



CUISINE



HÔTELLERIE



HACCP



NUTRITION



GESTION

% Non évaluée

Version
01/01/2023

Le service hôtelier en EHPAD

Objectifs :

À l'issue de cette formation, les participants seront capables de :

- 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

Prérequis :

Aucun

Public concerné

- Agent de service

Lieu et nombres de stagiaires

- Intra entreprise/présentiel
- 10 maxi

Renseignements pratiques et modalités d'accès

- Formation non certifiante.
- Dates et horaires à définir avec le formateur.
- Envoi du devis et de la convention avec signature et cachet.
- Documentations pédagogiques comprises.
- Bulletin d'inscription à retourner 8 jours avant le démarrage de la formation.
- Tarif :

Audit : 400^e HT soit 480€ ttc

Formation : 462 € ht/pers soit
554 € TTC/pers

Frais de déplacement du formateur (Variable suivant km)

Méthodes pédagogiques

- La pédagogie est active et participative tout en favorisant les échanges entre participants.
- Exercice en groupe.
- La documentation pédagogique remise permettra aux stagiaires de conserver un support en complément de la prise de note.

Evaluation des connaissances et de la formation

- L'évaluation sera assurée tout le long de la formation par le biais d'échanges sur les thèmes abordés.
- Nous effectuerons une évaluation en début et en fin de formation afin de contrôler l'acquisition du programme.
- Un questionnaire de satisfaction est remis aux stagiaires en fin de stage, cela leur permet d'évaluer à chaud la formation (atteinte des objectifs, approche pédagogique de l'animateur).
- 6 mois après la fin de la formation, nous vous adresserons par mail une enquête de satisfaction portant sur l'évaluation de la mise en œuvre des compétences acquises depuis la formation.

DUREE

2 demi-journées



CUISINE



HÔTELLERIE



HACCP



NUTRITION



GESTION

Contenu de la formation

- Tenue vestimentaire corporelle et règle de savoir être
- Mise en place de différents :
 - Modes de service et débarrassage
 - Service à table
 - Le service des boissons
- Règles d'hygiène

Accessibilité

En cas de situation de handicap contacté nous pour envisager les modalités d'adaptation de la formation.

Nous programmons des dates de formation en fonction de vos disponibilités.

Sud Est Restauration/SERFORM
ZA LAVY 01570 Manziat
Tél : 03 85 57 49 Mail : ser@s-e-r.net
www.sud-est-restauration.com
NDA : 84 01 02479 01
Création : 13/12/2021
Mise à jour : 21/09/2023



■ RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

