

OPTIMISER LE SERVICE A TABLE

Public concerné :

Equipe de restauration, équipe hôtelière

Prérequis : Absence de prérequis.

Durée : 2 jours / Modulable selon besoin

Objectifs de la formation :

Compétence visée : S'approprier les techniques et méthodes de service en salle, et adopter une posture respectueuse et bienveillante auprès des résidents

• Aptitudes :

- Optimiser sa posture professionnelle auprès du résident, par une attitude empathique, calme et chaleureuse
- Repérer les besoins des personnes âgées, et adaptations de l'environnement à table
- Respecter les règles d'hygiène et de sécurité
- Réaliser un dressage de la table satisfaisant.
- Connaître les techniques de service des mets et boissons.
- Assurer une communication de qualité dans une vision pluridisciplinaire

Méthodes pédagogiques :

- Exposé du formateur, exercices pratiques.
- Utilisation de supports vidéo, Travail avec les participants sur les situations rencontrées au sein de l'établissement.
- Plan d'action pour l'établissement

Le programme : (N'hésitez pas à nous contacter, de manière à adapter ce programme au plus près de vos besoins ...)

1. Règles d'hygiène en restauration

- Rappels d'hygiène et principes HACCP en restauration
- Analyse des pratiques de l'établissement au regard des bonnes pratiques professionnelles

2. Dressage de la table et service en salle

- Optimiser l'environnement de la salle à manger : Esthétique du dressage (nappage, disposition des couverts, décoration, etc.) ; Adaptation de l'environnement (contrastes auprès des personnes atteintes de troubles visuels, ergonomie des couverts, etc.) ; Déplacements et l'installation des patients/résidents.
- Analyse des méthodes de dressage actuelles et propositions d'amélioration et/ou d'optimisation.
- L'aide partielle à la prise des repas : la préparation des éléments, la stimulation, le manger main, l'importance de l'hydratation - L'aide totale à la prise des repas
- Les éléments relationnels à mettre en œuvre lors du repas

3. Optimiser l'instant repas

- Présentation et aspect visuel du repas,
- Respect des choix de la personne (sucré, salé, etc.)
- Respect du rythme de la personne.
- Repérage des capacités préservées de la personne (outils d'évaluation et de repérage des praxies)
- Les formes de service : à l'assiette, au plat, etc.
- Le service des boissons. Points de vigilance

4. Développer une posture empathique et respectueuse des choix

- Accueillir la personne avec l'empathie
- Prendre en compte les besoins des résidents et anticiper leurs besoins.
- Faire face aux réclamations.

Modalités de validations des acquis :

- Réalisation d'un test de connaissances en amont et en aval de la formation
- Attestation de fin de formation

Contacts	Céline LISEK 06-87-43-90-76 lisekformation@gmail.com	Delphine PARIS 06-76-90-77-07 delphine80paris@gmail.com
Modalités et délais d'accès	Locaux mis à disposition par l'établissement, accessibles aux personnes en situation de handicap, et permettant la distanciation entre participants. En cas de besoins spécifiques, nous contacter. Matériel (PC, vidéoprojecteur) du formateur. Adaptation des moyens pédagogiques par le formateur aux personnes en situation de handicap.	
Evaluation et livrables	Un livret d'accueil est remis à chaque stagiaire en début de séance (format dématérialisé joint au support de formation). Une évaluation des connaissances et de la satisfaction sont réalisés en amont et en aval de formation. Une documentation pédagogique remise à chaque participant, par voie dématérialisée. Une attestation de suivi de formation, les émargements, les tests de positionnement et un compte-rendu pédagogique sont remis au Client, dans les 72h suivant la formation.	

Pour connaître notre taux de satisfaction clients, **Consultez notre site !** lisekformation.fr

LISEK Formation Conseil
16, Lieu-dit La Râperie – 80340 PROYART
TEL 06 87 43 90 76 – Email : lisekformation@gmail.com

