

# LES PRESTATIONS REPAS AUPRÈS DES PERSONNES EN INSTITUTION

Durée : 2 jours

- Connaître les différents troubles de l'alimentation liés au vieillissement / handicap
- Sensibiliser le personnel à la qualité d'accueil et de service, et mettre en place un environnement convivial
- Adopter un savoir-faire, des attitudes et des comportements suscitant respect et convivialité

## CONTENU

Durée	Objectifs	Contenu	Méthodes / Outils
<b>■ ÉTAPE 1 - Théorie, analyse, réflexion, échanges d'expériences, étude de cas - Diététicienne</b>			
Présentiel 1 jour	<b>Explorer ses représentations du « bien manger »</b>	<i>Ce que manger veut dire / son rôle, sa place dans la journée</i>	Identification des difficultés rencontrées Photolangage
	<b>Connaître les comportements des personnes au moment du repas</b>	<i>Attentes / dégoûts / histoire de vie / cursus de vie / possibilités physiques et psychologiques / désirs / rythmes.</i>	Quizz de connaissances Apports théoriques
	<b>Adapter la prise en charge pratique du repas</b>	<i>Besoins nutritionnels / troubles du comportement alimentaire / hydratation / compléments nutritionnels / traitements médicaux / enrichissement / conséquences / répercussions.</i>	Apports théoriques Exemples pratiques
	<b>Uniformiser les pratiques professionnelles</b>	<i>Recueil des goûts et réticences / communication entre les différents intervenants / procédures / fiches de suivi...</i>	Échanges et débat sur les améliorations attendues
<b>■ ÉTAPE 2 - Pratique et mise en situation - Maître d'hôtel</b>			
Présentiel 1 jour	<b>Prendre en compte l'importance du plaisir de manger</b>	<i>Signification / place dans la journée / valeur psychologique du repas / symbolique alimentaire / gestes et attitudes du personnel</i>	Jeux de rôle : la place du soignant
	<b>Savoir mettre en place un accueil et un climat propice au repas</b>	<i>Prise en compte des attentes personnalisées / mise en valeur des préparations / accueil, attitudes et comportements en salle à manger / mise en place / dressage des couverts / stimuler l'appétit / communication et convivialité</i>	Exercices pratiques pour renforcer « les savoirs faire » : accueil / présentation / service à table / communication
	<b>Uniformiser les pratiques professionnelles</b>	<i>Soigner la présentation / quantité adaptée / température / lieu de rencontre / axe de maintien de l'autonomie / communication / procédures / fiches de suivi...</i>	Échanges et débat sur les améliorations attendues

## PUBLIC

Cuisiniers, agents de restauration, IDE, aides soignants, ASH

## FORMATEUR

Diététicienne nutritionniste et maître d'hôtel

- Autres formations en lien avec la thématique

**L'alimentation des personnes âgées : le temps repas • 3 jours**

**Préparation des repas chez la personne âgée • 2 jours**

**La dénutrition de la personne âgée en institution • 2 jours**

