



Le service des résidents « améliorer la prestation » Sans oublier l'Hygiène Alimentaire en restauration

Les bonnes pratiques d'hygiène liées aux services des repas

PAGE 1/2

Objectifs de la formation

- * Maîtriser les codes et les conventions qui régissent la communication pour mieux les utiliser.
- * Apprendre les basiques de l'accueil et du service des résidents.
- * Acquérir des attitudes et des comportements adaptés (Prise en charge des personnes en EHPAD)
- * Appliquer et respecter la réglementation en vigueur sur une méthodologie de travail (selon le poste : de la prise en charge des chariots au service des repas en salle à manger)
- * Identifier, respecter les contrôles mis en place : protocoles, méthodes de travail, plan de nettoyage...
- * Vérifier la mise en œuvre et le respect des différentes actions correctives menées, ainsi que l'ensemble de la réglementation en vigueur.

Déroulement du programme

Accueil des stagiaires et présentation du formateur.

Déroulement du programme avec possibilité d'aménagements en fonction des demandes des stagiaires et des responsables .

Le service :

- * Travail de réflexion et de recherche : Qu'est ce que la communication ?
- * Comment favoriser la communication en fonction des personnes à servir ?
- * Savoir les éléments essentiels favorisant la communication et le service en salle
- * Travail de réflexion et de recherche : Comment améliorer l'accueil et le service ?
- * Savoir les différentes étapes de l'accueil personnalisé (de la prise en compte des problématiques liées aux personnes à servir à la prise en charge personnalisée des résidents)
- * Garder une notion de faisabilité lié aux contraintes de chacun.
- * Travail de réflexion et de recherche : Qui sont mes clients ?
- * S'adapter aux résidents à servir (personnes âgées bien portant au cas plus difficile étant atteint d'Alzheimer).
- * Déceler les axes de progression des stagiaires.

L'hygiène et les bonnes pratiques liées à l'activité professionnelle (service des repas, ...) :

- * Mieux comprendre les dangers et les risques liés à l'activité professionnelle (service des repas, ...)
⇒ Pour les maîtriser (HACCP)

Méthode générale des 5 M

- *Matières premières* (de la prise en charge des repas (chariot) à la consommation)
- *Milieu* (réglementation autour des locaux : nettoyage, respect de la marche en avant)
- *Matériel* (connaissances du matériel : étuve, chariots, ...)
- *Main d'œuvre* (connaître et respecter la réglementation en vigueur)
- *Méthode* : respect « des courants de circulation » et « des bonnes pratiques »
- * Problématiques divers liées à l'activité : chaine du chaud ou du froid (respect de la législation).
- * Aborder des méthodes de travail en fonction des protocoles en place
- * Les plans de nettoyage et de désinfection (contrôle et autocontrôle)
- * Aborder l'aspect législatif (notion d'obligation de résultat et de responsabilité)

Questions diverses, Analyse, synthèse, bilan et évaluation du stage

Remise d'une attestation de stage, d'un livret de formation

Remarque : Un descriptif de programme sera affiné afin de répondre au mieux aux besoins des stagiaires en fonction des objectifs à atteindre. Cette formation personnalisée à doit répondre à des attentes précises des clients et de l'établissement.

Public concerné : Personnel de service, personnel soignant, ASH, ensemble du personnel concerné

Dates, durée, rythme : 1 journée, 1 x 7 heures

Lieu de formation : Intra, Lieu à définir

Formateurs : Professionnel, formateur et Julien Anglade

Coût pour le groupe (forfait journée) : Devis sur demande

CFMB GESTES PRO 19 Allée des Amandiers 33140 Villenave d'Ornon

Portable : 07 86 95 61 89 Tél : 05 57 77 94 02 E mail : contat@gestespro.com Site : www.gestes-pro.com

Siret : 479 623 175 000 37 Naf : 8559 A N° de TVA Intracommunautaire FR55 479 623 175 000 37

Numéro de déclaration d'activité N° 72330651033 enregistré auprès du préfet de Région Nouvelle Aquitaine

Ce numéro d'enregistrement ne vaut pas agrément de l'Etat Programme mis à jour le 02/05/2024

Le service des résidents « améliorer la prestation » Sans oublier l'Hygiène Alimentaire en restauration

Les bonnes pratiques d'hygiène liées aux services des repas

PAGE 2/2

Pré requis :

Le stagiaire doit être en contact avec l'alimentaire de part sa fonction ou sa fiche de poste et avoir quelques notions et techniques de base dans la restauration.

Appliquer déjà certaines notions de base sur l'hygiène en restauration.

Un questionnaire est remis en début de formation (positionnement à l'entrée) : cela permettant de connaître le savoir du stagiaire sur la thématique de stage proposée.

Modalités techniques, pédagogiques et d'encadrement :

Cette formation est dispensée par 1 formateur :

Julien ANGLADE Professionnel, formateur chef de cuisine

Méthode pédagogique :

Il utilise une **méthode active et expérientielle** en proposant un apport théorique se rapportant sur de nombreux cas concrets et vécus permettant aux stagiaires d'assimiler plus facilement les objectifs à atteindre. Il utilise ses compétences professionnelles et législatives permettant aux personnes présentes de mettre en pratique les connaissances acquises dans leur entreprise à l'issue de la formation.

Allier les compétences professionnelles de l'intervenant à l'aide de divers supports

Il utilise une **méthode affirmative et démonstrative** :

Montrer (démonstration), faire faire (expérimentation) et faire dire (reformulation)

Moyens pédagogiques :

Remise d'un livret de formation (apports théoriques...) utilisation possible de la vidéo

Le formateur fournit du matériel spécifique selon les besoins pour le bon déroulement du stage

Techniques pédagogiques :

De multiples mises en pratique sont faites en entreprise selon les besoins des stagiaires

Autoévaluation commune (stagiaires et formateur) autour des dégustations des préparations faites

Le formateur utilise une salle mise à disposition par la structure ou s'effectue la formation (salle de séminaire,...) pour les parties théoriques

En fin de formation :

Remise d'un Certificat de Réalisation (attestation de présence, d'assiduité et de fin de formation) signée par le formateur, le stagiaire

Modalités d'évaluation des connaissances :

Objectifs de la formation et questionnement des stagiaires sur les attentes liées au stage

Un test de positionnement sous forme de questionnaire est utilisé en début de formation (pré requis) et en fin de stage (avant et après) : cela permet de valider l'évaluation formative et l'acquisition de nouvelles compétences suite à la formation.

La fiche d'évaluation ou d'appréciation est remplie en fin de stage, un autre à froid dans les mois à suivre

CFMB GESTES PRO 19 Allée des Amandiers 33140 Villenave d'Ornon

Portable : 07 86 95 61 89 Tél : 05 57 77 94 02 E mail : contat@gestespro.com Site : www.gestes-pro.com

Siret : 479 623 175 000 37 Naf : 8559 A N° de TVA Intracommunautaire FR55 479 623 175 000 37

Numéro de déclaration d'activité N° 72330651033 enregistré auprès du préfet de Région Nouvelle Aquitaine

Ce numéro d'enregistrement ne vaut pas agrément de l'Etat Programme mis à jour le 02/05/2024