

Perfectionnement dans la qualité de la prestation de la restauration en EHPAD

Code du programme : PR0015179068 / FORM19

Modalités

Accessibilité : Cette formation est accessible aux personnes en situation de handicap. Pour toutes questions, nous contacter.

Un référent handicap est à votre disposition pour toutes questions : coordination@luzcare.fr

Limites d'effectifs : minimum : 3 | maximum : 15

Lieu :

Délais d'accès : 1 semaine

Type d'action de formation

Action de formation

Spécialité de formation : Spécialités plurivalentes des services

Objectifs pédagogiques

- Identifier les exigences et spécificités de la restauration en EHPAD
- Acquérir des techniques pour optimiser le service de restauration

Profil des apprenants

Clients potentiels :

- Professionnels du secteur logistique et/ou de restauration

Prérequis :

- Professionnels du secteur médico-social

Contenu de la formation (Progression pédagogique)

- Postures, règles d'hygiène, comportement verbal et non verbal du professionnel
- Les techniques de service
- Organisation, mise en place, service et clôture du déjeuner avec mises en situations filmées des stagiaires
- Analyse des séquences vidéo

- Initiation à la création d'un référentiel « restauration » spécifique à la structure

Suivi de l'exécution

Descriptif de l'équipe pédagogique : Formateur professionnel d'adultes

Suivi de l'exécution et évaluation des résultats :

- Questionnaire pré-formation renseignée par chaque apprenant
- Évaluation des acquis de l'apprenant en fin de formation
- Mises en situation filmées
- Enquête de satisfaction remise en fin de formation
- Certification de réalisation remis en fin de formation

Ressources pédagogiques :

- Séquences vidéos filmées
- Visionnage et études de films
- Power point remis sur l'extranet

Indicateurs de résultats

En cours

Version

1

Durée

7.00 heures | 1.00 jours

Prix

Prix indicatif entreprise 1 apprenant : 150.00 € net

Prix indicatif particulier : 150.00 € net

Prix indicatif indépendant : 150.00 € net