

siques et psychiques liés à l'âge et la maladie. Si se nourrir est la nécessité biologique qui motive le repas, manger représente, avec ses mille et une façons, tout l'art de le faire. Les arts de la table concrétisent cet acte identitaire, répété plusieurs fois dans la journée et répondant à des codes précis et connus de tous. Comment organiser un service hôtelier et décliner ces codes dans les établissements, avec les spécificités des personnes accueillies ? Comment rendre la nourriture appétissante, accessible au regard des aptitudes de chacun, et valoriser le travail du cuisinier ? Comment respecter les rythmes de chacun dans un environnement contraint ? Quels plats mais aussi quelles aides techniques apporter ?

POURQUOI CHOISIR CETTE FORMATION ?

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

Cette approche répond aux exigences des consommateurs et du secteur avec la mise en place des règles incontournables d'un service de qualité. Elle rassure, inspire, sécurise et soutient grâce à ses trois axes principaux qui sont : la présentation des aliments, l'environnement proche des aliments, l'environnement général du repas ; autrement dit : un repas en « trois dimensions ». Les règles de l'art du service émanant de savoirs et savoir-faire précis sont déclinées afin que le repas reste un plaisir partagé et que chaque personne reste toujours un convive.

Notre objectif, à l'issue de la formation, en intégrant l'équipe d'hôtellerie-restauration à

une démarche holistique, est d'optimiser la mise en place d'un service adapté aux personnes présentant des pertes de capacités fonctionnelles et cognitives, afin que celles-ci puissent manger avec plaisir et dignement.

PRE-REQUIS

Aucun.

PUBLIC

Cette formation s'adresse à l'équipe d'hôtellerie, aux cadres et aux agents, aux chargés de mission restauration, aux diététiciens(-ciennes), dans tous les secteurs (domicile, établissement d'accueil, hôpital).



Les personnes atteintes de handicap souhaitant suivre cette formation sont invitées à nous contacter directement au 06.21.46.35.15 ou au 07.86.41.64.62 afin d'étudier ensemble la possibilité de suivre la formation.

OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

- Comprendre la conception de repas dans la dynamique éthique et philosophique du lieu de vie en Humanitude.
- 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.

ORGANISATION

DURÉE :

4 jours (28 heures).

LIEU :

En établissement, en intramuros et/ou intermuros

INTERVENANT :

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

MOYENS PÉDAGOGIQUES :

Cours magistraux.

Mise en pratique des techniques apprises en salle.

SUPPORTS TECHNIQUES :

Présentation PowerPoint, films, livrets stagiaires.

MODALITÉS DE SUIVI, D'EXÉCUTION ET D'ÉVALUATION :

Le stagiaire devra évaluer sur une feuille de présence. Un questionnaire d'évaluation de la formation sera remis au stagiaire en fin de formation.

La formation sera sanctionnée par la délivrance, pour chaque participant, d'une attestation de fin de stage mentionnant le résultat obtenu au questionnaire d'évaluation des acquis.

TARIFS, CGV ET DÉLAIS D'ACCÈS

Contactez l'Institut Gineste Marescotti restauration

Plus d'infos sur www.humanitude.fr