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
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 vidéo*
- *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 : aucun

PROFIL FORMATEUR

Diététicienne hospitalière en gériatrie

CONTACT

formation@mqs-formation.com

02 99 05 96 42