



# Formation



## THÈME : LA RESTAURATION

### LA RESTAURATION ET LE PLAISIR DE LA TABLE

14 Heures

2  
jours

#### LE CONTEXTE

La qualité ressentie par les résidents tient compte de trois paramètres : les denrées, l'environnement proche et l'environnement plus large :

- Les denrées correspondent aux couleurs, odeurs, aspect, ordonnancement dans l'assiette et présentation des aliments servis.
- L'environnement proche correspond à la présentation des différentes composantes du repas (entrée, plat principal, produits laitiers, desserts), à la vaisselle, aux couverts, à la verrerie, aux serviettes, aux plateaux.
- L'environnement plus large intègre l'espace de restauration, le mobilier, l'éclairage ; l'ambiance sonore, l'attitude, présentation et professionnalisme des personnels de service ainsi que la possibilité de prendre le repas avec les personnes accompagnantes.

Une fois ces trois composants définis, il s'agit d'identifier la part accordée à ces derniers par les résidents en termes de qualité ressentie (intuitive ou non). Face à ce constat, l'importance d'assurer la qualité de la distribution prend toute sa valeur. Il s'agit d'une démarche primordiale dans l'accompagnement des personnes âgées.

#### LES OBJECTIFS

- Faire des instants repas, des moments agréables tout au long de la journée
- Identifier les moyens à mettre en place pour remédier à des situations qui peuvent apparaître non satisfaisante à vivre au quotidien tant pour les résidents que pour l'équipe qui les entoure.

#### LE CONTENU

- Identifier le rôle de l'ASH en institution
- Définir le service Hôtelier en EHPAD
- Préciser les différents rythmes du service des repas
- Sensibiliser sur les règles de présentation et de qualité de service
- Comprendre l'importance de l'art de la table
- Sensibiliser aux notions d'hygiène alimentaire

#### PUBLIC

Chefs de Cuisine, Chef de Production, Cuisiniers, Commis de cuisine

#### DATES

A définir.

#### INTERVENANT

Formateur en Restauration  
Alimentation

#### COÛT

Nous consulter.



#### PLANIFIER CETTE FORMATION ?

14 rue du grand faubourg  
31590 VERFEIL  
Tel : 05 34 27 08 14  
Fax : 05 34 27 73 39

110 Avenue Gustave Eiffel  
ZI La Coupe  
11 100 NARBONNE  
Tel : 04 68 42 43 86

[www.ad-venir.fr](http://www.ad-venir.fr)