



# *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
- ...