

## Renseignements et inscription Formation continue

1 place de l'hôpital  
67000 Strasbourg

[formationcontinue@chru-  
strasbourg.fr](mailto:formationcontinue@chru-strasbourg.fr)

☎ : 03 88 11 60 95  
📠 : 03 88 11 58 20

## Personnes en situation de handicap

Contact référent handicap :  
[Mission.handicap@chru-  
strasbourg.fr](mailto:Mission.handicap@chru-strasbourg.fr)

Organisme formation : HUS  
Enregistré : 4267P003067

Certifié QUALIOPi : action de  
formation

**Durée de la formation :**  
1,5 jour soit 11 heures organisés  
sur 3 jours

**Horaires :**  
J1 14h à 17h30  
J2 14h à 17h30  
J3 8h30 à 12h30

**Dates :**  
Mercredi 4 au vendredi 6 juin  
2025

**Lieu :**  
CHU Renée SABRAN (HCL)  
550 Bd Edouard Herriot  
83400 GIENS

**Date limite d'inscription :**  
1 mois avant le début de la  
formation

## Coût de la formation :

Tarif individuel : 400 €

Restauration sur place.  
Une convention sera établie avec  
les Hôpitaux Universitaires de  
Strasbourg.



101 Personnes formées en 2023  
et 2024



97 % de satisfaction générale

## Objectifs pédagogiques

Actualiser et développer ses connaissances dans le domaine et le contexte  
professionnel de la restauration hospitalière

## Personnels concernés

Responsables des services de restauration hospitalière

## Prérequis

AUCUN

## Contenu du programme

*Adapté aux besoins des participants et à leur exercice professionnel*

### Connaissances théoriques et pratiques en lien avec exercice professionnel

- Ingénierie, innovations techniques, organisationnelles et culinaires
- Nouvelles recommandations nutritionnelles
- Evolutions réglementaires
- Transition écologique

## Méthodes et moyens pédagogiques

Méthodes de pédagogie active permettant l'expression de l'apprenant et la  
construction du savoir théorique et pratique :

- Etudes de cas
- Retour d'expérience
- Analyses de situations professionnelles
- Apport théorique

## Evaluation des acquis

Evaluation formative au cours d'activités réflexives tout au long de la formation

## Evaluation de l'action

Evaluation à chaud de la qualité de la formation par les apprenants par un  
questionnaire d'évaluation de niveau 1 et 2 sur l'échelle de KIRCKPATRICK

## Intervenants

Sous la responsabilité de UDIHR  
Jean Remy DUMONT  
David BRIAND  
Julien FABBRO  
Experts dans le domaine d'intervention

## Coordinateur

Jean Remy DUMONT Président de l'UDIHR



**DE LA FOURCHETTE À LA PLANÈTE,  
UN PROGRAMME POUR UNE  
RESTAURATION EN SANTE RESPONSABLE.**

04 au 06 juin 2025 à l'hôpital Renée SABRAN

**PRESQU'ILE DE GIENS**



# DE LA FOURCHETTE À LA PLANÈTE, UN PROGRAMME POUR UNE RESTAURATION EN SANTE RESPONSABLE.

Du mercredi 04 juin 14 h au vendredi 06 juin à l'hôpital Renée  
SABRAN sur la presqu'île de Giens

  
Les Hôpitaux  
Universitaires  
de STRASBOURG



Union des Ingénieurs Hospitaliers en Restauration



## Mercredi 4 juin 2025

**14 h 00 : Accueil sur le site de l'Hôpital Renée Sabran, Hyères**

**14 h 30 : Ouverture des Journées de Formation des responsables de restauration**

⇒ **Mme HAMELA**, Directrice du CH Renée Sabran

⇒ **Mr DUMONT**, Président de l'UDIHR

⇒ **Mr DUDUC**, Responsable restauration CH Renée Sabran, Coordinateur des journées de formation 2025

Modérateur :

