

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 Adaptér 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@mq-s-formation.com

 02 99 05 96 42