

Professionaliser le service à table, en EHPAD

Le repas est un moment essentiel pour le bien-être des résidents en EHPAD. Le service à table exige du professionnalisme et du savoir-faire.

Savoir prendre en compte les attentes des personnes dépendantes, savoir servir, dans le respect de l'hygiène et l'environnement, est essentiel.

Objectifs de la Formation

Améliorer le service en salle

Acquérir les techniques de base du service

Donner les clés pour que le repas soit un moment convivial, de détente, de plaisir pour les résidents

Connaître et maîtriser les règles d'hygiène en salle de restaurant

Impliquer les équipes

Uniformiser les pratiques internes

Faire le lien entre la cuisine et la salle à manger

Programme

Effets de l'âge sur le statut nutritionnel.

Conséquences de la dénutrition et deshydratation

Présentation des attentes habituelles des résidents : goûts et rejets. Comment les prendre en compte ?

Les 4 grandes fonctions du repas :

- **Fonction Hygiénique** : Sûreté microbiologique et chimique des aliments.

- **Fonction Nutritionnelle** : répondre à l'ensemble des besoins nutritifs quotidiens

- **Fonction conviviale** : Donner au résident l'opportunité d'adhérer à un groupe social.

- **Fonction hédonique** : le repas, un moment de plaisir

Les techniques de service : les bons gestes et les bonnes postures. Les spécificités en fonction des pathologies des résidents

Service à l'assiette

L'aménagement de la salle de restaurant : confort, respect des rythmes, convivialité et décoration

Dressage des assiettes ou des plateaux. Nappage.

Les opérations de fin de service : débarrassage, rangement, organisation

Programme (suite)

Les règles d'hygiène essentielles, et les recommandations de bonnes pratiques

Tenue professionnelle ; hygiène corporelle

L'aménagement de la salle de restaurant : confort, respect des rythmes, convivialité et décoration

Savoir évaluer le service à table : enquêtes de satisfaction. Autres

Méthodes et moyens pédagogiques

Apports théoriques adaptés au public concerné.

A partir des moyens : matériel, humain et organisationnel, les stagiaires écriront La procédure du service en salle de l'établissement.

Durée et organisation de la formation

2 journées, dans nos locaux, ou en structure

Public concerné

AS, ASH, personnel d'hôtellerie, gouvernante...

Pré requis : aucuns

Intervenant

Formatrice spécialisée en intervention dans le secteur médico social. Diplômée en pédagogie pour adulte

Conditions tarifaires : Nous consulter

Modalités et délais d'accès

Après accord de l'employeur

Modalités accès personnes handicapées

pées Nous consulter pour une évaluation de vos besoins

Evaluation et certification

Bilan de satisfaction, écrit et oral. QCM pour validation de l'acquisition des compétences.

Une attestation de stage sera délivrée à l'issue de la formation