



CUISINE



HÔTELLERIE



HACCP



NUTRITION



GESTION

Le service hôtelier en EHPAD

OBJECTIFS

- Maîtriser les règles de mise en place d'une salle et des tables.
- Perfectionner les techniques de service des mets et des boissons dans le respect des règles d'hygiène et de qualité.
- Faire découvrir l'alimentation « plaisir » à la personne âgée.
- Répondre efficacement aux attentes des résidents et donner une image de qualité.

PUBLIC CONCERNÉ

Agents de service

NOMBRE DE STAGIAIRES

10 maxi

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Recueil des attentes des stagiaires
- Mise en situation
- Exercices pratiques
- Jeux de rôles
- Évaluation de la formation

TARIF

Audit préalable de 4h :

400 € HT soit 480 € TTC

Coût de la formation :

420 € HT/pers. soit 504 € TTC/pers.

Frais de déplacement du formateur (selon justificatifs)

2
demi-
journées

CONTENU DU STAGE

- **Tenue corporelle et tenue vestimentaire**
Avoir une tenue conforme et adaptée aux exigences du milieu professionnel
 - Tenue vestimentaire classique
 - Tenue corporelle et règles de « savoir être »
- **La mise en place**
Réaliser chronologiquement la mise en place d'une table
 - La carcasse
 - Le nappage de la table
 - La mise en place « repas festifs »
 - La mise en place du petit déjeuner
- **Les différents mode de service**
Manipulation du matériel
 - Le service à l'assiette
 - Le service à l'anglaise
 - Le service plat sur table
 - Le débarrassage d'une table





CUISINE



HÔTELLERIE



HACCP



NUTRITION



GESTION

Le service hôtelier en EHPAD

CONTENU DU STAGE

- **Le service des boissons**
 - Déboucher techniquement en respectant le produit (une bouteille de vin)
 - Débouchage d'une bouteille de vin de la façon la plus classique
- **Mise en place d'une prestation spéciale**
 - Buffet apéritif, cocktail
 - Déjeuner / dîner à thème
- **Service de table et communication**
 - Adopter une attitude professionnelle en toute circonstance
 - Échanger avec compétence à propos des plats servis
 - Travailler sa communication verbale et non verbale
 - La communication avec le service de cuisine
- **Les règles d'hygiène**
 - Respecter les règles d'hygiène en rapport avec l'alimentation
 - Le transport des denrées (la marche en avant)
 - La conservation des denrées



Pour plus d'informations contactez-nous

Sud Est Restauration

46 boulevard des Neuf Clés - BP 80113
71004 Mâcon Cedex

Tél. 03 85 31 57 49

Email : ser@s-e-r.net

www.sud-est-restauration.com



Centre de Formation Agréé N° 26 71 02487 71