

**CAHIER DES CHARGES**  
**POUR UNE ACTION DE FORMATION A L'ATTENTION D'UN COLLECTIF**  
**D'ADHERENTS**  
**2022**

**« Service et accompagnement au moment des repas »**

\*\*\*\*\*

Proposition à retourner impérativement par courrier électronique et un exemplaire papier à :

Elodie BOURREAU  
Chargée de Projet Territoriaux

**OPCO Santé Nouvelle-Aquitaine**  
**Les Bureaux du Lac I**  
**6 Rue Théodore Blanc**  
**33520 BRUGES**

elodie.bourreau@opco-sante.fr

05.56.00.28.60

**Date limite de réception des offres : 29 Aout 2022**

## Commanditaire et cadre de l'action

---

L'OPCO Santé est l'opérateur de compétences du **secteur privé de la santé**, et regroupe :

- **Le secteur sanitaire, médico-social et social privé à but non lucratif** : ce secteur rassemble 7 200 associations, fondations, congrégations qui emploient 785 000 salariés et accompagnent 108 000 travailleurs handicapés d'ESAT.
- **Le secteur des services de prévention et de santé au travail** : ce sont 240 services répartis nationalement qui emploient 17200 salariés.
- **Le secteur de l'Hospitalisation privée** qui rassemble les établissements privés de santé, soit 1000 cliniques et hôpitaux privés qui emploient 159 800 salariés. Ainsi que les acteurs privés français regroupant 2400 établissements (EHPAD, Résidences Services Seniors et de soins à domicile...) qui emploient 120 000 salariés.
- **Le secteur du thermalisme** qui rassemble 61 entreprises qui emploient 4700 salariés

Au total, l'OPCO Santé représente près de **11 000 entreprises et associations** qui emploient **plus d'un million de salariés**.

L'offre de services déployée en proximité vis à vis de ses adhérents, a pour ambition :

- D'anticiper les mutations du secteur et de proposer des solutions emploi formation innovantes pour y faire face
- Développer l'alternance comme voie d'accès aux métiers de la santé
- D'accompagner ses adhérents dans l'analyse et la définition de leurs besoins en matière de formation
- Développer les compétences des professionnels de la santé au bénéfice des personnes accompagnées
- D'assurer un service de proximité permettant d'améliorer l'information et l'accès à la formation de leurs salariés
- D'appuyer de manière renforcée les TPE PME pour qu'elles s'emparent et/ou développent la formation de leurs salariés

Quelques chiffres clés de l'OPCO Santé Nouvelle-Aquitaine (2020) :

- 2759 Etablissements
- 123 459 salariés
- 11 000 travailleurs handicapés d'ESAT

Dans le cadre de l'accompagnement du projet de Démarche Emploi Compétences porté par un collectif d'adhérent sur le territoire de Cambo les Bains, nous portons la commande pour la réalisation d'action de formations mutualisées.

## Contexte global de la démarche

---

Depuis 2021, 8 établissements de Soins de Suites et de Réadaptation (SSR) de Cambo les Bains se sont mobilisés, en partenariat avec l'OPCO Santé et la DDETS 64 autour d'une Démarche Emploi Compétences. Cette démarche territoriale permettra de provoquer au sein des établissements un travail collectif d'anticipation concernant leurs besoins en emplois, en compétences et en formation avec la mise en œuvre

d'une véritable gestion prévisionnelle des ressources humaines. La finalité est de proposer et mettre en œuvre des solutions d'amélioration pour le maintien et le développement de l'emploi durable du secteur à moyen et long terme. La démarche entend répondre et proposer des réponses aux problématiques de recrutement, développement des compétences et soutien des fonctions managériales.

Coordonnée autour de 3 axes, **les acteurs et partenaires impliqués ont validé un plan d'actions qui vise** une approche collective territoriale au service de l'attractivité du secteur et du développement des compétences. Il se structure **en 3 axes** :

- **axe 1 « Développer les compétences »**
- **axe 2 « Répondre aux défis de demain et aux évolutions du secteur de la santé »**
- **axe 3 « Développer des actions collaboratives à l'échelle d'un territoire »**

**L'axe 1 « développer les compétences »**, s'adresse aux professionnels des structures et a pour objectif de les soutenir dans leur développement des compétences afin de favoriser l'amélioration de l'expérience patient. De manière très concrète la solution choisie par le collectif consiste en l'**élaboration d'un plan de développement des compétences mutualisé** entre les 8 établissements **sur des problématiques communes** et des **thématiques à traiter de manière collective**. Il permet la mise en place d'actions de professionnalisation.

