



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.

**Le Titre professionnel peut être validé par capitalisation de CCP.  
En cas d'échec le CCP manquant peut être repassé sous 5ans.**

## MODALITÉS

### FORMATION:

160 heures de formation + 35 heures de stage.

Soit 195 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

Nos formations sont accessibles aux personnes en situation de handicap. Pour un accompagnement personnalisé, prenez contact avec notre référent handicap au 0692 32 87 79 ou par mail à [accompagnement@arefip.com](mailto:accompagnement@arefip.com)

### PROCHAINE SESSION

Entrée sortie permanente

### TARIF

**Formation continue** (financement possible via France Travail, CPF, dispositif région ) : 1600 €

### DÉLAI DE TRAITEMENT DE DOSSIER

Minimum 2 semaines

### NOS ATOUTS

UN ACCOMPAGNEMENT PERSONNALISÉ  
UNE PLATEFORME D'E-LEARNING  
DES PLATEAUX TECHNIQUES ÉQUIPÉS

## CONTACTEZ-NOUS



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](mailto:assistant.arefip@gmail.com)

**Assistante Administrative**  
0692 61 86 81  
[arefip97410@gmail.com](mailto:arefip97410@gmail.com)

**Conseillère en insertion professionnelle**  
0693 97 09 32  
[keren.recrutement@gmail.com](mailto:keren.recrutement@gmail.com)

**Chargé de relation entreprise**  
0693 94 79 22  
[conseiller.arefip@gmail.com](mailto:conseiller.arefip@gmail.com)



[www.arefip.fr](http://www.arefip.fr)



Arefip



Arefip Formations



[arefip.formations](https://www.instagram.com/arefip.formations)