

# Faire du repas de la personne âgée un temps convivial et un acte d'accompagnement

 **Durée**  
2 jours

 **Tarif**  
Tarif de groupe : nous consulter

 **Pour qui ?**  
Agent hôtelier, agent de service,  
aide-soignant...



## OBJECTIF DE LA FORMATION

- Mesurer l'importance du repas pour une personne âgée accueillie en EHPAD.
- Comprendre les spécificités de la communication avec la personne âgée pendant le moment du repas.
- Connaître les principales techniques de service à table.
- Identifier des actions et des comportements permettant de faire du repas un moment de plaisir et de convivialité pour les personnes âgées.
- Développer une réflexion sur les différents axes favorisant la réponse aux besoins et désirs des personnes âgées, qu'ils soient organisationnels, hôteliers, relationnels dans le processus d'aide à de l'animation autour de la prise du repas.



## PROGRAMME

- Les enjeux de l'alimentation pour la personne accueillie en institution ;
- Importance des aspects psychosociologiques de l'acte alimentaire ;
- Impact de la culture et des habitudes de vie sur les pratiques et les comportements alimentaires
- Les besoins et désirs de la population accueillie et leur famille ;
- La qualité de l'aide au moment du repas : avoir un point de vue hôtelier sans perdre de vue l'acte thérapeutique et éducatif ;
- La relation personne accueillie – professionnel sur le déroulement du repas et sa convivialité : attitudes relationnelles adaptées au cours des repas et comportements aidants ;
- La communication verbale : les mots pour accompagner – la voix – l'intonation ;
- La communication non verbale : le regard, le gestuel . réagir face au résident insatisfait ;
- Posture d'ouverture et d'écoute en prévention des conflits au moment du repas ;
- Qualité hôtelière du moment repas : comment favoriser un temps de plaisir organoleptique, de stimulation sensorielle, d'existence sociale, d'échange de nourriture relationnelle ;
- Les bonnes pratiques, favorisant la convivialité, les relations sociales, l'autonomie, le maintien des capacités résiduelles, l'animation autour du repas ;
- La qualité du service et l'organisation ;
- Techniques de service adaptées aux convives et aux conditions et contraintes institutionnelles ;
- Présentation des tables, des plats, des assiettes ;
- L'environnement (décoration, lumière, espace de circulation, bruit, ...) ;
- La mise en valeur de la prestation ;
- L'organisation de l'équipe, les rôles de chacun : qui fait quoi ?



## PRÉREQUIS

Exercer en structure de santé



## ACCESSIBILITÉ HANDICAP

L'IFSO demande à être informé sur les situations de handicap des stagiaires afin d'adapter les modalités pédagogiques aux objectifs de la formation, et de prendre en compte les moyens de compensation du handicap.



## MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Notre démarche met l'accent sur une pédagogie active et réflexive qui place le participant au cœur de la formation. Des méthodes variées sont proposées en privilégiant la dynamique de groupe. L'expérience professionnelle de chacun est mobilisée afin de faciliter la mise en œuvre des connaissances dans les situations de travail.



## MODALITÉS D'ÉVALUATION DES ACQUIS

En fin de formation les acquis des participants sont évalués à l'aide de divers outils tels que : quiz, études de cas, mise en situation, réalisation d'une production

### Contact

fc@ifso-asso.org - 02 41 72 17 43

Mise à jour : 27 mai 2023 - Téléchargement : 4 mai 2024

<https://www.ifso-asso.org/formations-continues/faire-du-repas-de-la-personne-agee-un-temps-convivial-et-un-acte-daccompagne>