Au regard de la multiplicité des acteurs impliqués, et de la richesse des champs d'actions l'ingénierie de formation se doit d'être adaptée, dépassant l'offre catalogue existante.

### **Attentes et problématiques**

---

Au cours d'un séjour d'hospitalisation, le repas est un moment essentiel qui revêt une grande importance pour le patient et qui marque la journée d'hospitalisation. Selon les établissements, les repas sont pris en chambre avec une distribution de plateau pour les Agents de Services Hospitaliers (ASH) ou en salle de restauration collective. La prise du repas est accompagnée par les Aides-Soignants (AS).

Les ASH ont un œil vigilant sur le type de plateau qu'elles distribuent, en lien avec le choix du patient, et sur la reprise du plateau afin d'identifier la qualité de la prise alimentaire par le patient.

Selon les publics hospitalisés, les problématiques alimentaires peuvent être différentes :

- Personnes âgées (dénutrition, déshydratation, fausse route)
- Personnes diabétiques
- Altération de l'appétit ou restriction sur la quantité...

Dans une gestion et une organisation contrainte de la distribution du repas, il est important de rappeler l'importance de ce temps et de la perception des repas pour les patients. Le repas au cours d'une hospitalisation, au-delà du plaisir lié à l'alimentation, peut devenir source de contrariété et amener à une non prise

alimentaire. La qualité de la relation des ASH au moment de la distribution est donc primordiale.

L'ASH joue un rôle clé, bien qu'il ne réalise pas l'aide à la prise alimentaire il est en lien avec le patient et travaille en binôme avec l'AS.

Le cuisinier joue également un rôle essentiel dans l'importance de la présentation des repas et le respect des portions ou quantités indiquées.

## **Objectifs généraux**

---

Cette formation permettra aux stagiaires de :

- Comprendre l'importance du repas et de ce temps dans l'hospitalisation du patient
- Connaître les adaptations liées aux principaux troubles de l'alimentation et ce que cela implique en termes de prise alimentaire
- L'adaptation du repas aux différents troubles (textures, présentation, quantités).
- Adopter une attitude aidante, accompagner le patient au moment du repas :
  - o Respecter le rythme de la personne
  - o Valoriser le patient
  - o Favoriser le choix de la personne
- Assurer la distribution du repas de manière adaptée :
  - o Savoir utiliser le matériel adéquat
  - o Aider à l'installation du patient (aide à l'AS)
  - o Respecter les règles d'hygiène.
- Rendre compte de la prise alimentaire auprès du personnel soignant
- Prendre conscience de son rôle dans la relation avec le patient lors de la prise alimentaire

## **Public bénéficiaire**

---

Cette action de formation s'adresse aux professionnels suivants issus des établissements participants et en priorité aux ASH. Les cuisiniers pourront être associés à tout ou partie de l'action.

## **Pré-requis**

---

*L'organisme de formation pourra indiquer si des pré-requis sont nécessaires pour cette action de formation.*

## **Méthodes pédagogiques**

---

Il appartient au prestataire de définir le contenu de formation et son organisation pédagogique. Cependant, le dispositif et les méthodes pédagogiques

employés devront favoriser la participation des stagiaires et l'interactivité de la formation.

L'action devra se réaliser en présentiel. La mixité du public ASH/cuisinier devra permettre de favoriser les échanges et confronter les pratiques. Un tronc commun pourra être proposé visant ces deux publics.

## Durée

---

14h – 2 journées de 7h en continu

## Nombre de sessions/groupes

---

4 groupes estimés (12 participants par groupe)

## Calendrier de réalisation de l'action

---

La formation devra se réaliser à partir d'octobre / novembre 2022 jusqu'en 2023. L'organisme joindra à sa proposition un calendrier prévisionnel.

Les périodes de vacances scolaires seront à éviter.

## Titre retenu pour l'action

---

L'organisme de formation est libre de proposer un titre d'action différent de celui mentionné plus haut si celui-ci lui paraît de nature à permettre une meilleure adéquation avec les objectifs de l'action.

