

SERVICE DES REPAS

Le service des repas est-il de qualité ? Le registre est double : nutritionnel et plaisir. En effet, les EHPAD sont d'abord des lieux de vie. Ainsi, la vision de l'instant repas doit emporter sur celle du plaisir, du souvenir. Le repas en EHPAD doit, comme le soin, retrouver du bon sens, de l'intérêt pour les usagers et diminuer en pression sur toutes les équipes. Il est donc nécessaire de s'intéresser à la qualité du service des repas en EHPAD, au sens donné par le repas pour certains résidents, à la notion de partage et de plaisir... Une réflexion est donc nécessaire car c'est d'abord le domaine du personnel d'hôtellerie.

PUBLIC VISÉ :

Le personnel chargé du service en salle, en chambre et le personnel de cuisine.

ORGANISÉ PAR :

➤ ACF, Alternative Conseil et Formation

NOMBRE DE PARTICIPANTS :

➤ 12 Participants

DURÉE :

➤ 2 jours

PRÉREQUIS :

➤ Membre de l'équipe hôtelière en EHPAD

CONTACT :

➤ Texte (Arial-corps 9-RVB255/255/255)

OBJECTIFS

- Apporter au personnel chargé du service des repas les techniques en vigueur dans la Restauration et adaptable au poste de travail ou à la fonction de l'agent
- Améliorer les conditions du service hôtelier et la technicité du personnel en charge du service.
- Permettre aux usagers de bénéficier de prestations différentes, nouvelles.
- Favoriser la relation avec le résident afin de lui apporter un service hôtelier de qualité

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

- Apports théoriques et pratiques
Théorie suivie de mise en situation du stagiaire.
- Exploitation de documents et revues professionnels, techniques de pliage des serviettes, la décoration...
Texte
- La méthode pédagogique sera participative et ancrée sur les apports pratiques et concrets avec mise en situation

PROGRAMME

JOUR 1 :

Généralités sur l'hôtellerie/restauration en secteur médico-social
La fonction restauration en secteur médico-social
L'équipe hôtelière et la fonction restauration
Les enjeux alimentaire et thérapeutique du service des repas pour les résidents
Nutrition et prévention (notions de bases).
Préparation et distribution du repas
Prévention des risques et circuit en restauration
Hygiène des manipulations
Bonnes pratiques du service des repas

La relation avec le résident
Rôle, fonction dans le service du repas
Convivialité et service du repas
Gestuelle des différents types de service adaptés aux locaux et aux besoins journaliers des usagers

JOUR 2

La relation avec le résident
Symbolique du repas (visuel, gustatif, plaisir, socialisation, partage...)
Les souhaits des résidents et des familles en matière de repas
Le recueil des envies et les modalités de remontées en cuisine
L'attitude, et comportement pendant l'aide au repas
Intervention au moment du repas
Pallier l'impossibilité sans faire à la place
Environnement de la prestation repas
Le recueil des observations et les modalités de remontées auprès de l'équipe soignante
Son rôle dans l'observation et le recueil de données