



# PROGRAMME DE FORMATION

## Plaisir du repas et convivialité : l'équipe hôtelière se réinvente

*La formation vise à dynamiser l'équipe hôtelière pour améliorer l'accueil des résidents, notamment sur le temps des repas mais aussi sur le cadre de vie en établissement.*



### OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES



- Accueillir un convive résident au moment du repas.
- Avoir des points de repères sur **les bonnes pratiques du service en salle**, adaptées à la personne âgée.
- Répondre aux attentes spécifiques de la personne âgée, dans sa fonction de serveur.
- Définir les différentes techniques de service et choisir la plus adaptée à l'établissement.
- Connaître les fondamentaux d'un bon service.



Présentiel



7 heures



Intra : 1 300 €

Inter : 796 €

### DESCRIPTION

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.

#### 1. 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)

#### 2. L'ordonnement d'un service

- Préparation
- Importance de la tenue

- Mise en place
- Débarrassage

### 3. Le service :

- Plans de tables
- Attitudes à adopter
- Rythme du service
- Température des plats

### 4. 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

### 5. S'adapter aux personnes âgées

- Prévenir la dénutrition chez la personne âgée
- Sensibiliser aux handicaps

## Modalités de la formation

---

**Modalités pratiques et pédagogiques** : Tour de table  
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  
Mise en situation  
Quizz

## Informations complémentaires

---

**Informations sur l'admission** : La formation aura lieu entre 1 mois et 3 mois à partir de la date de signature de la convention de formation professionnelle. Avant le début de la formation, chaque participant recevra par

---

courriel une convocation, le programme détaillé et un accès à son extranet personnel. Grâce à cet espace numérique, il pourra faire part de ses attentes, ses besoins et s'autoévaluer pour permettre au formateur d'adapter la formation en conséquence.

**Informations sur l'accessibilité** : Toutes nos actions de formation sont accessibles aux personnes en situation de handicap. Pour plus de renseignements, veuillez contacter Malika BLANCARD, notre référente handicap à l'adresse suivante :  
**[mblancard@responsage.com](mailto:mblancard@responsage.com)**

**Informations sur le nombre de participants** : Entre 3 et 12 participants maximum. Si le nombre d'inscrits pour une session est inférieur à trois participants, Responsage Académie se réserve le droit d'annuler ou de reporter la session, en informant les inscrits au moins 7 jours avant le début de la formation.

<b>Référence</b>	: GF0057
<b>Public visé</b>	: Responsables hôtellerie, serveurs, cuisiniers, auxiliaires de vie, aides-soignantes, ASH.
<b>Prérequis</b>	: Aucun niveau d'études ou d'expérience professionnelle n'est exigé pour l'inscription.
<b>Profil du formateur</b>	: Spécialiste en restauration en établissement de santé, hygiéniste.
<b>Contact</b>	: <a href="mailto:formation@responsage-academie.com">formation@responsage-academie.com</a>