

THÈME : [LA NUTRITION](#)

## DURÉE

7 heures - Présentiel

## OBJECTIFS

- Optimiser la prestation repas (service, dressage) selon la stratégie hôtelière de l'établissement
- Rappeler les règles de bonnes pratiques d'hygiène
- Faire du repas un moment calme et chaleureux.

## PROGRAMME

### Analyse et axe d'amélioration sur l'environnement du repas

- Aménager la salle à manger
- Créer une ambiance propice aux repas
- Dressage des tables et/ou plateaux
- Assemblage et présentation des plats...

### Les règles d'hygiène du service en salle Adapté son attitude pour un repas chaleureux

- Savoir accueillir
- Prendre en compte les besoins des résidents
- Valoriser le menu du jour

### Pédagogie et mise en pratique :

- Diaporama, supports vidéos
- Échanges à partir de cas concrets et de témoignages
- Formation en intra : visite et mise en pratique en salle de restaurant



## PUBLIC CONCERNÉ

Personnel de cuisine, personnels hôteliers et personnels soignants exerçant auprès de la personne âgée / Prérequis : aucuns

## PROFIL FORMATEUR

Diététicienne hospitalière en gériatrie

## CONTACT

 [formation@mq-s-formation.com](mailto:formation@mq-s-formation.com)

 02 99 05 96 42