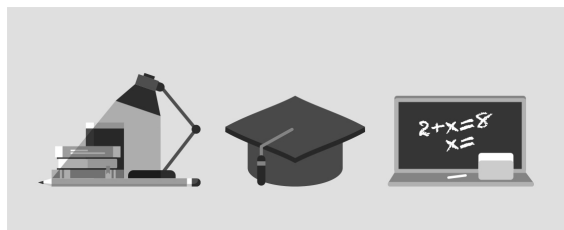




PRÉPARATION DES REPAS ET SERVICE DE TABLE



AGRICULTURE

BÂTIMENT
TRAVAUX PUBLICS,
PERFORMANCE
ÉNERGETIQUE

INDUSTRIE

SANTÉ / SOCIAL

TERTIAIRE

HOTELLERIE
RESTAURATION
TOURISME

FORMATIONS
GÉNÉRALES, SOCLE
/ CLÉA

ACCOMPAGNEMENT ET
DÉVELOPPEMENT
PERSONNEL

PRÉVENTION /
SÉCURITÉ

TRANSPORT /
LOGISTIQUE

NUMÉRIQUE /
AUDIOVISUEL

LIEU DE LA FORMATION

AGENCE DE MONT DE MARSAN

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

Équipe pédagogique spécialisée

VOS CONSEILLERS DE L' AGENCE DES LANDES

Myriam DHAILLY
 Conseillère en Formation
 Professionnelle
 myriam.dhailly@greta-cfa-
 aquitaine.fr
 05 58 05 65 65
 05 58 05 65 64

PLUS D'INFORMATIONS SUR WWW.GRETA-CFA-AQUITAINE.FR