

FORMATION RESTAURATION

L'Hôtellerie Adaptée

Une formation pour les professionnels de l'hôtellerie

PROGRAMME

La Gastronomie Holistique avec la méthode des «6A» :
de la cantine au restaurant

L'ART

- La diète-éthique
- Le repas en milieu de vie avec la philosophie de l'Humanitude®

LES ARTISANS : les professionnels, les rôles

- Le repas évaluatif et le repas personnalisé prescrit (RPP)
- Le repas en trois dimensions
- Les règles de l'Art de la Gastronomie Adaptée

LES ALIMENTS

- Repas et valeur psychologique
- Apports nutritionnels conseillés (ANC) et portions
- Dressage des textures
- Colorimétrie et volumétrie, mode d'emploi

LES ACCESSOIRES

- La remise en température
- Normes et législation en vigueur
- La valorisation des déchets
- Le développement durable

L'ÂME : les lieux dédiés aux repas

- Le mobilier et l'ergonomie adaptée
- Vaisselle et ustensiles de table adaptés

LES ADULTES ACCOMPAGNÉS:

- Troubles de la déglutition et de la mastication
- Les déficiences sensorielles
- Physiologie du goût et avancée en âge
- La dénutrition
- Les syndromes cognitivo-mnésiques

VALEUR AJOUTÉE À LA FORMATION

Un outil original : le Repas en Trois Dimensions

L'Hôtellerie Adaptée, en lien avec la philosophie de l'Humanitude®, propose, avec le Repas en Trois Dimensions, une approche innovante du service en salle et permet de traiter les aspects spécifiques de l'hôtellerie en institution.

Vous souhaitez décliner la philosophie de l'Humanitude® dans les règles de l'Art de la table, poursuivre votre action de formation en Méthodologie de soin Gineste-Marescotti® en l'élargissant aux professionnels de l'hôtellerie

👤 PUBLIC

Équipe d'hôtellerie (cadres et agents), chargé de mission restauration, diététicien, dans tous les secteurs (domicile, établissement d'accueil, hôpital).

📍 LIEU

Pour un groupe de 10 stagiaires en établissement sur site ou en inter-établissement.

🕒 DURÉE

Formation de 4 jours consécutifs (28 heures).

🎯 OBJECTIFS

- Comprendre la conception de repas dans la dynamique éthique et philosophique du milieu de vie.
- Apprendre à répondre aux exigences de la loi 2002 - 2, du Conseil National de l'Alimentation, du PNNS.

- Apprendre à proposer le repas à toute personne en difficulté (service adapté, cadre adapté).
- Perfectionner la lutte contre la discrimination à table, la lutte contre la dénutrition.
- Acquérir les outils de valorisation du travail des cuisiniers.
- Apprendre à limiter les déchets dus à la restauration.

📚 MOYENS PÉDAGOGIQUES

Cours magistraux. Mise en pratique des techniques apprises en salle.

👤 INTERVENANT

Cadre hôtelier et cuisinier, expérience hospitalière et en Ehpad, formateur spécialisé, agréé par les Instituts Gineste-Marescotti.

✅ ÉVALUATION

Questionnaire d'évaluation des acquis. Évaluation avec le groupe.

💰 TARIF

Contactez l'Institut Gineste-Marescotti Restauration :
s.soubielle@humanitude.fr