RENCONTRONS-NOUS !

05 53 45 85 70
CONTACT@ADHENIA-FORMATION.FR

CRÉ@VALLÉE SUD

AVENUE DE BORIE MARTY
24660 NOTRE DAME DE SANILHAC

SIRET : 753 127 398 00026

DÉCLARATION D'EXISTENCE :
72 24 01587 24

SE FORMER TOUT AU LONG DE SA VIE !

WWW.ADHENIA-FORMATION.FR

INFORMATIQUE, TECHNIQUE ET BUREAUTIQUE | COMMERCE, MARKETING, COMPTABILITÉ, GESTION | RELATIONS ET RESSOURCES HUMAINES | DÉVELOPPEMENT PERSONNEL | SÉCURITÉ ET SANTÉ AU TRAVAIL | LANGUES ÉTRANGÈRES

RESTAURATION : RÈGLES D'HYGIÈNE ET BONNES PRATIQUES DU SERVICE EN RESTAURATION

1 / 3

Soyez acteur de votre parcours de formation et passez à l'action !

Objectifs

- Comprendre les différentes étapes d'un service de restauration.
- Respecter les normes d'hygiène lors du service de restauration.
- Savoir servir en salle et en chambre.

Méthodes pédagogiques et modalités d'évaluation

La pédagogie est basée sur le principe de la dynamique de groupe avec alternance d'apports théoriques, de phases de réflexion et de confrontation d'expériences.

Des exercices pratiques accompagnent les apports théoriques et permettent un entraînement concret.

Le formateur est attentif à ce que chaque participant s'approprie méthodes et outils. Il pratique un accompagnement comportemental personnalisé à chaque apprenant par des méthodes d'écoute et de questionnement.

Support de cours remis à chaque participant.

Programme

1. L'HYGIÈNE LORS DU SERVICE DE RESTAURATION ET PRÉVENTION

- Comprendre les règles d'hygiène
- Présentation des règles d'hygiène avant, pendant et après un service
- Mise en place d'outils de contrôle et d'organisation
- La tenue professionnelle et l'hygiène corporelle

Durée de formation
1 jour soit 7 heures

Public
AUXILIAIRES DE VIE, AIDE-SOIGNANTES, ASH.

Prérequis
Aucun pré-requis.

Niveau / Certification Obtenue
Attestation de formation.

Type de formation / stage
Intra/Inter/Accompagnement individuel.

RESTAURATION : RÈGLES D'HYGIÈNE ET BONNES PRATIQUES DU SERVICE EN RESTAURATION

- Notions préventives : Le monde microbien et son fonctionnement
- La réglementation HACCP
- Températures des plats
- La manipulation du matériel
- La conservation des denrées alimentaires

2. LE SERVICE

- Préparation
- Mise en place
- Débarrassage
- Le service
- Température des plats
- Hygiène

3. LA PRÉSENTATION DES ASSIETTES ET DES PLATEAUX

- La présentation et le service des petits déjeuners
- La préparation de la salle à manger
- Le positionnement des couverts
- L'accueil des résidents

4. LE SERVICE EN CHAMBRE

- Service en plateau

5. L'ART DE LA TABLE

- Présentation des règles de l'art de la table
- Créer la table de tous les jours
- Comment créer une table de fêtes

RESTAURATION : RÈGLES D'HYGIÈNE ET BONNES PRATIQUES DU SERVICE EN RESTAURATION

6. L'ATTITUDE, LE COMPORTEMENT DU PERSONNEL ET LA COMMUNICATION

- La communication verbale et non verbale