

OPTIMISER LA QUALITÉ DU SERVICE HÔTELIER EN EHPAD

PUBLIC CONCERNÉ

Toute personne travaillant en EHPAD
En cas de nécessité de compensation pédagogique
merci de le préciser.

PRÉ-REQUIS

Intervenir auprès de personnes âgées
et/ou en situation de handicap

FORMATEUR

Formatrice experte en nutrition de
la PA et troubles de la déglutition
Diététicienne DE



14H - 2 JOURS



400 € net par personne
Groupe : nous contacter



Maison pédagogique Dpt 31
ou sur site en intra



OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES



- Valoriser la prestation de restauration de l'établissement, en proposant un service hôtelier de qualité aux résidents
- Conforter la politique hôtelière de l'établissement
- Permettre aux personnels formés de connaître les modes de service et de distribution des repas et les adapter à la population accueillie
- Identifier les axes de travail pour optimiser la prestation hôtelière

CONTENU



- Identification de la qualité hôtelière souhaitable au sein de l'établissement au cours des différents repas de la journée
- Rôle et fonction de chaque intervenant en salle de restauration
- Dressage de table au quotidien et lors d'animation
- Distribution des repas
- Surveillance des repas et aide au repas des résidents dépendants
- Débarrassage

MODALITÉS D'ÉVALUATION



- Questionnaire en amont de la formation afin de cerner les besoins et les attentes des stagiaires
- Évaluation de la satisfaction et des acquis en cours et en fin de formation

ATOUTS DE LA FORMATION



- Formation en présentiel sur site
- Exercices pratiques en situation réelle

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES



- Formation pratique, mises en situation variées favorisant l'implication et la participation active des apprenants
- Temps de remédiation et d'analyses des pratiques professionnelles
- Apports théoriques ciblés