



Le temps du repas des personnes âgées

NOUVEAUTÉ

INTER ENTREPRISE

Objectif de formation

Faire du temps du repas un moment agréable et convivial

Programme

Importance de l'accueil des résidents

Pourquoi l'accueil est crucial ?

- Impact sur le moral et la confiance des résidents.
- Influence sur l'image de l'établissement auprès des familles.

Les piliers d'un accueil réussi

- Bienveillance (sourire, patience, respect des différences).
- Disponibilité et réactivité.
- Clarté dans la communication.

Créer une ambiance chaleureuse

- L'importance du langage corporel et de l'environnement physique (propreté, signalétique).

Techniques d'accueil efficaces

- Approches personnalisées selon les besoins individuels.
- Gestion des situations difficiles et des résidents avec des besoins spéciaux.

Spécificités de la communication avec les personnes âgées

- Écoute active et reformulation pour valider les besoins exprimés.
- Adapter son ton, ses mots et son rythme aux capacités de l'interlocuteur.

Surmonter les obstacles à la communication :

- Réagir aux troubles de l'audition, de la mémoire ou de l'élocution.
- Comprendre les signaux non verbaux (gestes, expressions faciales).

Présentation des plats et service de qualité

Importance de la présentation des plats

- Comment la présentation influence l'appétit et le plaisir de manger.
- Les aspects esthétiques et sensoriels de la présentation des plats.

Techniques de présentation des plats

- Utilisation des couleurs, textures, et arrangements.
- Adapter les plats aux besoins spécifiques (textures modifiées, régimes spéciaux, etc.).

Principes de Service Respectueux et Attentionné

Les bases d'un service de qualité

- La politesse et la discrétion au service des résidents.
- Organisation et fluidité dans la distribution des repas.

Créer une relation de confiance

- Respecter les préférences alimentaires et les habitudes culturelles.
- Observer les signes indiquant un inconfort ou un besoin.

Infos pratiques

Type de formation

Formation continue

Public cible

Professionnel intervenant au moment du service des repas

Durée

2 Jours dont 14 Heures en centre

Tarif(s) net de taxe

740 € par stagiaire

Adresse

Site de Vannes

6 rue Ella Maillart,
PA Laroiseau,

56000 Vannes

<https://www.cci-formation-bretagne.fr/morbihan>



Les points forts de la formation

- Ce programme de formation vise à renforcer les compétences liées à l'accueil des résidents et à la prestation de services en milieu résidentiel pour personnes âgées.

Les conditions d'admission

Prérequis

Aucun prérequis

Le parcours de formation

Objectifs pédagogiques

Comprendre le rôle central de l'accueil dans le bien-être des résidents et le fonctionnement de l'établissement Renforcer la communication avec les résidents pour mieux comprendre leurs besoins et préférences. Assurer une présentation des plats attrayante et adaptée. Offrir un service de qualité et respectueux des résidents

► PRÉSENTIEL

Modalités d'évaluations

Dans le cadre de notre process qualité, une évaluation systématique des éléments acquis en fin de formation est réalisée à l'aide d'un questionnaire écrit.

Modalités pédagogiques

Alternance d'apports théoriques et mises en situation concrètes (jeux de rôle interactifs et feedback constructif). Méthode active et participative à partir des cas pratiques apportés par les participants. Positionnement de sortie fait par le formateur

Les sessions



Vannes

- 20 et 21 mai 2025

Date et mise à jour des informations : 12/12/2024

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



LE BIHAN Mireille

mireille.lebihan@morbihan.cci.fr

CCI Formation Morbihan - Site de Vannes - N° SIRET 185 600053 00234 - N° d'activité 5356P001456
6 rue Ella Maillart, PA Laroiseau, - 56000 Vannes

Tél. : 02 97 64 04 54 - formation.continue@morbihan.cci.fr - <https://www.cci-formation-bretagne.fr/morbihan>

