

Module n°7 : Qualité de la prestation hôtelière en EHPAD : service repas [ACF]

Contexte

Le service des repas est-il de qualité ? Le registre est double : nutritionnel et plaisir. En effet, les EHPAD sont d'abord des lieux de vie. Ainsi, la vision de l'instant repas doit emporter sur celle du plaisir, du souvenir. Le repas en EHPAD doit, comme le soin, retrouver du bon sens, de l'intérêt pour les usagers et diminuer en pression sur toutes les équipes. Il est donc nécessaire de s'intéresser à la qualité du service des repas en EHPAD, au sens donné par le repas pour certains résidents, à la notion de partage et de plaisir... Une réflexion est donc nécessaire car c'est d'abord le domaine du personnel d'hôtellerie.

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

Pour plus d'informations :

- Audrey DAVID - 04.91.17.71.28 - a.david@anhf.fr *Pour toutes demandes d'inscription, merci de vous rapprocher du service formation ou service RH de votre établissement*

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

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

**Exercice
2026**

**Code de formation
3.08**

**Nature
AFR**

**Organisé par
ALTAFORMA / FORMAVENIR PERFORMANCES / ACF / CEPFOR SARL**

**Durée
14 heures**

**Typologie
Formation continue ou Développement des connaissances et des compétences**