

La fonction restauration et hotellerie 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 (une place attitrée, le menu affiché, la serviette pliée d'une certaine manière). C'est une rencontre sociale, le temps d'une conversation, d'un sourire ou d'un conflit.

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

Contacts : Fatima SARAIVA (f.saraiva@anhf.fr) - Béatrice FABRE (b.fabre@anhf.fr)

Programme

Jour 1 : 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)

Jour 2 : 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

Professionnels en charge de la préparation des repas et / ou de l'accompagnement des personnes accueillies à la prise des repas

Exercice

2024

Code de formation

GER18

Nature

AFR

Organisé par

FORMAVENIR PERFORMANCES

Durée

14 heures

Typologie

Formation continue ou Développement des connaissances et des compétences

Date et lieu

GRUPE 1

Du 26 février au 27 février 2024

EHPAD ST AMBROIX

GRUPE 2

Du 14 mars au 15 mars 2024

Groupe 1

ANFH Ramonville Saint-Agne

GRUPE 3

Du 16 septembre au 17 septembre 2024

Groupe 2

ANFH Ramonville Saint-Agne