

## Améliorer le service des repas et la présentation des plats

### Programme de formation en présentiel – DURÉE : 2 jours

#### Objectifs pédagogiques

A la fin de la formation, l'apprenant sera capable de :

- Valoriser la prestation repas à travers un service de qualité
- Mettre en place une présentation des plats permettant de stimuler l'appétit et satisfaire chaque convive

#### Public visé et prérequis

- **Public visé** : Ensemble du personnel de cuisine et de service des repas
- **Prérequis** : Aucun prérequis

#### CONTENU DE LA FORMATION

*Une évaluation des connaissances sera réalisée en début de stage à l'aide d'un questionnaire afin d'évaluer l'apport nécessaire de connaissances nouvelles.*

#### Hygiène alimentaire et service des repas

- Tenue vestimentaire et hygiène des mains
- Gestion des offices alimentaires et organisation du nettoyage
- Traçabilité des produits entamés, état des conditionnements, lieux de stockage, plats témoins
- Règles de conservation, respect des liaisons, remise en température, contrôle des températures, devenir des restes, gestion des repas à texture modifiée

#### Présentation des assiettes et des plats de service

- Dressage d'une table, règles de présentation et de décoration des plats remis au consommateur
- Savoir communiquer avec le convive
- Service et débarras
- Savoir évaluer la prestation

#### Moyens prévus

- **Moyens pédagogiques** : Nos supports pédagogiques ne comportent aucune promotion. Photographies et films pratiques, vidéo projection dynamique, textes réglementaires et guides de bonnes pratiques, études de cas issus des pratiques professionnelles, mises en situation pratique.
- **Moyens techniques** : vidéoprojecteur et ordinateur apportés par le Consultant-Formateur.
- **Moyens d'encadrement** : Tous nos stages sont réalisés par des soignants, hygiénistes ou microbiologistes diplômés ayant plus de 20 ans d'expérience de terrain.

## Moyens permettant le suivi et la sanction de la formation

- **Suivi de l'exécution** : Signature des feuilles d'émargement par demi-journée par les stagiaires et le formateur.
- **Sanction** : Une attestation de stage sera délivrée à l'ensemble des participants. Un questionnaire d'évaluation de la formation sera remis aux stagiaires. Un bilan des acquis du programme et de l'évolution des pratiques sera également réalisé.

## Durée, période de réalisation et modalités de déroulement

- **Durée totale de la formation** : 2 jours soit 13 heures
- **Période de réalisation** : Définie avec le Client.
- **Horaires** : Stages de 9h00 à 16h00, avec une pause déjeuner de 30 minutes
- **Rythme** : Défini avec le Client.
- **Modalité de déroulement** : Stage présentiel en intra-entreprise
- **Lieu de formation** : Sur le site du Client
- **Accessibilité aux personnes handicapées** : Nos Clients sont responsables et se portent garants de l'accessibilité des salles de formation aux personnes handicapées physiques. Nos formations sont toutes accessibles aux personnes déficientes visuelles ou auditives. En amont de toute formation, le Client nous informe des éventuels handicaps du personnel formé afin de déterminer si la formation peut être suivie ou non en fonction des conditions d'organisation.



**TARIF** Intra-établissement par jour :  
**1480 euros**

pour un groupe de 12 personnes maxi

*Hors frais d'hébergement et de déplacement*

**Renseignements et inscriptions**

03.87.79.55.01

[www.hygides-sante.com](http://www.hygides-sante.com)

HYGIDES Santé

12 rue de la Plantation

57245 PELTRE