

L'INSTANT REPAS POUR LA PERSONNE AGÉE

Mise à jour 05/2024

Réf NTR06A



Le repas est un moment privilégié pour la personne âgée en EHPAD. Il rythme les journées et participe au maintien et à l'éveil des sens, véritable moment de plaisir et créateur de lien social. Pour en assurer les bienfaits auprès de la personne âgée, le personnel doit avoir conscience des enjeux et devenir acteur de ce moment de plaisir. La formation a ainsi pour objectif de vous aider à faire de l'instant repas un moment privilégié de rencontres et de plaisir.

Compétences visées

- ❖ Créer les conditions favorables au plaisir de la personne âgée durant le repas.
- ❖ Adopter les bonnes attitudes pour favoriser la convivialité.

Objectifs de la formation

- ☞ Acquérir ou réacquérir les bases nutritionnelles.
- ☞ Identifier les besoins en régimes et textures et savoir y répondre.
- ☞ Donner du sens au repas.
- ☞ Aborder la restauration dans ses aspects « plaisir » et festif.
- ☞ Élaborer des menus adaptés aux résidents.
- ☞ Savoir aménager un espace convivial et participant à l'échange entre les résidents (décoration, confort, acoustique...) et prendre en compte les besoins spécifiques.
- ☞ Permettre au personnel de développer des attitudes favorisant la prise du repas, dans un esprit de restauration et de bien-être.
- ☞ Mettre en place des activités autour du repas pour pallier les moments d'attente et d'impatience.

Contenu

1. L'alimentation et les bases nutritionnelles

- Les groupes d'aliments.
- Les principaux régimes et les textures.
- Les symboles alimentaires.

2. Le repas : un moment de plaisir

- Les notions autour de la symbolique du repas pour la personne âgée.
- La composante relationnelle du repas : moment de convivialité et de socialisation.
- Les attentes et besoins de la personne âgée.
- L'aménagement de l'espace pour le plaisir des cinq sens.

3. Des menus adaptés

- Les recommandations nationales.
- La variété tous les jours.
- Le CLAN (comité de liaison alimentation nutrition).
- Le plan alimentaire.

4. Le personnel : un facteur clé

- Le mode de service approprié.
- Les attitudes et la gestuelle adaptées.
- Le plan de salle et le plan de table.

5. Les activités autour du repas

- Les journées festives.
- Les ateliers.

Public
Le personnel IDE, AS, AMP, ASH, équipe d'animation, équipe de cuisine

Pré-requis
Formation dispensée en français, maîtrise de la langue française.

Durée
2 jours, soit 14 h (en présentiel)

Formateur(trice) pressenti(e)
Formateur(trice) spécialisé(e) en cuisine et diététique pour les personnes âgées

Nombre de participants (intra)
De 2 à 10 personnes

Matériel nécessaire
Aucun.

Moyens et méthodes pédagogiques et techniques :

- Apports théoriques en pédagogie active
- Exercices pratiques
- Diaporama (Transmis après la formation)
- Ordinateur et vidéoprojecteur
- Mise à disposition d'un espace extranet individuel

Modalités et délai d'accès

De 1 à 3 mois en moyenne (nous contacter)

TARIF

Nous contacter pour obtenir un devis personnalisé

Besoin d'un conseil ? d'une information ?
d'un devis ?

Vous êtes en situation de handicap ?
Contactez-nous

06.09.08.02.20

contact@cjformation.com

www.cjformation.com

Carine ANCIAUX
Présidente, Référente handicap
Référente pédagogique et numérique
Aurélie Fauchet et Claire Royer
Assistantes administratives

Dispositif de suivi de l'exécution et d'évaluation des résultats de la formation

