

Le repas doit être un moment privilégié pour les résidents d'EHPAD puisqu'il reste souvent leur seule source de plaisir.

Avoir les bons gestes au moment du service des repas, savoir installer les résidents, présenter les plats avec soin et proposer une aide adaptée tout en respectant les règles d'hygiène, permet de préserver l'autonomie des résidents, d'améliorer les consommations alimentaires et de garantir un bon état nutritionnel.

Objectifs

- Savoir définir le cadre idéal à la prise du repas
- Connaître les règles d'hygiène en collectivité
- Connaître les besoins nutritionnels des résidents
- Savoir adapter son attitude pour le service et l'aide aux repas
- Connaître les éléments nutritionnels à surveiller et les éléments d'alerte

Public concerné

Personnel de soins, Personnel de service, Personnel de restauration, Personnel d'animation

Accessibilité

Formation accessible aux personnes en situation de handicap (merci de nous contacter)

Prérequis

Connaître les spécificités de l'alimentation des personnes âgées

Intervenant

Diététicien

Méthodes et outils

Enseignement théorique et pratique – Remise d'un support imprimé à l'issue de la session

Modalité d'évaluation de la formation

Quizz en début et fin de formation

Programme

- A/ Introduction
- B/ Les horaires du repas
- C/ Le cadre idéal
- D/ L'installation du résident
- E/ L'hygiène
- F/ Le service
- G/ L'aide au repas
- H/ Conclusion

Le nombre maximum de stagiaires par session est de 12. LINUT se réserve la possibilité d'annuler une session de formation lorsqu'il y a moins de 6 stagiaires inscrits.



Organisme de formation n°7487 000980 87

Référence
FPSERV

Durée
7 heures

Formation en présentiel

Réactualisé le 23.04.2021