

# LE SERVICE EN SALLE

Réf NTR10A

Le service à table dans une maison de retraite ou un établissement d'hébergement pour personne âgée dépendante demande un véritable savoir-faire. La prise en compte du public et de l'environnement, les dispositions à prendre liées à la personne âgée ou le respect des règles du service de sa préparation au débarrassage sont autant de pratiques que nous vous proposons dans cette formation sur le service en salle en EHPAD.

## Compétences visées

- ❖ Assurer le service en salle auprès des personnes âgées dans le respect de la personne et le respect des bonnes pratiques d'hygiène et de service.

## Objectifs de la formation

- ☞ Comprendre les enjeux autour du temps de repas pour les résidents.
- ☞ Connaître et mettre en œuvre les techniques de mise en place et de service à table afin de répondre aux attentes et besoins des résidents.
- ☞ Connaître et appliquer les techniques de service en salle auprès de la personne âgée.
- ☞ Être capable de s'organiser par rapport aux différentes contraintes du service.
- ☞ Savoir planifier son organisation et l'ordonnancer.
- ☞ Maîtriser les outils nécessaires au service en salle de restauration.

## Contenu

### 1. La préparation du service

- La tenue vestimentaire, l'accueil, le comportement.
- La préparation de la salle à manger.
- L'organisation du repas, les horaires à respecter.
- La réalisation d'une mise en table complète (nappe, couverts etc.).
- Les règles de service, mise en place de la distribution.
- La décoration ambiante, le garnissage.
- L'affichage et connaissance des menus.
- Les difficultés rencontrées par le personnel.

### 2. L'ordonnancement du service

- Le débarrassage des tables.
- La présentation des plateaux.
- L'organisation pour gagner du temps.
- Les relations inter-services liées au repas.

### 3. L'hygiène à respecter

- Les règles de base de l'hygiène alimentaire.
- 
- Le nettoyage des locaux.
- Le matériel d'entretien.

### 4. Les attentes des résidents

- L'accueil au moment du repas, la mise en valeur, savoir complimenter.
- La satisfaction des attentes du résident.
- Les gestes et attitudes professionnels au service de la personne âgée.

### 5. La conception d'un repas original à thème

- Le goût, la dégustation.
- Les couleurs, les volumes, l'importance du visuel.
- Les thèmes : la définition, les symboles.
- La mise en place du calendrier d'événements.

## Dispositif de suivi de l'exécution et d'évaluation des résultats de la formation



### Public

Personnel affecté au service de restauration



### Pré-requis :

Aucun



### Durée conseillée

1 jour, soit 7 h



### Formateur(trice) pressenti(e)

Formateur(trice) diététicien(ne), nutritionniste et hygiéniste spécialisé(e) en gérontologie



### Nombre de participants (intra)

De 2 à 10 personnes



### Matériel nécessaire

Aucun.

### Moyens et méthodes pédagogiques et techniques :

- Apports théoriques en pédagogie active
- Echanges et partages d'expérience
- Exercices pratiques
- Diaporama (Transmis après la formation)
- Ordinateur et vidéoprojecteur

Besoin d'un conseil ?  
d'une information ?  
d'un devis ?

Contactez-nous



06.09.08.02.20



contact@cjformation.com



www.cjformation.com

Carine ANCIAUX  
Présidente et référente pédagogique



Organisme enregistré par l'Agence nationale de DPC  
Retrouvez toute l'offre de DPC sur [www.monidpc.fr](http://www.monidpc.fr)

