



# DE L'ASSIETTE À LA TABLE : TRANSFORMER L'ORDINAIRE

Redonner le sens de la convivialité à nos ainés autour de la table.

Donner de la couleur aux assiettes, aux verres et aux tables tout en travaillant l'alimentation et l'hydratation comme un soin à part entière



**PROFESSIONNELS**  
**MULTI SERVICES, ANIMATION,**  
**HÉBERGEMENT, SOINS ET CUISINE**

En institution



7H

Soit 1 journée



**INTERVENANTE SPÉCIALISÉE EN**  
**HÔTELLERIE RESTAURATION**  
Assure la formation



**DEVIS SUR DEMANDE**



**RÉFÉRENT HANDICAP**  
Véronique Racine

## PRÉ REQUIS :

Pas de pré requis

## ► OBJECTIFS DE LA FORMATION :

- Savoir valoriser les repas événementiels en institution à travers une mise en place soignée, un service maîtrisé et des animations autour des fruits et de la décoration.
- Connaitre les éléments d'une mise en place : dresser et décorer
- Connaitre les gestes professionnels adaptés à l'institution
- Découper et dresser des fruits de façon artistiques et appétant
- Prévenir la dénutrition et la déshydratation
- Respecter les règles d'hygiène alimentaire
- Créer des boissons attractives

## ► CONTENU :

- Rôle des repas festifs dans le bien-être des résidents (sens, plaisir, lien social)
- L'alimentation et l'hydratation des soins à part entière
- Dressage de la table en tenant compte de l'environnement médico-social
- Découpe et présentation de fruits et dressage pour un rendu attractif et appétant
- Création de boissons attractives : sûres, adaptées avec des recettes simples avec présentation hautes en couleurs

## ► MÉTHODES ET OUTILS PÉDAGOGIQUES PARTICIPATIFS :

- Chaque apprenant exprime ses attentes, ses expériences et ses questionnements
- Apports théoriques en ligne avec les normes d'hygiènes et les recommandations HAS
- Partage d'expériences et réflexions encadrées par l'intervenant(e)
- Des ateliers de découpage, présentation, service, mixologie

## ► MODALITÉS :

- **DÉROULEMENT** : en présentiel
- **ÉVALUATION** : de vos attentes en amont + des connaissances et des compétences pré test / post test.
- **FIN DE FORMATION** : nous vous remettons un certificat de réalisation.



# DE L'ASSIETTE À LA TABLE : TRANSFORMER L'ORDINAIRE



## LES ATELIERS PRATIQUES CONFECTION, DRESSAGE, DÉCORATION ET PRÉSENTATION

### FORMATIONS INTER-ÉTABLISSEMENTS :

Avec à minima 5 participants et un maximum de 10.

Elle permet aux professionnels de différents établissements de se rencontrer et de partager leur expérience, tout en améliorant leurs compétences professionnelles.

### FORMATIONS INTRA-ÉTABLISSEMENTS :

Ouverture de session à 6 participants avec un maximum de 10 participants.

Elle est construite selon les attentes et besoins de l'établissement, permet de travailler aux équipes de travailler un projet commun.