

Formations HOTELLERIE

Des formations adaptées au secteur médico-social

Des experts de la restauration
à votre service

Notre catalogue

- **Organisation du travail de l'équipe hôtelière/ASH**
Analyse de la charge de travail de l'équipe, organisation et critères à prendre en compte avant, pendant et après le repas, ressources humaines et fiches de poste personnalisées
- **L'instant repas chez la personne âgée**
Importance du repas pour la personne âgée, organisation et critères à prendre en compte avant, pendant et après le repas, cas particulier des personnes dépendantes
- **Mise en place de l'équipe hôtelière**
Analyse du travail de l'équipe, rédaction des hypothèses de réorganisation des équipes, rédaction de la nouvelle organisation de travail, accompagnement à la mise en place de la nouvelle organisation
- **Techniques hôtelières appliquées à la restauration collective**
Mise en place de la salle et du service, communication et organisation avec la cuisine, dressage des assiettes et présentation, service en salle « comme au restaurant », techniques de débarrassage
- **Analyse des pratiques hôtelières**
Analyse de la charge de travail de l'équipe, respect des règles d'hygiène autour du service des repas, évaluation des méthodes de travail, protocoles, traçabilité, points à améliorer et solutions
- **Formation adaptée au métier de responsable hôtelier ou gouvernant(e) ou maîtresse de maison**
Règles d'hygiène en restauration, nettoyage des locaux et blanchisserie, création d'outils nécessaires au bon fonctionnement des équipes, organisation du travail, management