



FORMASAUVER



2500 €

TVA non applicable

L6313-1 du Code du Travail

15 PARTICIPANTS MAXIMUM



INSCRIPTIONS



contact

@forma-sauver.com



04 11 95 03 89

FORMATION SERVICE EN SALLE EN EHPAD

PUBLIC

- Responsable hôtellerie
- Serveurs
- Maître d'hôtel
- Auxiliaires de vie
- Aide-soignantes
- Ash (Aide Sociale à l'Hébergement)

PRÉREQUIS: Aucun prérequis pour suivre la formation service en salle en EHPAD

OBJECTIFS

A l'issue de la formation, les participants seront capables de :

- Accueillir de façon professionnelle les résidents, leur famille ou des invités
- Réaliser une mise en place harmonieuse de la salle de restaurant et des tables à l'image de l'EHPAD
- Mettre en oeuvre les techniques professionnelles de service des mets et des boissons
- Maîtriser les fondamentaux de l'hygiène alimentaire
- Adopter une attitude professionnelle face aux résidents et invités en toutes circonstances et répondre avec efficacité à leurs attentes
- S'organiser avec efficacité et gérer la relation avec la cuisine

MOYENS PÉDAGOGIQUES	MOYENS TECHNIQUES	MOYENS D'ENCADREMENT
<ul style="list-style-type: none"> • Documentation remise aux stagiaires • Aide-mémoire, support de cours • Site internet www.forma-sauver.com 	<ul style="list-style-type: none"> • Ordinateur, vidéo projecteur 	<ul style="list-style-type: none"> • Formateur(trice) spécialisée
MODALITÉS DE DÉROULEMENT	SUIVI DE L'EXÉCUTION	MODE D'ÉVALUATION
<ul style="list-style-type: none"> • Présentiel en intra-entreprise • Présentiel en interentreprises 	<ul style="list-style-type: none"> • Signature des feuilles d'émargement par demi-journée par les stagiaires et le formateur. 	<p>Echanges / Feed back</p>
MÉTHODES PÉDAGOGIQUES	SANCTION	MAINTIEN DES COMPÉTENCES
<ul style="list-style-type: none"> • Apports théoriques et pratiques • Mises en situation sur le terrain • Exercices pratiques • Support de cours formation service en salle en EHPAD • Auto évaluation préalable en amont de la formation • Evaluation des acquis en fin de formation 	<ul style="list-style-type: none"> • Attestation de formation individuelle • Questionnaire de satisfaction 	<p>24 mois recommandés</p>
DURÉE TOTALE	RYTHME DE LA FORMATION	HORAIRES
<p>2 jours / 14 heures</p>	<p>sur 2 jours</p>	<p>08:30-12:00_13:00-17:00</p>
LIEU DE FORMATION	PÉRIODE DE RÉALISATION	TAUX DE RÉUSSITE
<p>Sur site client</p>	<p>Inférieur à 2 mois</p>	<p>100 %</p>
RÉFÉRENT PÉDAGOGIQUE	RÉFÉRENT HANDICAP	TAUX DE SATISFACTION
<p>direction@forma-sauver.com</p>	<p>rh@forma-sauver.com</p>	<p>98 %</p>

PROGRAMME DE LA FORMATION

SERVICE EN SALLE EN EHPAD

Le programme ici présenté, est à titre indicatif. La gestion du temps dépendra du groupe et des différentes mises en situation.
Le temps des séquences peut varier d'une séquence à l'autre selon l'avancé du groupe

Présentations réciproques et introduction sur le déroulement de la journée de la formation service à table

- Retour sur la notion de service en salle et la notion de professionnalisme dans un EHPAD
- Echanges interactifs sur les attentes des résidents ou des invités

ASSURER LA PRÉPARATION ET LES OPÉRATIONS DE MISE EN PLACE DES MATÉRIELS SELON LES TECHNIQUES PROFESSIONNELLES DE LA RESTAURATION

- Appréhender les techniques de mise en place et du dressage des tables, consoles ou guéridons
 - Focus sur la présentation de la vaisselle, de la verrerie et des couverts
- Maîtriser les techniques de nappage et de vérification du linge selon les techniques professionnelles

SAVOIR FAIRE DE BELLES TABLES ET DONNER DU PLAISIR AUX RÉSIDENTS ET INVITÉS PONCTUELS

- Savoir réaliser le dressage des tables
- Savoir réaliser la présentation des assiettes et / ou des plateaux repas
- Sensibilisation des participants à la vue d'ensemble de leur salle de restaurant pour mieux appréhender l'aspect global

MAÎTRISER LES DIFFÉRENTES TECHNIQUES DE SERVICE À TABLE OU EN CHAMBRE

- S'approprier les gestes et attitudes professionnelles du service en salle
 - Le service à l'assiette, au plat ou au plateau
 - Le service des boissons chaudes et froides
 - Le service des fromages au plateau (à valider selon le contexte)
- Les spécificités du service selon les différentes pathologies des résidents : comment répondre, par des gestes simples, aux besoins et attentes des résidents, selon leurs spécificités
- Les relations cuisine / salle et la prise en compte de l'organisation de la production et de la plonge

CONTACT



contact@forma-sauver.com



fixe: 04 11 95 03 89 / Mobile: 06 14 47 47 63



450 rue Baden Powell 34000 MONTPELLIER



inscriptions: www.forma-sauver.com

PROGRAMME DE LA FORMATION

SERVICE EN SALLE EN EHPAD

Le programme ici présenté, est à titre indicatif. La gestion du temps dépendra du groupe et des différentes mises en situation.
Le temps des séquences peut varier d'une séquence à l'autre selon l'avancé du groupe

Savoir mettre en place et assurer les opérations de fin de service

- Organiser les opérations de débarrassage, le rangement et remise en état de la salle
- Organiser la préparation du prochain repas / service

HYGIÈNE, PRÉVENTION ET SÉCURITÉ ALIMENTAIRE LORS DU SERVICE : RAPPEL DES FONDAMENTAUX

- Focus sur les principes de circuits sales et circuits propres
- Focus sur la tenue professionnelle et l'hygiène corporelle
- Rappels de quelques notions préventives en hygiène : Le monde microbien et son fonctionnement
 - La réglementation HACCP
 - Températures des plats
 - La manipulation du matériel
 - La conservation des denrées alimentaires

MISE EN APPLICATION PENDANT LE DÉROULEMENT DU SERVICE (PAS DE PERTURBATION DU SERVICE)

- Le repas du midi permettra de mettre en pratique les points parcourus au cours des phases théoriques, (et si les horaires le permettent), durant le repas du soir et ainsi assurer la prestation habituelle de service, en appliquant les outils et techniques présentés par le formateur
- Durant cette activité de service, notre formateur observera les techniques de service et le comportement des stagiaires, et analysera leur prestation (savoir faire et savoir être). Le formateur fera ensuite une synthèse de ses observations et analyses en dégagant, pour chacun, les points forts et les axes d'amélioration

DÉBRIEFING SUR LES COMPORTEMENTS OBSERVÉS DURANT L'ACTIVITÉ DE SERVICE

- Retour des observations, échanges entre participants et synthèses du formateur
- Conseils personnalisés et axes de progrès visant à rendre la formation parfaitement opérationnelle

CONTACT



contact@forma-sauver.com



fixe: 04 11 95 03 89 / Mobile: 06 14 47 47 63



450 rue Baden Powell 34000 MONTPELLIER



inscriptions: www.forma-sauver.com