

## Compétences visées

*Améliorer l'organisation et la qualité du service des repas dans les institutions accueillant des personnes âgées.*

## Objectifs et contenus

### **Préciser la place et l'importance du repas pour la personne âgée**

- La personne âgée : ses besoins et ses attentes, sa relation à la nourriture, au repas.
- Les différentes fonctions de l'alimentation : biologique, émotionnelle et sociale.
- Le repas, source de plaisir et valeur de communication : plaisir du goût, de la table, moment de vie sociale, notion d'espace-temps, comportements dysfonctionnels.
- La spécificité du service pour les personnes atteintes de maladies neurodégénératives : maladie d'Alzheimer et maladies apparentées, maladie de Parkinson...
- Le service au repas et la perte d'autonomie.

### **Identifier les interrelations entre l'organisation du repas, le mode relationnel et le plaisir des résidents**

- Les techniques de service de restauration : organisation et mise en place, technique d'accueil, de service, de débarrassage, règles d'hygiène.
- L'environnement de la prestation repas : cadre environnemental (agencement et décoration), espaces de circulation en fonction de l'autonomie des résidents, déroulement du service.
- La gestion des tensions et des refus : comportements des personnes âgées et leur décodage, ajustement de la relation.
- La prévention des risques liés aux repas.

### **Instaurer collectivement les bonnes pratiques**

- Le développement de la cohésion et le travail.
- La prestation repas comme projet d'équipe.
- La rédaction du livret de bonnes pratiques.

## Méthodes

- Apports cognitifs.
- Ateliers pratiques.
- Analyse réflexive des pratiques professionnelles.

## Personnes concernées

Tout professionnel de santé.

## Valeur ajoutée

Cette formation est pragmatique et pratique pour un transfert facile dans les pratiques.

## Pré-requis

Aucun

## Dispositif d'évaluation

### **L'ÉVALUATION SERA RÉALISÉE À L'AIDE DES CRITÈRES SUIVANTS :**

- Les attentes des participants seront recueillies par le formateur lors du lancement de la formation et confrontées aux objectifs de formation.
- Les acquis / les connaissances seront évalués en début et en fin de formation par l'intermédiaire d'un outil proposé par le formateur (quiz de connaissances, questionnaire, exercice de reformulation, mise en situation...).
- La satisfaction des participants à l'issue de la formation sera évaluée lors d'un tour de table, le cas échéant en présence du commanditaire de la formation, et à l'aide d'un questionnaire individuel « à chaud » portant sur l'atteinte des objectifs, le programme de formation, les méthodes d'animation et la qualité globale de l'intervention.
- A distance de la formation : il appartiendra aux stagiaires d'analyser les effets de la formation sur les pratiques individuelles et collectives de travail, notamment lors de leur entretien professionnel. Des outils pourront être suggérés pendant la formation (plans d'action, préfiguration d'un plan d'amélioration des pratiques individuelles et collectives, grille de suivi personnalisé de mesure d'impact...).

## À noter

### **Cette formation s'appuie sur les recommandations et référentiels suivants**

- Décret n°2012-143 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre des services de restauration des établissements de santé
- Décret n°2012-144 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre des services de restauration des établissements sociaux et médico-sociaux

Mise à jour le : **05/03/2025**