

DISTRIBUTION DES REPAS EN COLLECTIVITÉ PERSONNALISÉE

En intra-entreprise



Public concerné

Personnel en charge de la distribution des repas
Pas de prérequis nécessaire

Objectifs

Organiser l'office

Préparer les espaces de restauration

Réceptionner & transporter les repas (mise en place)



Servir les repas

Accompagner le convive lors du repas

Débarrasser le repas

Suivre la qualité

Programme



Formation pratique et conseils (1 demi-journée)

Formation théorique personnalisée (1 demi-journée)

Nous contacter pour toute demande de devis



PROGRAMME

ORGANISER L'OFFICE :

- La gestion et l'organisation des stocks de denrées
- Le rangement de la vaisselle
- Le nettoyage désinfection et enregistrements de traçabilité

PRÉPARER LES ESPACES DE RESTAURATION :

- Le plan de table
- Le dressage des tables et la gestion des carafes

RÉCEPTIONNER & TRANSPORTER LE REPAS (MISE EN PLACE) :

- Le respect de la chaîne du froid et de la chaîne du chaud
- Les enregistrements de traçabilité

SERVIR LES REPAS :

- Les bonnes pratiques d'hygiène du personnel
- La distribution en salle de restaurant et/ou en chambre
- Le dressage du plat

ACCOMPAGNER LE CONVIVE LORS DU REPAS :

- La communication du menu, l'information des changements et l'écoute des convives
- Les quantités à servir

DÉBARRASSER LE REPAS :

- La gestion des excédents
- Le nettoyage désinfection de la salle à manger

SUIVRE LA QUALITÉ :

- Les retours suite aux repas servis (indicateurs de satisfaction des repas)



Équipe pédagogique :

- **Flora GUICHETEAU**, Diététicienne et formatrice en sécurité alimentaire
- **Carole LAHOUCHE**, Conseillère et formatrice en sécurité alimentaire
- **Audrey PONTHER**, Conseillère et formatrice sécurité alimentaire
- **Stéphanie BOTICARIO**, Conseillère et formatrice en sécurité alimentaire

Moyens pédagogiques et techniques :

- Accueil des stagiaires dans une salle dédiée à la formation.
- Documents supports de formation projetés sous forme de diaporama Power Point.
- Support réglementaire.
- Quizz en salle, échanges entre les participants.
- Exercices de mise en situation.



Dispositif de suivi de l'exécution de l'évaluation des résultats de la formation :

- Feuilles de présence.
- Questions écrites (QCM) permettant d'évaluer les acquis de chaque stagiaire.
- Formulaire de satisfaction à chaud rempli par les stagiaires en fin de formation.
- Formulaire de satisfaction à froid envoyé par mail au commanditaire de la formation avec les attestations de participation.