

## 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: prise de commande et service des repas

### 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