

# Accueil et service en restauration dans un EHPAD

## Public concerné

ASH en charge du service à table

## Prérequis

Avoir une activité en lien avec la santé

## Durée formation

2 jours (14H)

## Lieux

Intra-établissement

Inter-établissement : Colmar  
Nous consulter pour nos autres sites de formation

## Tarifs

Intra-établissement :  
1 110 à 1 400€ / jour pour un groupe selon le lieu de formation

Inter-établissement :  
220€ / participant (repas en sus 8,50€ /participant)

## Délais d'accès

Variable et inférieur à 2 mois

## Modalités d'accès

Signature de la convention de formation

## Intervenant

Formateur cuisine et restauration

## Contact

03 89 21 22 55  
institut-formation.continue  
@diaconat-mulhouse.fr

Référent handicap  
03 89 21 22 50

## Objectifs

- Maîtriser les techniques de service à table pour vos résidents
- Accueillir de façon professionnelle les résidents, leur famille et les invités
- Réaliser une mise en place harmonieuse de la salle de restaurant et des tables à l'image de l'institution
- Mettre en oeuvre des techniques professionnelles de service des mets et des boissons
- Maîtriser les fondamentaux de l'hygiène alimentaire en salle de restauration
- Adopter une attitude et une posture professionnelle face aux convives et invités en toutes circonstances et répondre avec efficacité à leurs attentes
- Organiser son travail et gérer la relation avec la cuisine

## Contenu

- Mise en place et dressage des tables, consoles ou guéridons. Les techniques de nappage et de vérification du linge
- Présentation des assiettes et des plateaux repas
- Sensibilisation des participants à la vue d'ensemble de leur salle de restaurant
- Les diverses techniques de service
- Le service à l'assiette, au plat ou au plateau
- Le service des boissons chaudes et froides
- Le service des fromages au plateau (à valider selon le contexte)
- Gestes et attitudes professionnelles du service en salle
- Spécificités du service selon les différentes pathologies des convives : Comment répondre, par des gestes simples, aux besoins et attentes des résidents
- La relations cuisine / salle et la prise en compte de l'organisation de la production et de la plonge
- Actions contre la réduction du gaspillage alimentaire
- Hygiène, prévention et sécurité alimentaire lors du service
- Mise en application pendant le déroulement du service (pas de perturbation du service)
- Circuits sales et propres
- La tenue professionnelle et l'hygiène corporelle
- Les dangers alimentaires
- La réglementation HACCP
- Températures des plats
- La manipulation du matériel
- La conservation des denrées alimentaires
- Fin de service et débarrassage
- La plonge et traitement de la vaisselle
- Rangement et remise en état de la salle
- Préparation du prochain repas

## Méthodes pédagogiques

Apports théorique (vidéo, quizz, booster) et pratique

## Modalités d'évaluation

Évaluation écrite des acquis de la formation, bilan oral et questionnaire individuel de la formation.