## Evaluation de l'action de formation

---

Une attention particulière est accordée à l'évaluation des actions de formation menées. Cette évaluation se situe à plusieurs niveaux :

- ✓ **Un bilan oral,**
- ✓ **Un questionnaire de satisfaction,** « à chaud » distribué à chaque participant. L'OPCO Santé peut mettre à disposition un questionnaire en ligne.
- ✓ **Une évaluation formative « à chaud »,** à l'initiative du formateur, dont l'objectif est de vérifier individuellement que les objectifs pédagogiques ont été atteints à l'issue de la formation.
- ✓ **Une évaluation formative « à froid » (4 mois),** afin de mesurer à moyen terme les effets de la formation auprès des établissements participants. Ce questionnaire sera adressé au stagiaire **et** au manager.
- ✓ **Un bilan pédagogique,** rédigé par le prestataire synthétisant les réponses apportées par les stagiaires lors du questionnaire de satisfaction « à chaud », en intégrant leurs principaux commentaires et ceux des formateurs.

## ✓ Un rapport d'évaluation

### Déroulement et organisation de la formation

---

#### Le prestataire :

- Convoquera les stagiaires selon les modalités et modèles de documents fournis par l'OPCO Santé.
- Etablira les feuilles d'émargement
- Aura en charge l'évaluation de la formation des stagiaires.
- Organisera le suivi logistique de la formation si nécessaire (location de salle, organisation des repas).

L'ensemble des actions seront déployées sur le territoire de Cambo les Bains, les établissements participants seront mis à contribution pour accueillir les groupes de formation afin de limiter les coûts de location de salle et permettre l'échange inter-établissements.

### Transmission des propositions de formation

---

Afin d'examiner votre projet dans les meilleures conditions, nous vous demandons de respecter la forme qui vous est proposée et de renseigner **uniquement** le document joint intitulé « Proposition de prestation ». Vous pouvez, si vous le souhaitez, l'enrichir de tout document qu'il vous semble utile de porter à notre connaissance.

Les propositions devront comporter les informations suivantes :

- Une proposition détaillée par demi-journée du contenu de formation en adéquation avec les objectifs évoqués ci dessus
- la durée totale de formation (en heures et en jours) et la durée par séquence de formation
- le rythme de la formation
- La démarche et les moyens pédagogiques préconisés
- Le dispositif d'évaluation prévu
- **Le calendrier prévisionnel de déploiement**
- L'identité, le profil et l'expérience de l'intervenant pressenti pour la réalisation de la formation (CV précis et détaillé)
- L'expérience et les références de l'organisme sur ce type d'intervention
- Les caractéristiques des supports pédagogiques
- Le nom et la qualité de la personne responsable du projet
- Le numéro de SIRET, le numéro de déclaration d'activité
- le nombre de participants (maximum)
- le coût de la formation (T.T.C.) : coût jour incluant tous les éléments (frais pédagogiques, éventuels frais d'hébergement et de déplacement,....) et coût total pour la formation. Le prestataire indiquera la dégressivité qu'il compte pratiquer si plusieurs groupes sont organisés.

- l'organisme de formation devra préciser : ses références pour une action similaire (intitulé des actions, nom de l'établissement bénéficiaire, type de public bénéficiaire).
- L'organisme devra **être référencé Qualiopi**

## **Critères de sélection des candidatures**

---

### **1. Qualité de la proposition de formation**

- ✓ compréhension et restitution de la demande
- ✓ adéquation entre les objectifs du cahier des charges et les contenus proposés
- ✓ originalité et pertinence de l'organisation pédagogique (contenus, méthodes, « partir de situations « problème » portées par les stagiaires)
- ✓ pertinence des supports pédagogiques et d'évaluation

### **2. Moyens humains mis à disposition de la formation**

- ✓ expérience et qualification des formateurs pressentis par rapport au sujet traité

### **3. Prix de la prestation**

### **4. Références de l'organisme dans le secteur d'activité ou dans le domaine de l'action**

## **Informations complémentaires**

---

Toutes précisions et informations complémentaires peuvent être demandées à **Elodie BOURREAU**, pilote du projet, au nom du groupe de travail d'adhérents intégré dans la démarche qui a défini la commande.

**Date limite de réponse : 29 Aout 2022**