

AMELIORER SES PRATIQUES EN CUISINE SATELLITE

Découvrez comment exercer vos fonctions en cuisine satellite et proposer une prestation de restauration qualitative en respectant les exigences sanitaires requises.

Durée: 7.00 heures (1.00 jours)

Profils des stagiaires

- ASH/ ASL
- Personnes en charge du service (en salle, à l'étage)
- Plongeur

Prérequis

- Aucun

Lieu

Nos formations sont dispensées dans toute la France.

Nos locaux sur Lyon sont accessibles aux PMR.

Objectifs pédagogiques

- Organiser son poste de travail en cuisine satellite
- Identifier les risques sanitaires et respecter le PMS
- Maîtriser les techniques culinaires: remise en température et dressage des assiettes
- Maîtriser les techniques de services en chambre et/ou en salle à manger

Contenu de la formation

- Organiser son poste de travail en cuisine satellite
 - Comprendre son environnement de travail
 - Connaitre les étapes importantes : réception, stockage, manipulation et service
 - Adapter son organisation en fonction de la prestation à réaliser
 - Savoir utiliser le matériel: four de remise en température et chariot de service
- Identifier les risques sanitaires et respecter le PMS
 - Le risque sanitaire en restauration de santé : tous concernés !
 - Atelier pratique : utiliser le PMS pour sécuriser sa pratique (identifier les procédures, faire le lien avec son terrain professionnel)
 - Le nettoyage de sa cuisine satellite
- Maîtriser les techniques culinaires: remise en température et dressage des assiettes
 - La liaison froide: principe et intérêt
 - Un dressage réussi : qu'est ce que c'est ? quel impact pour le convive ?
- Maîtriser les techniques de services: prise de commande et service des repas
 - Comprendre les attentes des patients/ résidents lors de son séjour
 - Importance de la communication verbale et non verbale
 - Servir, c'est faire plaisir

En cas de situation de handicap contactez-nous pour mettre en oeuvre les modalités.

Organisation de la formation

Equipe pédagogique

Une formation animée par un chef formateur

Moyens pédagogiques et techniques

- Mise en situation professionnelle sur le poste de travail de l'apprenant
- Support de prise de notes pour l'apprenant
- Support de présentation intervenant

Dispositif de suivi de l'exécution de l'évaluation des résultats de la formation

- Positionnement pré-formation
- Emargement numérique
- Satisfaction à chaud et à froid
- Certificat d'assiduité et de validation de l'action de formation.
- Quiz final
- Compte-rendu intervenant

Accessibilité

Nous programmons les dates de formation en fonction de vos disponibilités.

Nos formations sont dispensées dans toute la France.

En cas de situation de handicap contactez nous au 04 12 05 09 49 pour envisager les modalités d'adaptation de la formation.