

L'alimentation et les repas, facteurs de bientraitance et de qualité de vie en structure sociale et médicosociale 2018

Fiche technique

Secteurs

Social et Médico-social

Public

Professionnels en charge de la préparation et du service des repas, de l'accompagnement des personnes accueillies à la prise de repas (EHPAD, MAS, FAM)

Durée

2 j + 1 j

Organisme de formation

CLPS

Lieux & dates

Groupe 1

Rennes

Les 15 & 16 mars 2018
+ Le 23 mars 2018

Groupe 2

Vannes

Les 19 & 20 mars 2018
+ Le 27 mars 2018

Groupe 3

Brest

Les 3 & 4 avr. 2018
+ Le 9 avril 2018

Groupe 4

St Brieuc

Les 14 & 15 mai 2018
+ Le 22 mai 2018

Groupe 5

[INTRA] CEPA 35 [INTRA]

Les 16 & 17 avr. 2018
+ Le 24 avril 2018

Interlocuteur Opco Santé

acrbretagne@unifaf.fr

02 23 440 440

Interlocuteur OF

Catherine LECLAIR

c.leclair@clps.net

02 99 14 67 58

Contexte

Dans le cadre des ACR, la Délégation Paritaire Régionale d'UNIFAF Bretagne souhaite proposer une formation s'adressant aux professionnels assurant la préparation des repas et leur service ainsi que l'accompagnement des résidents à la prise des repas.

Ces professionnels d'EHPAD, MAS et FAM sont pleinement acteurs de l'alimentation des résidents concernés par le vieillissement, le handicap et les maladies pouvant y être associées.

Le temps du repas des résidents est au carrefour du soin, du plaisir, de la convivialité et se situe, en institution, dans un cadre collectif, technique et réglementaire.

Objectifs

Inscrire l'alimentation dans une démarche de bientraitance c'est, avant tout, prendre conscience que l'établissement est le lieu de vie des personnes accompagnées et qu'elles ont des besoins et des attentes spécifiques vis-à-vis de leur alimentation. Il s'agit pour les professionnels de faire coexister, au quotidien et en équipe, l'ensemble de ces éléments et les différentes dimensions de l'alimentation pour que le temps du repas contribue à une meilleure qualité de vie des résidents.

Prérequis

Aucun

Contenu

Jour 1 et 2 : **ALIMENTATION ET REPAS : PLAISIR ET SOIN**

Objectifs

- Comprendre la relation à l'alimentation chez les personnes accompagnées
- Adapter l'alimentation aux capacités, besoins et attentes des résidents
- Développer une attention collective et pluri professionnelle concernant la nutrition et les risques associés
- Définir les spécificités de l'instant repas et son importance dans l'établissement
- Etre en mesure d'expliquer les propositions alimentaires aux résidents et à leurs familles
- Identifier des pistes d'action conciliant plaisir, convivialité et soin dans un cadre institutionnel et réglementaire

Jour 3 : **ALIMENTATION ET REPAS : UNE DÉMARCHE GLOBALE D'ACCOMPAGNEMENT**

Intervenant**➡ Hélène PAILLAT**

Formatrice

Objectifs

- Prendre en compte les conditions nécessaires à une démarche de bientraitance et de qualité de vie en lien avec l'alimentation
- Analyser les points forts et les points d'amélioration relatifs à l'alimentation au sein de sa structure
- Se situer dans une démarche d'amélioration de ses pratiques professionnelles
- Préciser et formaliser les actions envisageables permettant de concilier plaisir, convivialité et soin dans un cadre institutionnel et réglementaire

Pour plus de détail, contactez l'organisme de formation.