



PRÉPARATION DES REPAS ET SERVICE DE TABLE



LIEU DE LA FORMATION

AGENCE DE PAU

PUBLIC CONCERNÉ

Assistant (e) de vie

DÉBUT DE LA FORMATION

Tout au long de l'année

DÉTAILS DATE DE LA FORMATION

Formation en intra entreprise
Dates : nous consulter
24 heures

OBJECTIFS DE LA FORMATION

Préparer et servir un repas simple et équilibré
Adapter ses méthodes aux demandes et habitudes du bénéficiaire de l'intervention
Respecter les règles d'hygiène, de sécurité, d'ergonomie

CONTENU DE LA FORMATION

Rechercher et réaliser des menus équilibrés et variés en tenant compte des produits de saison, des goûts, des habitudes
Organiser le service de table : dresser une table, assurer le service des repas, desservir
Connaître les principaux régimes alimentaires
Respecter les règles d'hygiène et de sécurité
L'organoleptique
La convivialité, le repas comme un acte social

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Attestation de formation

PROFIL DES INTERVENANTS

Equipe pédagogique spécialisée

VOS CONSEILLERS DE L' AGENCE DU BÉARN

Céline CLAVERIE
Conseillère Formation Continue
Santé/Social
celine.claverie@greta-cfa-
aquitaine.fr
05 59 84 15 07
06 27 94 50 12