L'alimentation et les repas, facteurs de bientraitance et de qualité de vie en structure sociale et médicosociale 2021 (En distanciel)

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**
EN DISTANCIEL (dates à définir)

Interlocuteur Opco Santé

acrbretagne@opco-sante.fr
02 23 440 440

Interlocuteur OF

Catherine LECLAIR
c.leclair@clps.net
02 99 14 67 58

Intervenant

➔

Contexte

Dans le cadre des formations collectives, l'OPCO Santé 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***

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.