

Le repas : un temps de plaisir et de convivialité partagé

DPC 2016-2018 - Orientation 1 – Aides-soignants

La prestation repas constitue un élément majeur de la qualité des prestations offertes aux usagers en établissement.

Elle contribue, en effet, à la qualité de vie quotidienne des personnes âgées et à leur bonne intégration dans l'institution.

Cette formation vous permettra de mieux cerner les besoins et attentes des personnes accueillies et de faire du repas un véritable moment de plaisir, partagé par tous.

2 JOURS Réf : PG09	Eléments de contenu
Prix net/stagiaire 580 euros	Alimentation, plaisirs de la table et vieillissement <ul style="list-style-type: none">× Approche culturelle, sociologique et psychologique de l'alimentation de la personne âgée× Repas en institution et qualité de vie : un temps qui rythme la vie, un temps partagé, un temps de plaisir× Vieillir et bien manger : Les modifications du goût, diététique et régimes, problèmes dentaires et de déglutition, perte d'autonomie...× Comportements alimentaires et fonctionnement psychique : refus de manger, boulimie, tri alimentaire...quel sens pour la personne âgée ?
Public Tout professionnel travaillant auprès de personnes âgées : cuisiniers, agents hôtelier, soignants.. <i>Aucun pré-requis n'est exigé</i>	La qualité des prestations repas en institution <ul style="list-style-type: none">× La prise en compte des goûts et des contraintes alimentaires des personnes : composition des menus, choix possibles, plats à textures modifiées, commission repas..× Le respect des règles d'hygiène× La dimension conviviale lors des repas : l'aménagement de la salle à manger, la présentation des tables, le service, l'installation des personnes...× L'organisation du repas et l'accompagnement personnalisé : confort, aide et maintien de l'autonomie, Relation d'aide et troubles psychiques, cognitifs ou comportementaux,× Le repas comme médiateur de relation et d'espace de socialisation : l'accueil des familles, les repas à thème, les ateliers repas...
Intervenant Cadre hôtelier travaillant auprès de personnes âgées	
Calendrier 2019 PARIS, 14 et 15 octobre	
Objectifs pédagogiques <ul style="list-style-type: none">× Cerner l'importance du temps repas dans l'accueil des usagers et de leur famille× Définir les actions à mettre en œuvre pour faire du repas un temps de plaisir partagé par tous	Méthodes et outils pédagogiques Alternance d'apports théoriques et d'échanges interactifs Analyse de cas et travail sur des situations spécifiques Livrables Elaboration d'un projet d'amélioration de la prestation restauration en institution