FICHE FORMATION.

LE BIEN-ÊTRE À TABLE.

MODULE AU CHOIX AU FONCTION DU BESOIN

EN PRÉSENTIEL

Objectifs.

Le service à table dans un établissement d'hébergement pour personnes âgées ou personnes dépendantes demande un véritable savoir-faire. La prise en compte du public et de l'environnement, les dispositions à prendre liées à la personne ou le respect des règles du service de sa préparation au débarrassage sont autant de pratiques que nous vous proposons dans cette formation sur le service en salle.

Module 1.

INTRA-ENTREPRISE SUR DEVIS

Une formation adaptée aux besoins spécifiques de votre organisation et de vos équipes.

Durée

Une évaluation préalable est réalisée autour d'un déjeuner, permettant d'adapter ensuite la durée de la formation aux besoins identifiés.

Module 2.

INTER-ENTREPRISE SUR DEVIS

Durée

11h en présentiel

- 4h de cours théoriques
- 7h de travaux pratiques

Compétences visées.

- 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.
- Mettre en œuvre les techniques professionnelles de service des mets et des boissons en fonction de l'espace de restauration.
- S'organiser avec efficacité et gérer la relation avec la cuisine.

Délais d'accès.

Voir le calendrier des formations. Sur demande

Inscription.

Par mail :
cfa-cfp@ets-stecatherine.fr

Sous réserve de places disponibles

Prérequis.

Aucun.

Public.

- Responsable hôtellerie
- Professionnels accompagnant les personnes âgées ou les personnes en situation de handicap vivant en établissement.

2025-2026

LE BIEN-ÊTRE À TABLE.

2 MODULES ENVISAGEABLES

EN PRÉSENTIEL

Méthodes mobilisées.

- Apports théoriques
- Mise en pratique

Modalités d'évaluation.

- Questionnaire préparatoire en amont de la prestation (recueillir les attentes, adapter la prestation et identifier les acquis sur le sujet)
- Evaluation des acquis en fin de prestation et évaluation de la satisfaction.

Programme.

- Les techniques de mise en place
- La relation avec les résidents
- Le service à l'assiette
- Rappel sur les fondamentaux de l'hygiène et la sécurité alimentaire
- Les opérations de fin de service
- Le briefing d'équipe

Accessibilité aux personnes en situation de handicap

Le Campus est engagé dans une démarche d'accessibilité.

Des aménagements peuvent être proposés selon les besoins.

Référente handicap : Mme HUBERT Sabrina.

Contactez-nous !

cfa-cfp@ets-stecatherine.fr
02 42 39 14 72

CAMPUS DES MÉTIERS SAINTECATHERINE
LE MANS

202 rue de Saint-Aubin
72000 LE MANS
02 43 39 14 72
campus-stecatherine.fr