



OPTIMISER LA QUALITÉ DU SERVICE HÔTELIER : PLACE DU REPAS – LE BIEN MANGER

PF-F004 V6 25/08/2024

La fonction restauration est la capacité de percevoir le sens des comportements lors des soins d'alimentation, d'en comprendre les mécanismes de bien communiquer avec l'équipe et les proches de bien gérer les situations à risque de notre assiette !



**ÉQUIPES HÉBERGEMENT,
RESTAURATION ET SOIN**

En institution et domicile



14H

Soit 2 jours



PSYCHOLOGUE

Assure la formation



1 150 € / JOUR

Soit 2300€ la session



PRÉ REQUIS :

Accompagner des usagers sur les temps de repas et collation

OBJECTIFS DE LA FORMATION :

- Percevoir le sens des comportements des personnes accompagnées lors du soin d'alimentation pour adapter son intervention professionnelle
- Comprendre l'importance du moment du repas pour la personne âgée
- S'intégrer dans une équipe pluridisciplinaire sur une prestation hôtelière
- Acquérir des connaissances de base nécessaires à la maîtrise du service hôtelier
- Améliorer la qualité du service à table

CONTENU :

- L'équilibre des repas (établir les menus adaptés à l'état de santé)
- L'organisation des repas comme temps de vie partagés
- Inventaire des outils de repérage, d'évaluation, de diagnostic et d'accompagnement mis en place au sein de l'équipe
- Arriver à associer plaisir, équilibre, évaluation et prévention
- Identifier le fonctionnement du service
- Réfléchir à l'environnement repas et la communication qui l'entoure
- Stimuler l'envie de manger car avec l'âge l'appétence pour la nourriture diminue

MÉTHODES ET OUTILS PÉDAGOGIQUES PARTICIPATIFS :

- Chaque apprenant exprime ses attentes, ses expériences et ses questionnements.
- Apports théoriques.
- Exercices pratiques individuel et/ou en groupe.
- Partage d'expériences et réflexions.

MODALITÉS :

- DÉROULEMENT : en présentiel ou mixte.
- ÉVALUATION : de vos attentes en amont + des connaissances et des compétences pré test / post test.
- FIN DE FORMATION : nous vous remettons une attestation de participation et d'acquisition des connaissances / compétences.





RÉFÉRENT HANDICAP

Véronique Racine



OPTIMISER LA QUALITÉ DU SERVICE HÔTELIER : PLACE DU REPAS – LE BIEN MANGER

Le programme détaillé vous sera communiqué après validation de votre inscription, conformément aux critères de l'indicateur 1 du référentiel Qualiopi.



**EN CONFORMITÉ AVEC LE RÉFÉRENTIEL HAS – CO-CONSTRUCTION ET PERSONNALISATION DU PROJET
D'ACCOMPAGNEMENT / ADAPTER LE PAP ET GÉRER LES RISQUES ASSOCIÉS**

FORMATIONS INTER-ÉTABLISSEMENTS :

Elle permet aux professionnels de différents établissements de se rencontrer et de partager leur expérience, tout en améliorant leurs compétences professionnelles.

FORMATIONS INTRA-ÉTABLISSEMENTS :

Elle est construite selon les attentes et besoins de l'établissement, permet de travailler sur les documents et/ou matériel internes en appui de la formation pour accompagner les équipes dans leurs montées compétences.

