



Public visé

Personnel intervenant dans la structure



Pré-requis

Aucun.



Objectifs pédagogiques

Comprendre & cerner les besoins et les attentes des résidents
Maîtriser les techniques du service à table
Garantir la qualité du service au travers de nos comportements et nos attitudes



Groupe

De 6 à 10 participants



Accessibilité

Contactez notre référent handicap :
Mme Marion FOURCADE
06.33.37.44.86



Tarifs

A partir de 290,00 €



Modalités et délai d'accès

Pour vos demandes de formation, contactez-nous par téléphone au 04.75.75.68.79 ou par courriel : formationra@msaservices-ra.fr

★ Description / Contenu

ACCUEIL ET PRÉSENTATION DE LA FORMATION

Rappel des objectifs de la formation, présentation détaillée du programme
Tour de table – présentation et attentes des stagiaires
Si applicable, contrôle des pré-requis (attestation ou certificat antérieur, quiz...)

THEORIE 50%

Retour d'expérience sur les méthodes actuelles de service en salle
Recensement des termes utilisés
Définition de la fonction de serveur en salle à manger dans l'établissement :
- le rôle de chaque agent polyvalent
- les compétences techniques
- le comportement "Savoir Etre"
- l'organisation du travail
- les gestes professionnels
- la connaissance des mets

Organisation du travail mise en oeuvre dans la MARPA
L'avant service
Points clefs du service
Le service du café
L'après service

PRATIQUE 80%

Mise en place de la salle à manger
L'avant service
Principe des « 3 C »
- prendre contact
- prendre en charge
- prendre congé

Service et port des assiettes
Débarrassage
L'après service

📖 Modalités pédagogiques

Exposés interactifs, questionnement, approche par l'apprenant
Echanges sur les pratiques dans la MARPA
Exercices théoriques et pratiques

📖 Moyens et supports pédagogiques

Utilisation du matériel présent dans l'établissement, TIC (Techniques d'Information et de Communication)

📄 Modalités d'évaluation et de suivi

Quiz de connaissances
Grille d'évaluation de compétences





Programme de formation
**AMÉLIORATION & OPTIMISATION DU
SERVICE EN SALLE A MANGER**
Durée :1 jour(s) - 7,00 heures