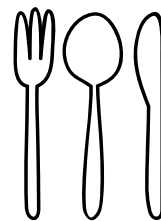


# SERVICE EN SALLE ADAPTÉ AUX PERSONNES ÂGÉES



## DURÉE

7 heures  
(1 jour)



## DATE

Selon le calendrier  
de formation



## LIEU

Au sein de votre  
établissement



## PRIX

Nous consulter

## PUBLIC CONCERNÉ

Personnel de service.

## MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Démonstrative et active.

- Exposé sur un support audiovisuel.
- Travaux en sous-groupes et mises en situation concrètes.

## INTERVENANT

Sébastien **LE CHAIX** - Formateur Métier

## CONTENU

- Les conditions d'un bon accueil.
- La définition des différents types de service.
- Les fondamentaux d'un bon service (avant et pendant le service).
- Application concrète sur un service réel ou fictif.
- Débriefing sur le service réalisé : temps d'échange et de mutualisation des bonnes pratiques.

## OBJECTIFS DE FORMATION

A l'issue de la formation et en situation professionnelle, le stagiaire sera capable de/d' :

- 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.

## OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

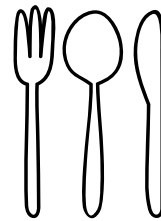
A l'issue de la formation, le stagiaire devra être en mesure de/d' :

- Définir les différentes techniques de service et choisir la plus adaptée à l'établissement.
- Dresser une table.
- Appliquer les techniques de service en salle à manger.
- Connaître les fondamentaux d'un bon service.
- Être force de proposition par rapport au convive.
- Délimiter son champ d'action et son rôle en tant que serveur.

## MODALITÉS DE FINANCEMENT

Nous consulter pour plus d'informations...

# SERVICE EN SALLE EN RESTAURANT D'ENTREPRISE



 **DURÉE**  
7 heures  
(1 jour)

 **DATE**  
Selon le calendrier  
de formation

 **LIEU**  
Au sein de votre  
établissement

 **PRIX**  
Nous consulter

## PUBLIC CONCERNÉ

Tout personnel pouvant être en contact avec les convives.

## PRÉ-REQUIS

Avoir une expérience préalable comme serveur(ses) ou employé(es) dans la restauration.

## MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Démonstrative et active.

- Exposé sur un support audiovisuel.
- Travaux en sous-groupes et mises en situation concrètes.

## INTERVENANT

Sébastien **LE CHAIX** - Formateur Métier

## CONTENU

- Les conditions d'un bon accueil.
- La définition des différents types de service.
- Les fondamentaux d'un bon service (avant et pendant le service).
- Application concrète sur un service réel ou fictif.
- Débriefing sur le service réalisé : temps d'échange et de mutualisation des bonnes pratiques.
- Les fondamentaux d'un bon relationnel client : détecter des attentes.
- Conseil ciblé sur le choix d'un plat.

## OBJECTIFS DE FORMATION

A l'issue de la formation et en situation professionnelle, le stagiaire sera capable d' :

- Accueillir un convive au moment du repas.
- Avoir des points de repères sur les bonnes pratiques du service en salle et en self-service.
- Identifier les besoins du convive, dans sa fonction de serveur.

## OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

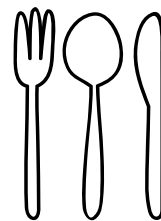
A l'issue de la formation, le stagiaire devra être en mesure de/d' :

- Maîtriser les techniques de mise en place de différents types de services dans le respect des règles d'hygiène et de qualité.
- Assurer le déroulement de différents services avec professionnalisme.
- Assurer le service des boissons en toutes circonstances (restaurants, banquets, etc.).

## MODALITÉS DE FINANCEMENT

Nous consulter pour plus d'informations...

# RELATION AVEC LE CONVIVE ENFANT



## DURÉE

4 heures  
(1/2 journée)



## DATE

Selon le calendrier  
de formation



## LIEU

Au sein de votre  
établissement



## PRIX

Nous consulter

## PUBLIC CONCERNÉ

Tout personnel pouvant être en contact avec les convives.

## MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Apports théoriques, mises en situation et partages d'expériences.

- Exposé sur un support audiovisuel.

## INTERVENANT

Sébastien **LE CHAIX** - Formateur Métier

## CONTENU

- Les bases de l'éducation nutritionnelle.
- Notion de goût et critères d'appréciation de repas.
- Les blocages alimentaires : gestion des difficultés et particularités alimentaires.
- L'organisation du repas permettant de trouver des réponses correctes aux besoins de l'enfant.
- La salle à manger : aménagement et décoration.

## OBJECTIFS DE FORMATION

A l'issue de la formation et en situation professionnelle, le stagiaire sera capable de/d' :

- Identifier les caractéristiques et les enjeux du repas en restauration scolaire.
- Développer les connaissances sur les besoins de l'enfant (alimentation, environnement), et en tenir compte en restant dans son rôle.
- Se mettre à la place du convive pour ainsi analyser une relation.

## OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

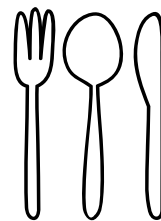
A l'issue de la formation, le stagiaire devra être en mesure de/d' :

- Appréhender et intégrer le rôle éducatif des agents, dans le respect des contraintes de fonctionnement et la réglementation.
- Se positionner dans l'équipe éducative en charge des enfants sur le temps du repas.
- Développer ses connaissances sur les aspects nutritionnels, de développement de l'autonomie et de socialisation.
- Appréhender la pause méridienne comme un temps éducatif et convivial.

## MODALITÉS DE FINANCEMENT

Nous consulter pour plus d'informations...

# BONNES PRATIQUES DE TRAVAIL EN CUISINE SATELLITE



## DURÉE

Selon votre besoin



## DATE

Selon le calendrier  
de formation



## LIEU

Au sein de votre  
établissement



## PRIX

Nous consulter

## PUBLIC CONCERNÉ

Personnel en charge de la réception, de la remise en température et de la distribution des plats livrés.

## PRÉ-REQUIS

Connaissance des règles d'hygiène en restauration collective.

## MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Formation sur le site alternant observation, démonstration, conseil de la part du Formateur Métier et applications concrètes par les participants.

## INTERVENANT

Sébastien **LE CHAIX** - Formateur Métier

## CONTENU

- Présentation des étapes clés d'une journée type d'un restaurant satellite.
- Les points de repères sur le dressage des plats livrés ou préparés en fonction de ce que nous souhaitons mettre en avant.
- Travail sur le volume, la couleur et la nature des produits.
- Choix des contenants adaptés.

## OBJECTIFS DE FORMATION

A l'issue de la formation et en situation professionnelle, le stagiaire sera capable de/d' :

- Maîtriser la remise en température des préparations culinaires.
- Mettre en valeur la prestation.
- Mettre en avant l'aspect qualitatif et diététique des recettes.
- Acquérir des techniques de présentation et de créativité.

## OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

A l'issue de la formation, le stagiaire devra être en mesure de/d' :

- Assurer la remise en température de la prestation.
- Dresser harmonieusement la prestation et de développer ses connaissances créatives.
- Proposer une prestation qualitative en mettant en avant l'aspect diététique.

## MODALITÉS DE FINANCEMENT

Nous consulter pour plus d'informations...