



## PROGRAMME DE FORMATION

### PREVENTION

# Le service du repas

### OBJECTIFS

- ◆ Savoir définir le cadre idéal à la prise du repas
- ◆ Connaître les règles d'hygiène en collectivité
- ◆ Savoir adapter son attitude pour le service et l'aide aux repas

Le repas doit être un moment privilégié pour les résidents d'EHPAD puisqu'il reste souvent leur seule **source de plaisir**.

**Avoir les bons gestes** au moment du service des repas, savoir installer les résidents, présenter les plats avec soin et proposer une aide adaptée tout en respectant les règles d'hygiène, permet de préserver l'autonomie des résidents, d'améliorer les consommations alimentaires et de garantir un bon état nutritionnel.

### PUBLIC CONCERNÉ

Personnel de soins, Personnel de service, Personnel de restauration, Personnel d'animation\*.

### PRÉREQUIS

Connaître les spécificités de l'alimentation des personnes âgées.

### DÉLAIS D'ACCÈS

Veillez nous contacter pour plus de précision.

### ACCESSIBILITÉ

Formation accessible aux personnes à mobilité réduite. Pour tout autre type de handicap, merci de nous contacter afin de vous orienter au mieux dans la mise en œuvre de votre demande.

### PROGRAMME

- ◆ Introduction
- ◆ Les horaires du repas
- ◆ Le cadre idéal
- ◆ L'installation du résident
- ◆ L'hygiène
- ◆ Le service
- ◆ L'aide au repas
- ◆ Conclusion

### MÉTHODES & OUTILS

Enseignement théorique et pratique  
Remise d'un support imprimé à l'issue de la session  
Modalité d'évaluation de la formation  
Quizz en début et fin de formation

### INTERVENANT

Diététicien.

Réf. : FPSERV | Durée : 7h | En présentiel

\* Le nombre maximum de stagiaires par session est de 12. CERENUT se réserve la possibilité d'annuler une session de formation lorsqu'il y a moins de 6 stagiaires inscrits.