



Les Ateliers Restauration By JMB

Salle à Manger en Médical

ou Les essentiels du service appliqués
aux établissements médicaux
(Développer votre identité, comprendre vos résidents)

Le clin d'œil de l'agitateur...

Le restaurant est un lieu d'échange et de partage dont le rôle est fondamental pour la vie sociale.

La désorganisation de ce service peut porter préjudice aux convives. Par ailleurs, les règles de service participent au développement d'attitudes professionnelles telles que le respect des clients (au sens du maintien de la correction élémentaire tant attendue par vos hôtes).

Le public concerné

Toute personne des professions intervenant en restauration

Les prérequis

Participer dans son métier à la réalisation de prestations en restauration

La durée

1 jour soit 7 heures de formation

Objectifs pédagogiques ■

- Apprendre à bien connaître ses convives, leurs besoins et leurs contraintes.
- Optimiser l'organisation de la journée de travail en fonction des moyens dont on dispose.
- Donner aux équipes les compétences techniques nécessaires.

Les supports pédagogiques

- Fiches pédagogiques



Les propositions de l'agitateur

Nous vous invitons à compléter cette formation par les modules

- > Les Ateliers Restauration by JMB
- > CQP Chef Gérant / Chef de Cuisine / Cuisinier / Commis de Cuisine
- ...