

# FORMATION EHPAD ET SERVICE HOTELIER



RÉFÉRENCE: HAC014

## FORMATION SERVICE HÔTELIER EN SALLE DANS LES EHPAD

### LE + GROUPE ACN

Attestations de formation et livrets de cours.

### PRÉREQUIS

Aucun prérequis.

### PUBLIC

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

### LIEU

En intra dans votre établissement.

1 COLLABORATEUR

MINIMUM

10 COLLABORATEURS

MAXIMUM

DURÉE

14 heures -  
2 journées



### 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

- La marche en avant : visite de la cuisine.
- Circuits sales et propres.
- Température des plats.
- L'hygiène et la tenue du personnel.
- Savoir faire de belles tables.
- Le rôle du visuel dans le dressage des plats.
- S'adapter au mode de fonctionnement de l'établissement (services l'assiette, au chariot, plateau ...).
- L'attitude, comportement du personnel et communication.



### MODALITÉS PÉDAGOGIQUES ET ÉVALUATIONS

Evaluation continue et théorique avec délivrance d'une attestation de formation à la fin de la session.

Exposés théoriques, mises en situation pratiques, études de cas et partage d'expériences.

#### Liste du matériel pédagogique :

Matériel informatique : PC - Vidéoprojecteur - Imprimante.

Référentiel National Qualité

Audit par  
BUREAU VERITAS  
Certification



Qualiopi  
processus certifié