



Le temps du repas en EHPAD



*En cours d'évaluation

➔ OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

A l'issue de cette formation les participants **seront capables** 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

Quiz final d'évaluation des compétences



Ref : DIE P 05 vA

MOYENS PEDAGOGIQUES

Formation en face à face (théorie et pratique)
Apports théoriques, exercices et échanges.
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 des compétences acquises à l'issue de la formation (Quizz)
Evaluation « à chaud » à la fin de la session dont une synthèse vous est adressée
Chaque stagiaire signe une feuille d'émargement
Un certificat de réalisation est délivré en fin de formation

TYPE DE FORMATION

Action d'adaptation et de développement des compétences des salariés

INTERVENANT

Formateur (trice) spécialisée (e) en Diététique et Nutrition selon disponibilité

PERSONNEL CONCERNE

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

EFFECTIF DU GROUPE

Groupe de 8 à 12 stagiaires*
* Possibilité de dérogation

PRE-REQUIS

Aucun

DUREE

2 jours (14 heures)

LIEU et DATE

A déterminer – Voir convention et devis
(15 jours minimum avant la date de formation)

COÛT

Voir devis, à retourner signé pour valider l'inscription