

Module n°8 : Qualité de la prestation hôtelière en EHPAD : Service des repas [CEPFOR]

Contexte

En EHPAD, le repas des résidents constitue un moment central de la journée. Il est important de faire en sorte que ce moment soit apprécié par nos aînés en leur apportant un service hôtelier de qualité « comme au restaurant ». La formation des personnels qui interviennent autour de ce temps est donc primordiale. L'objectif de cette formation sera de dégager des points de réflexion autour de cas pratiques. L'observation du temps repas sur le lieu de formation permettra l'analyse de pratiques professionnelles, constituant un support majeur de réflexion et d'amélioration du projet hôtelier de votre structure.

Prérequis: Être Impliqué dans la distribution des repas.

Objectifs

- Identifier l'importance du temps repas pour le résident.
- Dresser une salle à manger agréable.
- Savoir exécuter un service dans les règles d'art hôtelières.
- Initier et renforcer ses connaissances sur les techniques d'aide.
- Stimuler l'autonomie.
- Etablir une communication pluriprofessionnelle autour du repas.

Renseignements complémentaires

Pour plus d'informations :

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

Programme

JOUR 1 :

- Prévention de la dénutrition en institution chez les personnes âgées ou dépendantes.
- La symbolique des repas pour nos aînés.
- Le repas et ses représentations : l'oralité / Psychologie autour du repas / Convivialité, repas et plan de table en salle

- Comportements hôteliers autour du repas : L'accueil des résidents au restaurant / L'ambiance du repas, facilitateur de prise alimentaire / la mise du couvert : quelle technique pour quel résident ? / la présentation dans l'assiette : impression d'être comme au restaurant / L'organisation de la salle à manger / le service à table : enchaînement des tâches
- Le service en chambre : la présentation du plateau et petit plus : comment dresser un plateau qui favorise l'appétit.

JOUR 2 :

- L'organisation de la salle de restaurant : qui fait quoi ? /Comment se répartir le service ?/ L'enchaînement des tâches, accueil de qualité
- Le travail de service lorsqu'on n'est pas formé pour : Techniques de portage d'assiette / La présentation du menu / rationalisation des déplacements / Débarrassage, gestion de la vaisselle sale et des déchets / Techniques de distribution hôtelière en chambre : règles de politesse et bienséance / Règles d'hygiène à respecter / Débarrassage en chambre, gestion de la vaisselle et des déchets
- Installer et positionner un résident à table (simulateur vieillissement) : Accueil et accompagnement, les habitudes du résidents, l'installation à table / Positionnement et posture pendant le repas
- Gestes et positionnement pour l'aide au repas
- La communication avec le résident.
- Communication interprofessionnelle autour du repas
- Amélioration dans le service et projet de service hôtelier

Public

ASH, Agents en charge de la distribution des repas, Aides-soignants

**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**