

## REQUALIFICATION DES ASH EN ACTIVITE RESTAURATION D'INSTITUTION

### ➤ OBJECTIFS

Cette formation a comme objectif de :

- Connaître l'activité hôtelière
- Définir les responsabilités en matière de qualité hôtelière
- Participer à l'activité hôtelière dans le respect des règles d'hygiène et des circuits
- Prendre en compte la dimension psychologique du repas et de la nourriture

### PUBLIC EN SITUATION DE HANDICAP :

Contactez notre référent Handicap :

Didier LECLERC

06 51 67 97 10

[didierleclerc@medicalys-formation.fr](mailto:didierleclerc@medicalys-formation.fr)

### MODALITÉS ET LIEU :

Formation présentielle en inter ou intra-entreprise

### PRÉREQUIS :

Maîtrise de la langue française

### PREREQUIS TECHNIQUE :

Connexion internet (ADSL minimum) - Ordinateur

### DURÉE HORAIRE ET DATES :

2 jours ou 14 heures

### PUBLIC :

ASH en institution médico-sociale

### NOMBRE DE PARTICIPANTS :

Mini 8 – Maxi 12

**REF : DCF.038**

## ➤ PROGRAMME DETAILLE :

### JOUR 1 :

#### L'activité hôtelière :

- **Définition**
- **Les différentes activités (restauration, décoration, prestations d'accueil, traitement du linge, entretien des locaux...**
- **En institution : la relation de la personne à l'alimentation Comment tenir compte de l'importance psychologique du repas :**
  - La prise en compte du goût, l'accompagnement au moment du repas, prévention et accompagnement de la dépendance la présentation de la table, de l'assiette (la palatabilité : les cinq sens) le service.
  - L'organisation du service et l'hygiène alimentaire
  - Le lavage des mains (rappel module précédent) La tenue du personnel
  - Le rangement de la vaisselle
  - La conservation des aliments (chaîne du chaud et du froid) Le circuit des déchets alimentaires
  - Les locaux : leur entretien (cf. rappel module précédent) Le mobilier
  - Le chariot chauffant : disposition / utilisation. Les espaces repas, les circulations,
  - Les facteurs d'ambiance : décoration, lumière, musique. Le rythme, les horaires, la durée.

### JOUR 2 :

#### Recherche des causes de difficultés et résolution de problèmes De la préparation de la salle au repas

##### La mise en place de la salle La mise en place du couvert :

- Nettoyage,
- Nappage,
- Disposition des couverts.
- La distribution des repas : à table – en chambre - aux étages Régimes alimentaires et choix des menus
- Les cas particuliers des maisons de retraite / EHPAD :
- Distribution des médicaments,
- Le respect des régimes.
- Le choix des menus : la commission des menus en EHPAD - Les occasions exceptionnelles
- Les repas de fêtes, le buffet.
- Les besoins du client et les contraintes institutionnelles

##### Propositions et axes de changement

### ➤ MÉTHODES PÉDAGOGIQUE ET IDENTIFICATION DES AXES DE TRAVAIL :

- Accueil des apprenants dans une salle dédiée à la formation.
- Accès à la salle de restauration
- Documents supports de formation projetés.
- Exposés théoriques
- Exercice de mise en situation

### ➤ EVALUATIONS

- Feuilles d'émargement
- Grâce à une approche pédagogique dynamique, impliquant et interactive, les apprenants vont pouvoir être acteur dans leur formation. L'alternance de phase de démonstration, d'expérimentation et de manipulation vont permettre d'ancrer les compétences.
- Démarche participative sous forme d'échanges et d'apports théoriques
- Questionnaire d'évaluation des compétences de fin de formation sous forme de QCM
- Certificats de réalisation

## ➤ PROFIL DE L'INTERVENANT

- Formatrice spécialisée dans le domaine de la restauration en établissement médico-sociaux

## ➤ MATÉRIEL :

- PC portable
- Ecran
- Powerpoint
- Paper Board

(Formation dans votre établissement possible si le nombre de stagiaires est suffisant)

## TARIF DE LA FORMATION SUR DEVIS – DÉTAIL DANS LA CONVENTION DE FORMATION

### SAS MEDICALYS FORMATION

27 Route de Cannes – 06650 OPIO

Tél : 09.80.42.18.53

@ : [direction@medicalys-formation.fr](mailto:direction@medicalys-formation.fr)

SIRET : 902 283 340 000 13

APE : 8559 A

Numéro de Déclarant d'Activité de Formation Professionnelle :  
93 06 09371 06

Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'état

Certification Qualiopi N°QUA-21060103

| Elaboration du document          | Validation du document                             |
|----------------------------------|--|
| Didier LECLERC<br>DCF.038 2022-1 | Didier LECLERC – Président<br>Validé le 01/02/2022 |