

Service en salle lors des repas

ORGANISATION Présentiel
MOYENS Salle équipée et pouvant accueillir le nombre de participants Remise à chaque participant d'une documentation de soutien pédagogique
DUREE 1 jour(s)
PUBLIC Tous les professionnels de l'EHPAD
PRE-REQUIS Aucun Une attestation de formation sera envoyée.
FORMATEUR

CONTEXTE

Le service à table dans une maison de retraite ou un établissement d'hébergement pour personne âgée dépendante demande un véritable savoir-faire. La prise en compte du public et de l'environnement, les dispositions à prendre liées à la personne âgée ou le respect des règles du service de sa préparation au débarrassage sont autant de pratiques que nous vous proposons dans cette formation.

OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

A l'issue de la formation, chaque participant sera capable de :

- Identifier les enjeux du repas et leur incidence sur la santé des résidents
- Adopter des attitudes et comportement instaurant la convivialité, la détente et le plaisir lors des repas
- Adapter la gestion de la salle des repas dans le respect des libertés des résidents et de l'éthique.
- Mettre en oeuvre des techniques de services des mets et boissons adaptées aux personnes âgées
- Respecter les règles d'hygiène alimentaire

DESCRIPTION / CONTENU

INTRODUCTION

- Présentation du formateur, du programme et des objectifs
- Positionnement des stagiaires : questions, attentes
- Evaluation préformation

CONTENU

LE RAPPORT A LA NOURRITURE ET AU REPAS EN EHPAD

- Comprendre la dimension symbolique, affective et sociale du repas.
- Identifier les freins au plaisir de manger chez la personne âgée (troubles sensoriels, perte d'appétit, pathologies, isolement, habitudes alimentaires).
- Valoriser le repas comme un moment de bien-être, de lien social et de stimulation.

L'ORGANISATION DU REPAS

- Installation du résident et du professionnel : confort, position, ergonomie, respect de l'autonomie.
- Adaptation du lieu : ambiance, environnement sonore, odeurs, lumière, convivialité.
- Déroulement du service : rythme adapté, respect du temps de chacun, repérage des signes de fatigue ou de refus.

LA RELATION AVEC LE RESIDENT

- Attitudes et postures favorisant le plaisir de manger : écoute, encouragements, respect du choix et des goûts.
- Techniques de stimulation de l'appétit et de la participation (présentation des plats, mise en valeur sensorielle, incitation douce).
- Gestion des situations particulières : refus alimentaire, troubles de la déglutition, agitation ou repli.

LA RELATION AVEC L'EQUIPE

- Coordination avec l'équipe soignante et la cuisine pour adapter les repas aux besoins et envies.



- Communication avec le médecin et la diététicienne en cas de perte de poids, dénutrition, difficultés d'alimentation.
- Transmissions ciblées autour de l'alimentation et du comportement au repas.

REGLES D'HYGIENE ET DE SECURITE ALIMENTAIRE

- Bonnes pratiques lors du service : respect de la chaîne du froid/chaud, hygiène des mains, matériel adapté.
- Prévention des risques (toxi-infections, fausses routes, allergènes).
- Comment concilier hygiène, sécurité et plaisir du repas.

FAVORISER LE PLAISIR ET LA STIMULATION DES RESIDENTS

- Aménagement du cadre du repas comme moment festif et convivial.
- Valorisation des sens : odeurs, couleurs, textures, présentation des assiettes.
- Encourager la socialisation et l'échange entre résidents.
- Mise en place de petites animations autour des repas (repas à thème, plats régionaux, souvenirs culinaires).

BILAN DE LA FORMATION

- Tour de table : retour des stagiaires au regard des objectifs présentés
- Evaluation post formation

METHODE PEDAGOGIQUE

- Partage d'expériences
- Etudes de cas
- Apports théoriques et méthodologiques
- Mise en situation

MODALITES D'EVALUATION

L'évaluation de la formation au regard des objectifs visés se fera à plusieurs niveaux :

EN DEBUT DE FORMATION

- Positionnement initial durant le tour de table et l'évaluation réalisée préformation

EN FIN DE FORMATION

- Évaluation de la satisfaction et des réactions des apprenants : au travers des tours de table et des questionnaires de satisfaction
- Évaluation des acquis : au travers de l'évaluation réalisée post formation et des mises en situation

APRES LA FORMATION

- Suivi à froid (questionnaire dans l'extranet, 3 mois après la formation) pour mesurer le transfert des acquis en situation professionnelle et l'impact sur les pratiques.