Service des repas aux personnes âgées

PERSONNES AGEES ET HANDICAP

Ref : ECTRC03D

Compétences visées

Améliorer l'organisation et la qualité du service des repas dans les institutions de 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

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 médicosociaux

Mise à jour le : **22/02/2024**