

Qualité de la prestation hôtelière en EHPAD : Service des repas

Contexte

L'évolution des attentes des résidents et des familles, la récente réforme du financement des EHPAD, et le constat partagé d'un besoin de professionnalisation et d'un déficit de communication entre les équipes en charge des différents volets de la prestation hôtelière ont conduit l'ANFH à déployer une offre de formation à destination des acteurs de la fonction hôtelière au sein des établissements sanitaires, sociaux et médico-sociaux.

Objectifs

- Identifier l'importance du temps du repas pour le résident : idée de « repas plaisir » et de prétexte à l'échange relationnel
- Connaître les techniques de service à table ou en chambre
- Situer son rôle dans la prestation repas : du service à l'observation et au retour auprès de l'équipe soignante

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

Agents de restauration et/ou d'hôtellerie et tout personnel en charge du service des repas.

Exercice

2026

Code de formation

037

Nature

AFR

Organisé par

ACF

Durée

14 heures