

PROGRAMME DE FORMATION

«Améliorer la qualité du service en salle en EHPAD»

Code formation : F402

Nombre d'heures requis : 14 heures

Prérequis / Public : personnel hôtelier, en charge du service en salle

Objectifs pédagogiques de la formation :

- Rappeler les fondamentaux de l'hygiène alimentaire ;
- Identifier les critères d'un dressage et d'un débarrassage satisfaisant ;
- Connaitre les différentes techniques professionnelles de service des mets et boissons ;
- Être en mesure d'adapter son attitude pour accueillir les résidents dans une ambiance professionnelle calme et chaleureuse ;
- Faire le lien entre les cuisines et la salle à manger ;
- Être en mesure d'adapter la gestion de la salle des repas (placement, régimes, incompatibilité d'humeur) dans le respect des libertés des résidents et de l'éthique.

Modalités : La formation est dispensée en présentiel dans les locaux de l'entreprise.

Délai d'accès : 48 heures

Tarifs : Sur demande.

Contact : contact@conseilformation.fr

Méthodes mobilisées : Enoncés théoriques, vidéos, documents écrits, mise en situation.

Modalités d'évaluation : QCM, mises en situation.

Accessibilité aux personnes handicapées : oui.

Formateur(s) : Formateur diplômé dans le secteur d'activité concerné.

Nombre de participants à la formation par session : 10 maximum.

Préambule : En EHPAD, la qualité du service en salle est primordiale pour satisfaire totalement les résidents. A l'issue de cette formation, vous devrez être capable d'assurer un service irréprochable en adoptant les bons gestes, les bonnes attitudes et une communication adaptée à chaque résident.

Description détaillée :

I. Règles d'hygiène et sécurité alimentaire

- Règles d'hygiène essentielles : tenue professionnelle, hygiène corporelle ;
- Circuits sales et propres ;
 - Notions préventives de base : températures des plats, manipulation du matériel, conservation des denrées alimentaires
- Analyse des pratiques professionnelles → définir des axes d'amélioration.

II. Salle de restaurant

- Optimiser l'espace de la salle à manger ;
- Règles du dressage des tables : nappages, disposition des couverts, possibilités de décoration, etc. ;
- Différentes techniques de débarrassage ;
- Rangement et remise en état de la salle ;
- Préparation du prochain repas ;
- Analyse des pratiques professionnelles → définir des axes d'amélioration.

III. Accueil

- Menu du jour : affichage, présentation ;
- Anticiper et prendre en compte les besoins de chacun ;
- Déplacement en salle de restaurant : gestes et attitudes professionnelles.

IV. Service mets et boissons

- Préparation du matériel ;
 - Différentes formes de service : au plat, à l'assiette, à l'anglaise ;
- Service du fromage ;
- Gestion et service du pain ;
- Service des boissons froides et chaudes.