



PUBLIC

Personnel distribuant les repas et service en salle, personnel de cuisine, personnel soignant



PRÉ-REQUIS

Aucun



DURÉE

2 jours - 14 heures



MODALITÉS

Présentiel



TYPE DE VALIDATION

Certification de réalisation
Attestation de fin de formation

» CONTEXTE

- Le moment du repas est un moment important, tant pour les patients ou résidents que pour les professionnels. Pour ces derniers, cette formation se propose de prendre du recul, par rapport à cet acte, en analysant les pratiques et proposant des pistes pour améliorer la présentation du repas et mieux être en relation avec le patient ou le résident, à l'occasion de ce moment.

» RÉSULTATS ATTENDUS

- Optimiser la prestation repas par une meilleure connaissance des besoins et attentes des patients ou résidents.

» OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

- Repérer les besoins et attentes des personnes âgées et/ou malades concernant les repas
- Adopter les bonnes pratiques lors de la distribution du repas
- Adapter leur posture et leur communication pour améliorer la relation avec la personne malade ou/ âgée au moment du repas.
- Elaborer ou actualiser des outils adaptés et identifier des axes d'améliorations des pratiques

» METHODES PEDAGOGIQUES

- Formation-action interactive-Alternance d'apports théoriques et d'exercices pratiques
- Temps d'observation du moment repas / État des lieux avec les participants et échanges autour des pratiques / Mises en situation
- Proposition d'outils, Formalisation de supports, éventuellement (protocoles de service
- Remise d'un livret pédagogique



DATES ET LIEUX

A définir - En vos locaux



TARIFS

NOUS CONSULTER



INTERVENANT

Anne BEAUSSIER
Diététicienne



Lieux aménagés et modalités adaptées pour faciliter l'accès et l'usage aux personnes en situation de handicap.

PROGRAMME

LA PLACE DU REPAS EN ETABLISSEMENT : PLUS QU'UN BESOIN

- La symbolique du repas
- La dimension « psycho-socioculturelle » du repas
- Le repas : partie intégrante du soin
- Rappel des besoins nutritionnels des personnes âgées

LE MOMENT DU REPAS

- Occasion de construire des liens et d'entrer en relation
- Environnement et ambiance autour du repas
- Fêter un événement

CREER L ACONVIVIALITE AUTOUR DU REPAS

- Réflexion sur l'ambiance du repas :
 - Décor
 - Choix de la vaisselle
 - La présentation des plats
 - Organisation du service à table
- Les menus à thèmes

COMMUNIQUER AVEC LES PATIENTS OU RESIDENTS

- Comprendre et évaluer les attentes des patients ou des résidents et leur satisfaction
- Faire face aux situations difficiles :
 - Les réticences
 - Les résistances
 - Les insatisfactions

ACCOMPAGNEMENT ET AIDE AU REPAS

- Comportement et attitude de l'aidant
- Approches et techniques adaptées

ELABORATION D'UN PLAN D'ACTION

- Identification des axes d'amélioration
- Élaboration et/ou réactualisation des outils