en hôtellerie-restauration en santé• Contribuer à une image positive de l'établissement		
Contenu	<ul style="list-style-type: none">• Comprendre les enjeux de la posture professionnelle en santé• Auto-évaluer sa posture• Identifier son rôle• Intégrer la bientraitance dans ses pratiques• Identifier les exigences du secteur• Adapter sa communication• Appliquer les bonnes pratiques d'hygiène• Lier qualité de prestation et image• Mettre en œuvre une communication bienveillante• Favoriser l'autonomie		
Methodes	<ul style="list-style-type: none">• E-learning interactif (vidéos, quiz, lectures guidées)• Études de cas, jeux de rôle, mises en situation• Retours d'expériences et co-analyse de pratiques		

COMPRENDRE LES TROUBLES DE LA DÉGLUTITION POUR MIEUX ACCOMPAGNER

Durée 14 heures	Tarif 350 € Financement : PDC, OPCO	Format 4h en distanciel asynchrone + 10h en présentiel Site : Béziers, Lycée Jean Moulin – Lamalou les Bains - intra entreprise	Public Cuisiniers, personnels de service, aides à la prise du repas, soignants, personnels de service
Objectifs		<ul style="list-style-type: none">• Comprendre ce qu'est la déglutition et ce qui peut la perturber• Identifier les signes de difficulté lors des repas• Adapter les gestes, postures et attitudes pour sécuriser la prise alimentaire• Contribuer à la détection précoce des troubles en collaborant avec les équipes de soins• Travailler ensemble autour du repas pour préserver le confort, la sécurité et la dignité des personnes accompagnées	
Contenu		<ul style="list-style-type: none">• Découvrir comment se déroule la déglutition normale• Comprendre ce qui peut la perturber• Savoir reconnaître les signes visibles d'une difficulté à avaler• Réagir de façon adaptée• Sécuriser la posture et le rythme du repas• Collaborer efficacement entre métiers• Savoir à qui parler et comment transmettre une alerte• Partager les responsabilités autour du repas	
Methodes		<ul style="list-style-type: none">• Capsules vidéo, quiz et supports interactifs en ligne• Ateliers pratiques : postures, gestes, repérage des signes• Études de cas concrètes issues du terrain• Mises en situation autour de situations quotidiennes• Échanges d'expériences en groupe	

DIÉTÉTIQUE ET RÉGIMES ALIMENTAIRES SPÉCIFIQUES AUX PATHOLOGIES DES EHPAD ET STRUCTURE DE SANTE ET DE SOIN

Durée 14 heures	Tarif 350 € Financement : PDC, OPCO	Format 2h en distanciel asynchrone + 12h en présentiel Site : Béziers, Lycée Jean Moulin – Lamalou les Bains - intra entreprise	Public Cuisiniers, personnels de service, aides à la prise du repas, soignants, personnels de service
Objectifs		<ul style="list-style-type: none">• Comprendre les besoins nutritionnels liés à l'âge est aux pathologies• Identifier les régimes thérapeutiques les plus fréquents en établissement• Adapter les pratiques alimentaires pour allier efficacité nutritionnelle et plaisir alimentaire• Collaborer efficacement avec les autres professionnels autour de l'alimentation en institution	
Contenu		<ul style="list-style-type: none">• Connaître les besoins spécifiques liés à l'âge et aux pathologies• Repérer les signes de dénutrition ou de perte d'appétit• Savoir ce que signifie « alimentation adaptée » dans le quotidien en cuisine ou en salle• Proposer des solutions concrètes• Connaître et reconnaître les types de textures selon l'IDDSI• Maîtriser les produits texturants• Identifier les régimes hyposodés, digestifs, pauvres en protéines ou fibres• Savoir adapter les pratiques sans pénaliser le plaisir du repas• Travailler ensemble pour allier santé et plaisir• Construire des idées concrètes à appliquer dans son établissement	
Methodes		<ul style="list-style-type: none">• Apports théoriques et mises en pratique• Études de cas issus du quotidien en EHPAD, SSR• Ateliers de dégustation, jeux de rôle et démonstrations• Plateforme numérique, forum d'échange et ressources prolongées• Possibilité de webinaire et coaching postformation (en option)	

PRÉVENTION ET GESTION DES CAS DE FAUSSE ROUTE OU D'ÉTOUFFEMENT

Durée 14 heures	Tarif 350 € Financement : PDC, OPCO	Format 4h en distanciel asynchrone + 10h en présentiel Site : Béziers, Lycée Jean Moulin – Lamalou les Bains - intra entreprise	Public Aides à la prise du repas, personnels de service, cuisiniers
Objectifs	<ul style="list-style-type: none">• Comprendre les troubles de la déglutition et les signes d'alerte• Savoir réagir face à une fausse route ou un étouffement• Prévenir les risques par l'aménagement des repas et l'éducation des équipes• Contribuer à la sécurisation de l'alimentation dans les structures de soins		
Contenu	<ul style="list-style-type: none">• Comprendre la déglutition normale et pathologique• Identifier les signes de fausse route• Connaître les risques de fausse route• Mettre en œuvre des stratégies de prévention• Identifier les textures adaptées• Appliquer les gestes de secours• Sécuriser la prise alimentaire• Communiquer efficacement• Gérer une situation de fausse route• Construire un protocole de prévention		
Methodes	<ul style="list-style-type: none">• E-learning interactif (vidéos, quiz, cas concrets, forum)• Mises en situation pratique (gestes d'urgence, aide au repas)• Études de cas, retours d'expérience, élaboration de protocoles• Accès Moodle et outils post-formation		

