



RNCP 35028BC02

TP ASMS

CCP2

CONTRIBUER AU PRESTATION DE SERVICE HOTELIEREN RESPECTANT LES STANDARD DE QUALITE DE L'ETABLISSEMENT

PRÉ REQUIS

- Savoir lire et écrire
- Etre sélectionné suite à un entretien

OBJECTIFS

- Être capable de contribuer au service du linge des résidents et de l'établissement
- Etre capable de contribuer au service repas de résidents

PROGRAMME

CCP2 : CONTRIBUER AUX PRESTATIONS DU SERVICE HÔTELIER EN RESPECTANT LES STANDARDS DE QUALITÉ DE L'ÉTABLISSEMENT

CP3- CONTRIBUER AU SERVICE DU LINGE DES RÉSIDENTS ET DE L'ÉTABLISSEMENT

- Se protéger en respectant les mesures de prévention des risques professionnels
- Réceptionner, vérifier et ranger méthodiquement le linge de l'établissement dans les lieux de stockage.
- En collaboration avec l'équipe soignante préparer et organiser le chariot de linge plat pour la réfection des lits inoccupés.
- Prendre contact avec le résident et lui annoncer la réfection de son lit.
- Poser le linge plat sur une surface propre. Respecter les habitudes du résident.
- Trier le linge sale.
- Pour le service du linge propre des résidents préparer et organiser le chariot de distribution.
- Prendre contact avec le résident et lui annoncer la distribution du linge.
- Ranger le linge en respectant ses habitudes.
- En fonction du projet d'accompagnement personnalisé proposer au résident de participer au rangement de son linge afin de contribuer à la préservation de son autonomie.
- Signaler les vêtements ou linges abîmés.
- Renseigner le support de traçabilité du linge.
- Transmettre au personnel soignant toute observation liée à un état inhabituel du résident.

CP4- CONTRIBUER AU SERVICE DES REPAS DES RÉSIDENTS

- Se protéger en respectant les mesures de prévention des risques professionnels.
- Lors du service en chambre, frapper à la porte, attendre l'accord du résident pour entrer, le saluer puis lui annoncer le service. Le cas échéant, lui proposer un choix d'aliments compatibles avec les prescriptions éventuelles.
- Dresser le plateau individuel et le déposer en veillant à permettre au résident de prendre son repas en autonomie.
- En fin de service, débarrasser les plateaux en respectant le tri des déchets.
- En salle à manger, accueillir et installer le résident en fonction du plan de table.
- Annoncer au résident le menu et répondre à ses questions ou remarques.

- Composer une assiette appétissante pour chacun des résidents et la déposer en veillant à permettre au résident de prendre son repas en autonomie.
- En fin de service, débarrasser les tables en respectant le tri des déchets et nettoyer les tables et les chaises. -Dresser les tables pour le service suivant en respectant les standards de qualité de l'établissement. -Renseigner le support de traçabilité et signaler toute anomalie liée au service du repas.
- Transmettre au personnel soignant toute observation liée à un état inhabituel du résident

ÉVALUATION EN COURS DE FORMATION:

- Evaluations en cours de formation
- Evaluation des périodes en entreprise via bilan
- Évaluations sommatives & de compétences.

CERTIFICATION :

- Passage de l'examen sur plateau technique devant un jury de professionnel.

MODALITÉS

FORMATION:

112 heures de formation + 35 heures de stage.

Soit 147 heures au total.

Effectif du groupe :

de 5 à 12 personnes

Lieux de formation :

CFA AREFIP

99 rue Marius et Ary Leblond

97430 Le Tampon

PÉDAGOGIQUES :

- Plateau technique : mise en situation (pratique)
- Période en entreprise (stage)
- Blending Learning
- Wifi

ACCESSIBILITE



Contacter notre référent handicap 0692 32 87 79 pour plus d'informations

PROCHAINE SESSION

Entrée sortie permanente

TARIF

Demander votre devis

DÉLAI DE TRAITEMENT DE DOSSIER

Minimum 2 semaines

NOS ATOUTS

UN ACCOMPAGNEMENT PERSONNALISÉ

UNE PLATEFORME D'E-LEARNING

DES PLATEAUX TECHNIQUES ÉQUIPÉS

CONTACTEZ-NOUS



AREFIP

Organisme de formation et CFA
24 Cité de la Plaine 97410 Saint-Pierre
SIRET:43378453500042/NDA9897025579
7 0692618681/arefip97410@gmail.com

Coordinatrice Pédagogique

0692 87 07 42

assistant.arefip@gmail.com

Assistante Administrative

0692 61 86 81

arefip97410@gmail.com

Conseillère en insertion

professionnelle

0693 97 09 32

keren.recrutement@gmail.com

Chargé de relation

entreprise

0693 94 79 22

conseiller.arefip@gmail.com



www.arefip.fr



Arefip



Arefip Formations



arefip.formations