



PUBLIC

Personnel de service



PRÉ-REQUIS

Aucun



DURÉE

2 jours - 14 heures



MODALITÉS

Présentiel



TYPE DE VALIDATION

Certificat de réalisation

Attestation de fin de formation

» CONTEXTE

- Le moment du repas est un temps privilégié pour les résidents en établissements médico-sociaux. Un environnement propice, une atmosphère conviviale et apaisante, et une mise en avant valorisante des mets qui leur sont proposés participent à développer un sentiment de bien-être.
- Les professionnels qui assurent la mise en place et le service à table y jouent un rôle fondamental pour permettre une qualité de service identique à celle de l'hôtellerie-restauration traditionnelle.
- Cette action de formation vise à leur apporter des techniques et méthodes de dressage et de service identiques aux professionnels du secteur de l'hôtellerie-restauration, afin qu'ils puissent maîtriser les fondamentaux des « Arts de la table » et du service en salle traditionnels.

» RÉSULTATS ATTENDUS

- Effectuer la mise en place de la salle de restauration en respectant les règles d'organisation, d'hygiène et de sécurité afin d'optimiser son efficacité.
- Réaliser un service des mets en adéquation avec les pratiques de service de restauration traditionnelle.

» OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

- Aménager un espace de restauration convivial et agréable ;
- Dresser les tables afin de mettre en valeur la prestation repas ;
- Servir en respectant une marche en avant ;
- Maîtriser différentes techniques de services de la restauration traditionnelle.

» METHODES PEDAGOGIQUES

- Alternance :
 - Apports d'éléments théoriques
 - Echanges autour des pratiques
 - Travail en situation de service
- Remise d'un livret pédagogique : réglementaires et points clés de la formation



DATES ET LIEUX

A définir - En vos locaux



TARIFS

NOUS CONSULTER



INTERVENANT

Adrien MELENDEZ
Chef cuisinier



Lieux aménagés et modalités adaptées pour faciliter l'accès et l'usage aux personnes en situation de handicap.

PROGRAMME

JOUR 1

- **Matin:**
 - Présentation de la formation et de son contenu.
 - Bilan et discussion sur l'existant.
 - Apports théoriques.
 - Participation au service du midi. Observation et analyse des pratiques par le formateur.
- **Après-midi:**
 - Retour sur action du service, et identification d'axes d'amélioration
 - Exercices de mises en pratique sur les règles d'organisation d'une salle, nappage et techniques de service.

JOUR 2

- **Matin:**
 - Mise en place de la salle pour le service du midi
 - Rappel sur les techniques de services.
 - Jeu de rôles clients et serveurs.
 - Mise en application à travers le service du midi sous l'observation du formateur.
- **Après-midi:**
 - Analyse et identification d'axes d'amélioration si nécessaire
 - Bilan de la formation