

CENTRE

Axe 1 : Prise en charge des patients et résidents

Qualité de la prestation hôtelière en EHPAD : SERVICE DES 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

- 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

2026

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