

# 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

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

# Formations BLANCHISSERIE

Des formations sur-mesure propres à votre fonctionnement

## Notre catalogue

### Hygiène et méthode RABC

Définitions et principes de la méthode RABC, bonnes pratiques d'hygiène en blanchisserie, circuit du linge et marche en avant, protocoles, enregistrements et traçabilité, mise en place de la méthode RABC dans votre établissement

### Organisation du travail en blanchisserie

Analyse de la charge de travail de l'équipe, définition des missions et tâches à effectuer, circuit du linge et optimisation des méthodes à chaque étape, planning de nettoyage et enregistrements, rédaction de fiches de postes personnalisées et validées sur le terrain

### Accompagnement à la conception d'une blanchisserie

Etude de faisabilité et hypothèses de travail, tenir compte de l'existant et de votre projet final, élaboration ou modification de plans selon le principe de la marche en avant, définir les types de matériel nécessaires en fonction des besoins, accompagnement personnalisé

### Analyse du circuit du linge

Analyse de la charge de travail de l'équipe, respect des règles d'hygiène de la collecte à la distribution du linge, évaluation des méthodes de travail dans l'établissement, système documentaire (protocoles, traçabilité, enregistrements), points à améliorer et solutions



Des objectifs fixés  
à votre équipe



Restitution des  
documents produits



Un suivi  
personnalisé

Pour en savoir



Veillez nous contacter par téléphone au **04 75 86 09 20** ou  
par e-mail en écrivant à **commercial@vici-restauration.com**

Notre site Internet : **www.vici-restauration.com**

**(VICI)**  
SOLUTIONS RESTAURATION