

THÈME : [LA NUTRITION](#)

DURÉE

1 journée

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 Adapter 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

PROFIL FORMATEUR

Diététicienne hospitalière en gériatrie

CONTACT

 formation@mq-s-formation.com

 02 99 05 96 42