**David BRIAND**, Vice-président UDIHR

**15 h 00 : La fresque du Climat « Un outil pour un Think tank sur la durabilité »**

⇒ **Mr DELANDE EVARIST**, Pharmacien hospitalier

**15 h 45 : Approche des filières sur l'hôpital Renée SABRAN, un cercle vertueux**

⇒ **Mr DUDUC**, Responsable de la restauration, CH Renée Sabran

**16 h 15 : Echanges Professionnels**

**16 h 30 : Clôture de la journée**

⇒ **Mr BRIAND**, Vice-président UDIHR, Ingénieur CHU Poitiers

⇒ **Mr DUDUC**, Responsable restauration CH Renée Sabran, Coordinateur des journées de formation 2025

**17 h 00 : Assemblée Générale**

⇒ **Mr DUMONT**, Président UDIHR

## Jeudi 5 juin 2025

**8 h 30 : Accueil sur le site de l'Hôpital Renée Sabran, Hyères**

Modérateur :

**David BRIAND, Vice-président UDIHR**

**9 h 00 : Les plastiques et les perturbateurs endocriniens**

⇒ **Mr CARATO**, Professeur de l'INSERM de Poitiers

**10 h 00 : Speed Dating Fournisseurs**

**12 h 30 : Déjeuner**

**13 h 40 : Présentation du label ETIKA, Welfarm, le bien-être animal**

⇒ **Mme CHARLES**, Responsable du pôle Campagnes et plaidoyer

**14 h 25 : L'enquête E-SATIS : un retour d'expérience du CH de Douai**

⇒ **Mr LALOU**, Responsable de la restauration, CH Douai

**15 h 10 : Echanges Professionnels**

**15 h 25 : L'alimentation et le Naval**

⇒ **Mme TETU**, Commissaire des Armées responsable du soutien

**16 h 10 : RETEX : Comment restaurer ses patients lors de conflits civils ?**

⇒ **Mr MARCHAL**, Ingénieur restauration CHU Nouméa

**16 h 55 : Remise du prix APIHR 2024 / 2025**

⇒ **Mme QUEAU COMMAULT**, Responsable restauration CHU Brest

⇒ **Mr PEYRONNET**, Ingénieur restauration

⇒ **Mr DUMONT**, Président UDIHR

**17 h 25 : Clôture de la journée**

⇒ **Mr BRIAND**, Vice-président UDIHR, Responsable restauration CHU Poitiers

⇒ **Mr DUDUC**, Responsable restauration CH Renée Sabran, Coordinateur des journées de formation 2025

## Vendredi 6 juin 2025

**8 h 30 : Accueil sur le site de l'Hôpital Renée Sabran, Hyères**

Modérateur :

**David BRIAND, Vice-président UDIHR**

**9 h 00 : Mise en place d'une démarche hôtelière : la mise en place d'un office d'étage centralisé**

⇒ **Mr BRIAND**, Responsable restauration CHU Poitiers

**9 h 45 : The Shift Project : Les impacts du changement climatique et la raréfaction des ressources énergétiques fossile sur notre métier**

⇒ **Mr PIETROSEMOLI**, Ingénieur

**10 h 30 : Les futures conceptions de systèmes alimentaires : entre innovations et gestalts : Comment se nourrir demain ?**

⇒ **Mr THIBURCE**, Anthropologue et expert en design fiction

**11 h 15 : Echanges Professionnels**

**11 h 30 : L'organisation du lavage sur la cuisine centrale de la ville de Tours**

⇒ **Mme DOUAISI**, Commerciale référente région Est Option Solution

⇒ **Mme PETIT**, Commerciale référente région Ouest Option Solution

**12 h 15 : Clôture des journées de formations des responsables de restauration**

⇒ **Mme HAMELA**, Directrice du CH Renée Sabran

⇒ **Mr DUMONT**, Président de l'UDIHR

⇒ **Mr DUDUC**, Responsable restauration CH Renée Sabran, Coordinateur des journées de formation 2025

**12 h 20 : Déjeuner**