SMV
Formation Audit Conseil

HOTELLERIE - RESTAURATION

AMELIORER LE SERVICE EN SALLE EN EHPAD

DUREE :
2 jours

PUBLIC :
Tous professionnels impliqués dans le service des repas en EHPAD notamment les agents hôteliers.

PREREQUIS :
Aucun

MOYENS PEDAGOGIQUES :
Analyse des pratiques professionnelles sous forme de mises en situation.
Débats réflexifs.
Apport d'un contenu théorique sous la forme d'un exposé participatif.
Mise en application du contenu de la formation sous forme de mises en situation réelles.
Moyens humains : formateur expert dans le domaine.

NOTRE PLUS :
SMV ACADEMY
Accompagnement avant, pendant et après la formation par nos formateurs.

LES REGLES D'HYGIENE DU SERVICE EN SALLE

- Les règles d'hygiène essentielles :
  - Rappel des règles générales de l'hygiène en restauration
  - Le lavage des mains
  - La tenue professionnelle

AMELIORER LA QUALITE DU DRESSAGE DES TABLES POUR UNE SALLE A MANGER FONCTIONNELLE

- L'optimisation de l'espace de la salle à manger, un équilibre à trouver entre :
  - La recherche d'esthétique.
  - Le déplacement et l'installation des patients/résidents.
  - Le déplacement et le travail des serveurs.
- Le dressage des tables :
  - Le nappage.
  - La disposition des couverts.
  - Les possibilités de décoration (pliage des serviettes, création de volumes…)

ADAPTER SON SAVOIR ETRE POUR ACCUEILLIR LES RESIDENTS POUR LES REPAS

- Savoir adapter son attitude à toutes les étapes du service :
  - Savoir accueillir.
  - Savoir prendre en compte les besoins des résident/patients et anticiper leurs besoins.
  - Savoir présenter et valoriser le menu du jour.
  - Savoir se déplacer de manière appropriée dans la salle de restaurant.
  - Etre en mesure de faire face aux réclamations.

LES DIFFERENTES FORMES DE SERVICE DES METS ET BOISSONS

- La préparation du matériel nécessaire au service :
  - Le matériel nécessaire.
  - La bonne liaison et organisation entre la cuisine et la salle.
- Les différentes formes de services :
  - Au plat.
  - A l'assiette.
  - A l'anglaise.
- Le service des boissons :
  - Les apéritifs.
  - Les vins.
  - La gestion de l'eau.
  - Les boissons chaudes.
- Les autres éléments du service :
  - Le service du fromage.
  - La gestion du pain.

PROPOSER UNE QUALITE DE DEBARRASSAGE HOTELIER

- Les éléments clés pour un débarrassage satisfaisant :
  - Les techniques hôtelières de débarrassage.
  - La temporalité du moment du débarrassage.
  - L'organisation et la coordination avec la plonge.

- **Evaluation de fin de stage**

OBJECTIFS PEDAGOGIQUES :
A l'issue de la formation, le stagiaire sera capable de :

- Connaître les règles d'hygiène du service en salle.
- Identifier les critères d'un dressage satisfaisant.
- Etre en mesure d'adapter la gestion de la salle des repas dans le respect des libertés des résidents et de l'éthique.
- Etre en mesure d'adopter son attitude pour accueillir les résidents dans une ambiance calme et chaleureuse.
- Connaitre les différentes techniques de service des mets et boissons.
- Faire le lien entre les cuisines, la salle à manger et la plonge.
- Réaliser un débarrassage satisfaisant

V1.09/02/2021