



© Vici

Roxane Carmassi

Un accompagnement personnalisé par Vici

Depuis un an et demi, la société Vici a mis au point une cinquantaine de formations pour répondre à tous les besoins des acteurs des collectivités. Conçues pour s'adapter aux contraintes de chaque structure, elles s'appuient sur 5 formateurs, tous issus de l'univers de la restauration.

Fort de ses 30 ans d'expérience en restauration collective, la société Vici a lancé il y a près de deux ans un service dédié à la formation. Au total, une cinquantaine de formations métiers sont proposées et s'articulent autour de 7 thèmes : la restauration (organisation du travail, gestion des coûts, élaboration des menus, techniques culinaires, lutte contre le gaspillage...), la nutrition (équilibre alimentaire, GEMRCN, allergènes, dénutrition...), l'hygiène (HACCP, PMS, dossier d'agrément...), le nettoyage (hygiène des locaux, utilisation des produits de nettoyage...), l'hôtellerie (organisation du travail, techniques hôtelières...), la blanchisserie (méthode RABC, circuit du linge...) et enfin la sécurité (prévention des risques, gestes et postures, management...).

« Ces formations sont conçues pour s'adapter aux contraintes de chaque établissement »

L'après-midi, place à la théorie. « Nous mettons l'accent sur les difficultés et les amonnons à trouver la solution par eux-mêmes. » Au total, le pôle formation de Vici compte 5 formateurs « qui ont tous une expérience en restauration d'au moins une dizaine d'années. Cela permet de déceler tous les problèmes. Nous avons une vision globale du service et du fonctionnement de la restauration », souligne-t-elle.

L'atout de Vici, qui a réalisé 120 journées de formation en 2016, réside également dans



3 questions à...

Yamina Laib, directrice de l'Ehpad de Meyzieu, Rhône

Quelle formation avez-vous suivie ?

J'ai plusieurs fois fait appel à Roxane Carmassi lorsque je dirigeais l'Ehpad d'Ambérieu-en-Bugey, en particulier pour réorganiser le pôle hôtelier, notamment en mettant en place le service à l'assiette. L'Ehpad de Tenay a également été concerné, les deux établissements ayant une direction commune. Cela a demandé de revoir toute l'organisation du travail en cuisine.

Que vous a apporté Vici ?

L'œil de Roxane Carmassi a été précieux dans cette conduite au changement. À l'issue d'un audit, elle a formulé ses propositions et a par exemple réalisé un topo sur le matériel à acheter. Roxane Carmassi est une personne de terrain très carrée et il est rassurant pour les équipes d'être accompagnées.

Continuerez-vous à travailler ensemble ?

J'ai désormais l'habitude de travailler avec Roxane Carmassi et une relation de confiance s'est installée. Elle a un très bon contact avec les équipes en cuisine, qui ont énormément confiance en elle. Alors que je viens d'arriver à Meyzieu, il est possible que je fasse de nouveau appel à Vici pour le Plan de maîtrise sanitaire, l'HACCP, la gestion des cuisines ou encore le budget.



LP Sainte-Claire à Sury-le-Combal

le suivi. « Chaque année, nous faisons par exemple une piqûre de rappel, notamment sur le Plan de maîtrise sanitaire. » Et quid des attentes actuelles des établissements ? « En ce moment, il y a beaucoup de demandes concernant l'organisation du travail en raison de la baisse des contrats aidés. Il y a une vraie inquiétude des structures qui cherchent à optimiser leur travail. Nous intervenons aussi beaucoup pour faire connaître les nouvelles méthodes de cuisson et de nettoyage, le matériel étant aujourd'hui plus adapté », conclut la formatrice.

● Morgane Buland

2 questions à...

David Guillas, responsable de la restauration à l'hôpital intercommunal de Bourg-Saint-Andéol/Viviers (hôpital local Dona Vierna), Ardèche

Quelle formation avez-vous suivie ?

Nous avons suivi début juin une journée complète de formation sur l'HACCP, la mise en place et la rectification du Plan de maîtrise sanitaire et l'organisation du travail en cuisine. 9 personnes ont été formées sur le site de Bourg-Saint-Andéol et 3 sur celui de Viviers.

Pour quelles raisons vous êtes-vous formés ?

L'objectif était de rappeler les règles d'hygiène, de mettre à jour notre système documentaire et de répondre aux exigences en matière de réglementation DDPP. Nous essayons de suivre des formations tous les ans car cela permet notamment de toucher tout le personnel en cas de turn-over. Vici nous apporte par ailleurs son savoir et son aide en cas de contrôle, permet que tout soit aux normes, nous informe sur les nouveaux documents à mettre en place pour répondre aux normes qui évoluent.

BULLETIN D'ABONNEMENT



➤ Je choisis ma formule



Retrouvez tous nos tarifs sur www.lechef.com

➤ Je règle par Chèque à l'ordre des Editions de la RHF
(une facture acquittée vous sera envoyée)
 Virement ou mandat à réception de facture
(tampon obligatoire)

Date et signature obligatoires :

VEUILLEZ TROUVER CI-DESSOUS MES COORDONNÉES

Etablissement/société.....

Nom/Prénom

Titre ou fonction

Adresse professionnelle personnelle

.....

.....

Code postal Ville

Tél. Fax

E-mail (indispensable pour l'accès à votre magazine en ligne)

.....

Valable jusqu'au 30/06/2018

Tarif France Métropolitaine : TVA à 2,10%. Conformément à la loi informatique et libertés du 06/01/78, vous disposez d'un droit d'accès et de rectification aux informations vous concernant auprès de notre service abonnements.

Bulletin à retourner aux Editions de la RHF, Service abonnements : 9, rue Labie, 75838 Paris Cedex 17.

E-mail : abo@lechef.com - Ligne directe : 01 45 74 98 42 - Fax : 01 45 74 01 03