

OBJECTIFS

Connaître les contraintes d'hygiène en restauration collective.
S'engager dans une démarche qualité : Accueil des résidents et des familles
Savoir préparer la salle à manger
Savoir présenter les repas
Connaître les techniques de service en salle, les comportements et attitudes

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.

PUBLIC : Cuisinier, agent de restauration, ASH, infirmière.

PREREQUIS : Aucun

DUREE : 1 jour soit 7 heures

LIEU & DATES : Intra entreprise

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

TARIF : 1250 euros HT par jour

MODALITES D'ACCES : Si vous souhaitez vous inscrire à cette formation, merci de compléter le formulaire de contact sur notre site internet www.resideal-sante.com ou nous appeler au 06 64 22 84 83

MOYEN PEDAGOGIQUE

- Apports théoriques et pratiques
- Analyse des situations vécues ou possibles
- Mise en pratique

MÉTHODE D'ÉVALUATION

- Questionnaire d'évaluation à l'entrée en formation
- Questionnaire d'évaluation des acquis
- Questionnaire d'évaluation de la satisfaction