



Le temps du repas en EHPAD

Ref : DIE- 05 v B

➔ OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

Cette formation permet de :

- Mieux prendre en compte les attentes et besoins des résidents au moment du repas
- Favoriser le comportement hôtelier pour améliorer la qualité de service
- Acquérir un savoir-faire autour de la table

➔ CONTENU PEDAGOGIQUE

• La place et la signification de l'instant repas chez les personnes âgées

- La symbolique du repas chez la personne âgée
- Les attentes des résidents
- Bienveillance et alimentation

• Les aspects hôteliers et relationnels à développer pour favoriser le plaisir et la prise alimentaire

- Les horaires, durée et rythme des repas
- Le personnel : tenue et attitudes relationnelles
- L'environnement du repas, le choix de la vaisselle et des couverts
- La préparation de la salle, le nappage, le dressage des tables, le pliage des serviettes
- La présentation des plats et des assiettes

• Le positionnement des équipes au moment des repas

- Les techniques de service à table et au plateau
- Le service des petits déjeuners et collations

• La prise en compte des cas particuliers

- Les spécificités du service selon les pathologies et handicaps
- Gérer les refus et les insatisfactions

• Les bonnes pratiques d'assistance à la prise alimentaire

- L'installation du résident et du soignant
- Les bons gestes
- Les attitudes adaptées et comportements aidants

• Lien et communication entre les équipes

• Questions/réponses – synthèse de la journée



MOYENS PEDAGOGIQUES

Apports théoriques et échanges.

Formation en face à face (théorie et mise en pratique) :

- Vide projection
- Ateliers en sous-groupe
- Echanges sur les pratiques professionnelles,
- Mises en situation

Il est fortement recommandé que le personnel soit volontaire pour participer aux exercices proposés au cours de la formation.

Un livret pédagogique sera remis à chaque participant.

MODALITES D'EVALUATION

Evaluation et analyse de la progression des compétences acquises lors de la formation (Quizz en début et fin de formation)

Evaluation « à chaud » à la fin de la session dont une synthèse vous est adressée

Chaque stagiaire signe une feuille d'émargement

Attestation de fin de formation nominative

TYPE DE FORMATION

Action d'adaptation et de développement des compétences des salariés

INTERVENANT

Isabelle BEDEX, Diététicienne Formatrice habilitée Cefaq

PERSONNEL CONCERNE

Ensemble du personnel en charge du service en salle en EHPAD. Agents de restauration.

PRE-REQUIS

Aucun.

DUREE

2 jours (14 heures)

LIEU et DATE

A déterminer

COÛT : *Nous consulter*

