

QUALITE DES REPAS ET AIDE A L'ALIMENTATION

PUBLIC CONCERNE PREREQUIS OBJECTIFS	<p>Tout professionnel en relation avec la personne âgée</p> <p>Etre en situation d'accompagnement auprès de la personne âgée au cours du repas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Comprendre l'importance du moment du repas pour la personne âgée • Appréhender les fondamentaux liés à l'instant repas dans une démarche bienveillante • Acquérir les connaissances de base nécessaires à la maîtrise du service hôtelier et de son environnement • Mettre en valeur l'environnement du repas pour valoriser ce temps-clé • Développer une relation d'aide adaptée au résident pour favoriser son plaisir de manger et son autonomie
METHODE	<ul style="list-style-type: none"> • Apports théoriques et pratiques • Réflexion en groupe sur le temps du repas • Exercices pratiques pour acquérir les techniques de service et d'aménagement de l'environnement • Présentation de protocoles et d'outils de référence • Présentation d'aides techniques adaptées au repas et en fonction des pathologies • Mises en pratique sous forme de jeux de rôle et de mises en situation relationnelle • Livret pédagogique
PROGRAMME	<p>Module 1 : repas et personne âgée</p> <ul style="list-style-type: none"> • Aspects psychologiques de l'alimentation et du repas : les représentations des professionnels • La place des temps repas dans la vie des résidents : fonctions et qualité des repas • L'impact des altérations cognitives, sensorielles, motrices liées aux vieillissements normal et pathologique dans le plaisir de manger • L'importance de soigner la présentation, la qualité gustative et l'environnement pour stimuler la prise alimentaire • Le rôle des différents professionnels et des aides techniques dans l'aide au repas <p>Module 2 : l'instant repas, un acte de bienveillance</p> <ul style="list-style-type: none"> • Les fondamentaux associés à l'instant repas - Respect - Posture - Manière d'être - Reconnaissance de la personne - Besoins nutritionnels de la personne âgée - Sécurisation de la prise médicamenteuse • Le respect de l'individualité, des habitudes, de l'environnement du résident en lien avec son projet personnalisé et le projet de service • Les repères - Le temps de jeûne - Les repères sonores - La place à table • Le rôle du professionnel dans la prévention des risques - Risques liés à la déshydratation et dénutrition - Risques liés à la déglutition <p>Module 3 : l'aménagement de l'environnement</p> <ul style="list-style-type: none"> • L'agencement de la salle des repas - Le positionnement des tables pour une salle à manger agréable et fonctionnelle - La mise en place des chaises, sièges, fauteuils roulants pour le confort pratique des résidents et la qualité du service - Le placement des résidents à table en fonction des souhaits du résident, de son niveau d'autonomie, des liens sociaux - L'importance d'un plan de table mis à jour régulièrement • Le dressage des tables et assiettes - La préparation des tables - La mise en place des différentes pièces des couverts - L'importance du dressage des plats, du visuel, des contenants contrastés, dans la valorisation de l'assiette • La mise en valeur de l'environnement - La décoration de la salle - La qualité de la vaisselle hôtelière - L'affichage du menu - Les aides techniques facilitatrices <p>Module 4 : l'organisation du service</p> <ul style="list-style-type: none"> • L'organisation du service - Les rôles et responsabilités de chaque professionnel - Les phases de briefing, débriefing en équipe - Le respect des protocoles : accueil, service, débarrassage • La qualité du service - Les principales méthodes de service utilisées en EHPAD - Les différentes phases du service de l'entrée au dessert - Les techniques de débarrassage et de gestion des déchets • L'hygiène en cuisine - HACCP - Lavage des mains - Tenue du professionnel <p>Module 5 : l'accompagnement et l'aide au repas</p> <ul style="list-style-type: none"> • La personnalisation de l'accompagnement - La prise en charge individuelle de la personne accueillie - Une organisation institutionnelle centrée sur les désirs et besoins de la personne - La liberté du résident au détriment de l'équilibre alimentaire • Les principes de la relation d'aide - Empathie, présence, écoute - Tolérance, respect des choix et de la dignité • La relation d'aide au cours du repas - Accueil et convivialité : les règles de bienséance et savoir-vivre ; la présentation des plats - La bonne posture du professionnel dans une démarche de bienveillance - Les techniques de communication verbales et non verbales adaptées à la personne âgée et en fonction de ses pathologies - Les aides techniques pour le repas, outils au service du résident et du maintien de l'autonomie • La gestion des situations difficiles - Refus alimentaire et opposition - Dégoûts - Exagération de l'appétit... <p>Module 6 : garder un esprit d'équipe et travailler en réseau</p> <ul style="list-style-type: none"> • La collaboration et la coordination des intervenants dans l'instant repas et l'aide à manger : installation ; service • L'acquisition du réflexe de signalement face à des situations difficiles répétées et un changement brutal de comportement pour s'appuyer sur les compétences de l'équipe • La mise en œuvre d'outils collectifs en interne de références, de transmission et d'évaluation • Le partage des informations pour donner du sens aux actions et insuffler une dynamique de travail institutionnelle

FORMATEUR

Responsable hôtelier ou hygiéniste qualitatif en restauration ou cadre infirmier ou psychologue gériatologue

3 JOURS

Capitales régionales

3 450 €

Autres villes

3 750 €

