

LE SERVICE EN SALLE Et la sécurité alimentaire

Mise à jour 11/2021

Réf NTR13A



Le service à table dans une maison de retraite ou un établissement d'hébergement pour personne âgée dépendante demande un véritable savoir-faire et un contrôle renforcé des plats servis. 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 repas et de l'hygiène alimentaire pour les résidents.
- ☞ Appliquer les règles de l'hygiène alimentaire lors de la réception et conservation des plats ainsi que du service en salle.
- ☞ 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.
- ☞ Maîtriser les outils nécessaires au service en salle de restauration.

Contenu

1. Les points de vigilance et de contrôle alimentaires

- Le fournisseur.
- Les produits reçus.
- Le respect de la chaîne du froid.
- Les préparations froides et chaudes.
- Les denrées congelées et réfrigérées.
- Les liaisons chaudes.

2. Le service en salle

- 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 techniques de service.
- 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

3. L'ordonnancement du service

- Le débarrassage des tables.
- La présentation des plateaux.

4. L'hygiène à respecter

- Le nettoyage des locaux.
- Le matériel d'entretien.



Public
Personnel affecté au service de restauration



Pré-requis :
Aucun



Durée conseillée
1 jour, soit 7 h (en présentiel)



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
- Exercices pratiques
- Diaporama (Transmis après la formation)
- Ordinateur et vidéoprojecteur

Modalités et délai d'accès

- En intra : de 1 à 3 mois en moyenne (nous contacter)

TARIF

- En intra et: Nous contacter pour obtenir un devis personnalisé

Besoin d'un conseil ? d'une information ?
d'un devis ?
Vous êtes en situation de handicap ?
Contactez-nous



06.09.08.02.20



contact@cjformation.com



www.cjformation.com

Carine ANCIAUX
Présidente
Référente pédagogique et handicap

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

