PAYS DE LA LOIRE
Axe 6 : Améliorer ses pratiques professionnelles en gériatrie/en EHPAD

Fonction restauration et hôtellerie en EHPAD

Contexte

Nutrition, diététique, équilibre alimentaire, régimes, textures sont autant de notions et de domaines qui visent à une alimentation de qualité, bénéfique pour la santé de chacun. Les repas ponctuent les journées des patients/résidents. Ils sont non seulement un repère temporel mais aussi un moment attendu avec ses rituels. C’est une rencontre sociale, le temps d’une conversation, d’un sourire ou d’un conflit. Savoir-faire et savoir-être, dans une démarche empathique, tels sont les maîtres-mots de ce programme, pour que les professionnels intègrent le temps du repas dans le soin autant que dans la qualité de vie de la personne accompagnée.

Objectifs

- Définir le repas, le temps du repas et leurs symboliques.
- Mesurer en quoi la nutrition contribue à la qualité de prise en charge et à la qualité de l’accompagnement.
- Repérer les signaux d’alerte et faire le lien avec l’équipe sur les problématiques rencontrées par les résidents.
- Adapter la posture professionnelle et les modes d’intervention en fonction des capacités et des besoins de la personne accueillie.

Renseignements complémentaires

Action de Formation Coordonnée

Date limite d'inscription :

15 Novembre 2023

Méthodes pédagogiques

Formation ponctuée de nombreuses mises en pratique avec utilisation d’un simulateur

- Analyse des représentations des professionnels.
- Apports théoriques.
- Exercices et entraînement à l’aide d’un simulateur utilisé pour « vivre » les difficultés motrices dues à un handicap, au vieillissement de la personne, maladie.
- Méthodes partant de la réalité des professionnels et de leurs services.

Programme

Comprendre l'importance du temps du repas pour la personne accueillie

- Repas et coutumes.
- Représentations du personnel.
- Attitudes, habitudes, frustrations.
- Santé, régimes, textures.
- Sur les personnes accueillies et leurs exigences.
- Quand manger devient difficile **(avec simulateur de déficiences sensorielles et motrices).**

Le repas, un temps au quotidien

- Cadre réglementaire et technique sur la gestion des repas.
- Recommandations de bonnes pratiques.
- Intégrer le repas comme un moment social.
- Le temps du repas dans le projet personnalisé.
- L’importance des informations à transmettre à l’équipe soignante.
- L’importance du service hôtelier.
- Attentions et respect de la personne.

Public
Agents hôteliers

Exercice
2024

Code de formation
6. 4

Nature
AFC

Organisé par
Formavenir

Durée
14 heures

Typologie
Formation continue ou Développement des connaissances et des compétences