



La restauration en EHPAD, le plaisir du temps repas et son organisation

PRÉSENTIEL**SUR-MESURE****NOUVEAUTÉ**

Objectif de formation

Acquérir ou renforcer les compétences techniques liées à la manière de servir le repas afin de mieux organiser son temps en faveur du résident, et ainsi améliorer son accompagnement en créant un environnement favorisant le plaisir, le confort et la sécurité alimentaire

Programme

Connaissance du « mangeur » en institution

Le processus du vieillissement dans toutes les dimensions (physique, psychique, comportementale).
L'Impact de l'entrée en institution Le processus de vieillissement de l'appareil digestif dans sa globalité, les organes des sens qui vont interagir sur le plaisir de manger et de partager avec les résidents et les membres de l'équipe

Les besoins nutritionnels spécifiques des personnes âgées et la prévention de la dénutrition

Le moment repas dans ses multiples dimensions

Le plaisir du repas chez la personne âgée : la symbolique du repas
Les différents facteurs influençant sur le plaisir de manger (l'âge et les différents handicaps)
Le repas à thème comme temps d'animation
Le repas, un moment de convivialité et d'échanges
Le rôle de chaque professionnel en restauration et de l'équipe dans la dynamique du temps repas

La conduite à tenir lors du service du repas

Attitudes favorisant la prise du repas et la stimulation de l'appétit du résident

La distribution des repas et l'activité hôtelière

Les techniques de service de restauration : organisation et mise en place, dressage des tables
Techniques d'accueil
Techniques de service des repas en salle, en chambre
Techniques de débarrassage, gestion des déchets, les règles d'hygiène

La présentation à l'assiette

Les quantités avec le respect des grammages à servir (Recommandations du GEMRCN)
Lutte contre le gaspillage
Situations et conditions matérielles pour procéder à une présentation des plats, des desserts
Maintien de l'autonomie au cours du repas avec le matériel adapté
Aider au repas selon les besoins du résident

Infos pratiques

Type de formation

Formation continue

Public cible

ASH - AMP- AS - Auxiliaire de vie à domicile ...

Durée

1 Jour dont 7 Heures en centre

Tarif(s) net de taxe

Nous consulter

Adresse

Site de Rennes/Bruz
Campus de Ker Lann,
6 Rue des frères Montgolfier, BP
17201

35172 Bruz

<https://www.cci-formation-bretagne.fr/ille-et-vilaine>



Les points forts de la formation

- mises en situation et observation en temps réel dans le cadre de la distribution des repas

Les conditions d'admission

Prérequis

Aucun pré-requis

Le parcours de formation

Objectifs pédagogiques

- Acquérir des connaissances sur les besoins nutritionnels des personnes âgées.
- Contribuer à instaurer la notion de plaisir au moment des repas.
- Acquérir les compétences techniques de restauration liées à la manière de servir le repas afin de mieux organiser son temps en faveur du résident.
- Mettre en valeur les préparations pour stimuler l'appétit et faciliter la prise alimentaire.

► PRÉSENTIEL

Modalités d'évaluations

Dans le cadre de notre process qualité évaluation systématique des éléments acquis en fin de formation.

Modalités pédagogiques

Méthodes pédagogiques : Alternance de méthode interrogative (observation et analyse des pratiques professionnelles), d'apports théoriques (méthode transmissive) et de méthode active (travaux de groupe, mises en situation dans le cadre de la distribution des repas et jeux de rôles)

Les sessions



Bruz

- Nous contacter

Date et mise à jour des informations : 22/07/2024

Extrait de la description de la formation. Consultez l'intégralité des informations relatives à cette formation sur notre site internet www.cci-formation-bretagne.fr



Contacts



INGUANTA Anne

anne.inguanta@ille-et-vilaine.cci.fr

CCI Formation Ille-et-Vilaine - Site de Ker Lann - N° SIRET 130 022 809 00011 - N° d'activité 53351000435
Campus de Ker Lann, 6 Rue des frères Montgolfier, BP 17201 - 35172 Bruz
Tél. : 0299054545 - cci.formationcontinue@fac-metiers.fr - <https://www.cci-formation-bretagne.fr/ille-et-vilaine>

 CCI FORMATION
BRETAGNE