

PUBLIC

Cuisinier(e), agent de restauration, ASH, infirmière...

TARIF

1250 HT par journée de formation

DUREE

2 jours consécutifs / 14h

LIEU & DATES

Intra entreprise

Dates sur demande prévoir un délai d'organisation de 6 semaines en fonction des disponibilités du formateur

RENSEIGNEMENTS

COMPLEMENTAIRES

01 44 86 01 00
contact@resideal-sante.com
www.resideal-sante.com

MOYENS PÉDAGOGIQUES

- Apport théorique • Travail individuel et en groupe • Ateliers pratiques : mise en situation, implication des participants
- Analyse de cas

MÉTHODE D'ÉVALUATION

- Contrôle continu
- Mises en situation
- Evaluation à chaud
- Evaluation des pratiques professionnelles

Une attestation de présence est remise à chacun des participants en fin de stage.

L'analyse des évaluations du stage est disponible sur demande.

Améliorer le service hôtelier dans les EHPAD

OBJECTIFS

- Connaître les contraintes d'hygiène en restauration collective.
- S'engager sur une démarche qualité :
- Accueil des résidents et des familles
- Préparation de la salle à manger
- Présentation des repas
- Techniques de service en salle
- Comportement et attitude

PROGRAMME PÉDAGOGIQUE

- 1/ La marche en avant : visite de la cuisine
- 2/ Circuits sales et propres
- 3/ Température des plats
- 4/ L'hygiène et la tenue du personnel
- 5/ Savoir-faire de belles tables
- 6/ Le rôle du visuel dans le dressage des plats
- 7/ S'adapter au mode de fonctionnement de l'établissement (service à l'assiette, au chariot, plateau...)
- 8/ L'attitude, comportement du personnel et communication.
- 9/ Debriefing.