Améliorer le service en salle de restaurant dans les EHPAD

Format :
Présentiel

Durée :
2 jours / 14 h

Référence :
SEC-AME-1769

Public :
Cuisinier(e), agents de restauration, ASH, infirmiers(es).

Personnes en situation de handicap :
Vous êtes en situation de handicap et vous souhaitez faire une formation ?
Merci de bien vouloir nous contacter en amont afin d'étudier ensemble vos besoins et les solutions les plus adaptées.

Objectifs de développement des compétences :
Identifier les attendus de la prestation hôtelière.
Connaître les règles d'hygiène obligatoire HACCP.
Types de repas différents, entier, textures modifiées...
Connaître les modes de distribution et les adapter à la population accueillie.
Savoir présenter une assiette et la mettre en valeur au moment du service.
Analyser sa pratique professionnelle pour mettre en oeuvre une posture professionnelle, et comprendre le rôle de chacun dans l'accueil du résident autour du repas.
Identifier les axes de travail pour améliorer la prestation hôtelière en équipe pluridisciplinaire.

Compétences développées :
Apprendre les choses en les faisant » avec l'accompagnement du formateur.

Pré-requis :
Aucun

Méthodes Pédagogiques mobilisées :
Les prestations de formation sont assurées par des formateurs professionnels qui utilisent des moyens pédagogiques adaptés.
Dans le cadre de session intra entreprise, possibilité de travailler sur vos projets afin de répondre à vos besoins spécifiques. Supports de cours pédagogiques imprimés et/ou numérisés.

Répartition du temps (environ) :

Théorique 45%, Pratique 55%

Modalités d'évaluation :

1 - Questionnaire d'évaluation à chaud rempli par le stagiaire en fin de formation.
2 - Questionnaire d'évaluation à froid de la mise en oeuvre des compétences, rempli par le stagiaire environ 6 mois après la fin de formation.

Moyens techniques mobilisés :

En présentiel :
- Salle(s) de cours équipée(s) des moyens audiovisuels (vidéoprojecteur + écran) avec le matériel adapté à la formation. Pour cette formation, un ordinateur par stagiaire est nécessaire équipé du logiciel. Nous pouvons le fournir au besoin sur simple demande.
- Supports de cours pédagogiques imprimés et/ou numérisés.

A distance ou en formation mixte :
- Un ordinateur pour chaque stagiaire équipé d'une webcam, d'un micro, d'une connexion haut débit, du logiciel objet de la formation et ayant un outil de visio-conférence installé en amont.
- Support de cours numérique fourni par nos soins.

Assistance technique et pédagogique :

En présentiel : Assistance technique et pédagogique assurée par nos formateurs.

A distance ou en formation mixte :
L'assistance technique est assurée par nos équipes par mail ou par téléphone au 05 24 61 30 79.
Nos formateurs assurent l'assistance pédagogique en mode synchrone durant les face à face à distance.

NB :

Observation du terrain, et évaluation des pratiques formalisée sur un score permettant aux stagiaires et à la structure de se situer en regard des attendus.
Apports théoriques et pratique.
Mise en situation, implication des participants.
Exercice/Discussion en plénière prenant appui sur les observations du terrain et les témoignages et questionnement des professionnels formés.

Modalité et délai d'accès à la formation :

Sur inscription.
UNIVERS FORMATION s'engage à prendre en charge votre demande sous un délai de 48h et à proposer des dates d'entrée en formation sous un délai de 15 jours, en fonction de vos disponibilités et de celles du formateur pressenti.
Votre rapidité de réponse sur toutes les questions administratives et questionnaires de positionnement permettra d'accélérer le démarrage de votre formation.

Tarif :

Nous contacter pour devis personnalisés.

Programme de la formation

1. Définition de la qualité hôtelière

Identification de la qualité hôtelière souhaitable au sein de l'établissement au cours des différents repas de la journée

2. Rôle et fonction de chaque intervenant en salle de restaurant

identification des différents intervenants au moment du repas
définition des missions et du champ d'intervention de chacun d'eux
tenue de travail

3. La mise en place des tables et de la salle de restauration au quotidien et lors d'animation

le nappage
le couvert
la décoration

4. La distribution des repas

accueil et installation des résidents
mode de service et de distribution pour les différentes composantes du repas
matériels de service et utilisation hôtelière
aide au repas
gestion des régimes
rythme des repas

5. Le débarrassage

à quel moment
Comment le rendre discret, et hôtelier ?
coordination avec la plonge

6. La posture professionnelle et le rôle de chacun dans l'accueil du résident au quotidien et sur les temps de repas

Accompagner le résident et respecter sa singularité
Le respect des droits de la personne accueillie et notion de projet personnalisé
La personnalisation de l'accompagnement pour en faciliter l'acceptation par le résidant
Une démarche éducative en recherche continue d'adaptation à une situation donnée
Effectuer en utilisant une communication positive, un rappel de la mission si nécessaire sans glisser dans un excès de rigidité, pour la sécurité de la personne accueillie.

7. La communication et l'articulation avec l'équipe pluri professionnelle des temps de repas

Savoir transmettre dans le principe de continuité de la prise en charge
La discrétion et le secret professionnel
Savoir alerter et transmettre

Nous contacter :

UNIVERS FORMATION : 05 24 61 30 79

Version mise à jour le 30/04/2024