



1 JOUR

7 heures

PUBLIC

Professionnels exerçant auprès
des personnes âgées en EHPAD :
Agents de service logistique

PRÉREQUIS

Aucun

INTERVENANT

Formateur issu du secteur des CHR

RESPONSABLE PÉDAGOGIQUE

Olivier MULLER

DATE ET LIEU

À définir

1310€

pour un groupe de 10 personnes
maximum en intra.

Hors frais du formateur.

*Nous consulter pour une formation
en inter.*

BON À SAVOIR

Entrées et sorties permanentes,
mise en oeuvre de la formation
validée dans un délai de 3 mois,
date à planifier en fonction de
vos disponibilités et de celles du
formateur.

Nous invitons les personnes en
situation de handicap à nous
contacter pour une étude de leurs
besoins.

OBJECTIFS

- Accueillir de façon professionnelle les résidents, leur famille ou des invités.
- Réaliser une mise en place harmonieuse de la salle de restaurant et des tables, en cohérence avec l'image de l'EHPAD.
- Mettre en œuvre des techniques professionnelles de service des repas.
- Adopter une posture professionnelle face aux convives en toutes circonstances, et répondre avec efficacité à leurs attentes.

PROGRAMME

- **La qualité de service** : Les gestes et attitudes professionnelles du service en salle : le service à l'assiette, au plat ou au plateau, le service des boissons chaudes et froides ; les spécificités du service selon les pathologies des résidents.
- **La mise en place et les opérations de fin de service** : Organiser les opérations de débarrassage, le rangement et la remise en état de la salle ; Organiser la préparation du prochain service.
- **Hygiène, prévention, rappel des fondamentaux de la sécurité alimentaire** : La marche en avant ; la tenue professionnelle et l'hygiène corporelle ; quelques notions préventives : températures des plats, manipulation du matériel, conservation des denrées alimentaires.
- **Mise en application pendant le déroulement du service** : mise en pratique des points parcourus au cours des phases théoriques si les horaires le permettent, analyse des prestations, débriefing sur les comportements durant l'activité de service, conseils.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES ET ÉVALUATION

Formation participative et interactive favorisant l'échange, qui intègre :

- Des apports théoriques sur supports visuels permettant d'actualiser ses connaissances.
- Des exercices de communication, mises en situation, jeux de rôle et un temps dédié à l'analyse des pratiques.
- Un support pédagogique est remis à chaque stagiaire.
- Évaluation collective et individuelle en fin de formation.

EN 2024



session
réalisée



taux moyen
de satisfaction



taux moyen d'atteinte
des objectifs

Qualiopi
processus certifié

REPUBLIQUE FRANÇAISE

La certification qualité a été délivrée au
titre de la catégorie d'action suivante :
ACTIONS DE FORMATION