

# L'accompagnement au moment des repas + ÉLIGIBLE AU DPC

## Fiche technique

### Secteurs

Tous secteurs

### Public

Professionnels accompagnant les repas et l'encadrement du secteur sanitaire, social et médico-social.

### Durée

2 jours

### Organisme de formation

➔ ELIANE CONSEIL

### Date limite d'inscription

29/06/2018

## Lieux & dates

### ➔ Groupe 1

ESAT Tidalons 14, rue

Papillon Commune Prima

Les 3 & 4 sep. 2018

### ➔ Groupe 2

Maison Henri Lafay - St-Gilles

Les 5 & 6 sep. 2018

### ➔ Groupe 3

ESAT ADAPEI, 90 rue Paille en Queue 97 430 Le Tampon

Les 5 & 6 nov. 2018

### ➔ Groupe 4

Maison Henri Lafay - St-Gilles

Les 7 & 8 nov. 2018

## Contexte

Le repas est un enjeu essentiel sur le plan nutritionnel, sur le plan des défenses immunitaires mais aussi sur le plan du maintien de l'autonomie. Comment donner une dimension plurielle à cette prestation : vie sociale, partage, réparation, plaisir... ?

Comment faire du repas un axe essentiel de chacun des projets personnalisés des résidents ?

La qualité de l'accompagnement au moment du repas, combiné à d'autres interventions, est appelée à jouer un rôle clé, c'est là l'enjeu de cette formation. Le temps du repas en institution est un temps central et structurant. Il est un des seuls espaces partagés dans un environnement fait de contraintes.

Comment faire de ce moment un moment de plaisir quand le professionnel doit concilier contraintes techniques et dimensions relationnelles ?

Une bonne pratique professionnelle dans ce domaine doit prendre en compte toutes les dimensions de ce temps spécifique.

Construire la convivialité du repas en tenant compte de l'hygiène et de la sécurité.

## Objectifs

- ➔ Définir les spécificités du temps des repas et leur importance dans l'institution
- ➔ Définir les bonnes postures professionnelles
- ➔ Aider le professionnel à adapter une posture relationnelle en fonction des besoins et des capacités du résident
- ➔ Echanger sur les pratiques pluridisciplinaire afin d'intégrer ce temps de repas dans l'accompagnement global du résident.
- ➔ Les contraintes de l'alimentation chez la personne âgée, la personne handicapée et l'enfant

## Prérequis

Aucun prérequis n'est demandé

## Contenu

- ➔ Appréhender la symbolique du repas dans la société actuelle et identifier les représentations des personnels sur le temps du repas ;
- ➔ Avoir des notions de base portant sur l'équilibre alimentaire de la personne âgée et sur l'impact de la dénutrition
- ➔ Savoir développer un accueil de qualité des résidents au moment du repas ;
- ➔ Maîtriser les attitudes, comportements et techniques d'aide au repas dans le respect de l'autonomie des personnes accueillies ;
- ➔ Faire du repas un axe du projet individualisé ;
- ➔ Appréhender les techniques hôtelières du service à table compatibles avec le repas en gériatrie ;

- ⇒ Mettre en oeuvre une véritable collaboration avec les cuisiniers et les diététiciens ;
- ⇒ Envisager le repas dans une dynamique d'animation