



Responsage Académie

La fonction hôtelière en EHPAD : l'art du service en salle et en chambre

2 jours 14,00 heures – A partir de : 2 600,00 €

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- Connaître les contraintes d'hygiène de la restauration collective
- Savoir ordonnancer un service en salle
- Option : savoir servir sur plateau

DESCRIPTIF

La fonction hôtelière est un des axes majeurs de la bonne prise en charge du résident et de son bien-être : entretien général et privatif, entretien du linge, et restauration doivent être encadrés par une organisation et une méthodologie professionnelles. La formation traitera des sujets de :

- l'hygiène, la prévention et la sécurité alimentaire lors du service : circuits sales et propres ; la tenue professionnelle et l'hygiène corporelle; notions préventives; la réglementation HACCP (températures, manipulation du matériel, conservation)
- l'ordonnancement d'un service : préparation, importance de la tenue, mise en place, débarrassage
- le service : plans de tables, attitudes à adopter, rythme du service, température des plats, hygiène, envois, rythmes
- la présentation des assiettes et des plateaux / Savoir faire de belles tables : les tables de fêtes, les tables de tous les jours
- le service en chambre : service sur plateau, particularité de chacun des repas
- Prévenir la dénutrition chez la personne âgée
- Sensibiliser aux handicaps

MODALITÉS

Modalités pédagogiques

- Apports théoriques et pratiques
- Mises en situation de handicaps sur le terrain avec la mallette de vieillissement afin d'adapter le service aux différentes pathologies
- Exercices pratiques
- Elaboration du Guide des bonnes pratiques

Moyens et supports pédagogiques

- PowerPoint
- Fiches annexes
- Vidéos

Modalités d'évaluation et de suivi

- Documents d'auto-évaluation

RESPONSAGE ACADEMIE 25 Avenue du Dr Lannelongue 75014 PARIS

Tél : 01 42 53 31 07 – E-mail : formation@responsage-academie.com - www.responsage-academie.com

SAS au capital de 50 490 euros • SIRET : 418 205 019 00049 • APE : 8559A • NDA N° 119 214 763 92

• Qualiopi certificat B02653 • DPC N°2230 • DataDock : 0009097 - Version 3 - Novembre 2022



Responsage Académie

- Mise en situation
- Quizz

Modalités d'accès

Modalité d'accès :

Pour toute personne susceptible de rencontrer des difficultés d'accès à la formation en raison d'un handicap, nous vous invitons à contacter, préalablement à l'entrée en formation : formation@responsage-academie.com

Public visé : Responsables hôtellerie, serveurs, cuisiniers, auxiliaires de vie, aides-soignantes, ASH

Pré-requis : Aucun prérequis

Délais d'accès : 1 et 3 mois à partir de la date de la signature de la convention

Profil du formateur : Spécialiste en restauration en établissement de santé, hygiéniste