TECHNIQUES DE SERVICE ET ACCOMPAGNEMENT DES PERSONNES EN PERTE D'AUTONOMIE

Durée 14 heures	Tarif 350 € Financement : PDC, OPCO	Format 100% présentiel restaurant pédagogique Site : Béziers, Lycée Jean Moulin – Agde Lycée Auguste Loubatières - intra entreprise	Public Aides à la prise du repas, personnels de service, cuisiniers
Objectifs	<ul style="list-style-type: none">• Maîtriser les techniques de service adaptées en structure médico-sociale• Accompagner les personnes en perte d'autonomie de façon bienveillante et sécurisée• Communiquer efficacement et transmettre les informations utiles• Contribuer à la qualité de vie et au maintien de l'autonomie des usagers		
Contenu	<ul style="list-style-type: none">• Identifier les formes de perte d'autonomie• Comprendre leur impact sur l'alimentation• Adapter le service au contexte de soins• Appliquer les règles d'hygiène et de présentation• Adapter l'aide au repas• Favoriser l'autonomie des personnes• Adapter sa communication• Gérer les situations délicates• Identifier les informations pertinentes• Utiliser les outils de transmission		
Methodes	<ul style="list-style-type: none">• Apports théoriques et démonstrations pratiques• Jeux de rôle, mises en situation et analyses• Études de cas et travaux en sous-groupes• Manipulation d'aides techniques et outils de communication		

MAÎTRISER L'ALIMENTATION À TEXTURES MODIFIÉES : ENJEUX, PRÉPARATION ET SERVICE

Durée :
21 heures

Tarif :
525 €
Financement :
PDC, OPCO

Format :
100% présentiel
restaurant pédagogique
Site : Béziers, Lycée Jean
Moulin – Agde Lycée
Auguste Loubatières -
intra entreprise

Public :
Cuisiniers, commis,
aides de cuisines

Objectifs

- Comprendre les enjeux nutritionnels, gustatifs et de sécurité liée à l'alimentation à textures modifiées
- Maîtriser les techniques de préparation adaptées aux différents niveaux de texture de l'IDDSI
- Améliorer l'appétence et la présentation des préparations
- Assurer un service sécurisé et conforme aux besoins des personnes dysphagiques

Contenu

- Identifier les bénéficiaires des textures modifiées
- Saisir les impacts nutritionnels et éthiques
- Maîtriser la classification IDDSI
- Savoir évaluer la conformité des textures
- Adapter les techniques culinaires aux textures
- Utiliser les équipements adéquats
- Améliorer le goût et l'aspect visuel des plats
- Stimuler l'envie de manger
- Appliquer les règles d'hygiène spécifiques
- Organiser la production en collectivité

Méthodes

- Apports théoriques, ateliers pratiques et dégustations commentées
- Démonstrations techniques et manipulations d'équipements
- Études de cas et travaux en sous-groupes
- Supports visuels, grilles de tests et fiches recettes

DRESSAGE ET VALORISATION CULINAIRE ET PRÉSENTATION SOIGNÉE DES PRÉPARATIONS À TEXTURES MODIFIÉES

Durée :
7 heures

Tarif :
175€

Financement :
PDC, OPCO

Format :

100% présentiel restaurant
pédagogique

Site : Béziers, Lycée Jean
Moulin – Agde Lycée
Auguste Loubatières - intra
entreprise

Public :

Cuisiniers, commis,
aides de cuisines,
personnels de service

Objectifs

- Développer des techniques créatives de dressage et de présentation pour les textures modifiées
- Améliorer l'appétence visuelle pour stimuler le désir de manger
- Adapter les présentations culinaires aux contraintes de texture tout en valorisant le repas
- Redonner de la dignité et du plaisir à la prise alimentaire

Contenu

- Comprendre l'impact visuel sur la prise alimentaire
- Identifier les freins liés à l'apparence
- Utiliser les bons outils pour structurer l'assiette
- Appliquer les principes esthétiques de base
- Créer des contrastes attractifs
- Colorer naturellement les préparations
- Réaliser des présentations valorisantes pour tous les repas
- Reproduire un plat d'origine en texture modifiée

Methodes

- Démonstrations techniques et ateliers pratiques en binômes
- Exercices créatifs, concours de dressage et dégustations commentées
- Apports théoriques sur les perceptions visuelles et psychologiques
- Documentation visuelle, nuanciers alimentaires et photographies de réalisations

La performance de vos équipes, notre mission.



Vos contacts privilégiés

Agde, Béziers

Béatrice MIQUELIS

04 67 30 96 04

b.miquelis@gretacfaho.fr

Lamalou - les- Bains

Tiphaine Dussart

04 67 97 95 44

t.dussart@gretacfaho.fr