#### **CENTRE**

Axe 1 : Prise en charge des patients et résidents

# **Qualité de la prestation hôtelière en EHPAD : LE SERVICE REPAS**

### **Contexte**

pas de contexte

## **Objectifs**

- Apporter au personnel chargé du service des repas les techniques en vigueur dans la Restauration et adaptable au poste de travail ou à la fonction de l'agent
- Améliorer les conditions du service hôtelier et la technicité du personnel en charge du service.
- Permettre aux usagers de bénéficier de prestations différentes, nouvelles.
- Favoriser la relation avec le résident afin de lui apporter un service hôtelier de qualité

# Renseignements complémentaires

Financement: plan ets

## **Programme**

#### JOUR 1

- Généralités sur l'hôtellerie/restauration en secteur médico-social
- La fonction restauration en secteur médico-social
- L'équipe hôtelière et la fonction restauration
- Les enjeux alimentaire et thérapeutique du service des repas pour les résidents
- Nutrition et prévention (notions de bases)
- Préparation et distribution du repas
- Prévention des risques et circuit en restauration
- Hygiène des manipulations
- Bonnes pratiques du service des repas
- La relation avec le résident
- Rôle, fonction dans le service du repas

https://www.anfh.fr/les-offres-de-formation/AY5htkiW0EhXtQqDfOio

- Convivialité et service du repas
- Gestuelle des différents types de service adaptés aux locaux et aux besoins journaliers des usagers

#### **JOUR 2**

- La relation avec le résident
- Symbolique du repas (visuel, gustatif, plaisir, socialisation, partage...)
- Les souhaits des résidents et des familles en matière de repas
- Le recueil des envies et les modalités de remontées en cuisine
- L'attitude, et comportement pendant l'aide au repas
- Intervention au moment du repas
- Pallier l'impossibilité sans faire à la place
- Environnement de la prestation repas
- Le recueil des observations et les modalités de remontées auprès de l'équipe soignante
- Son rôle dans l'observation et le recueil de données

**Public** 

Le personnel chargé du service en salle, en chambre et le personnel de cuisine

**Exercice** 

2025

**Code de formation** 

H316

**Nature** 

**AFR** 

Organisé par

**Alternative Conseil et Formation (ACF)** 

Durée

14 heures

**Typologie** 

Formation continue ou Développement des connaissances et des compétences