

Formation
2012

CYCLE "LE REPAS EST UN SOIN"

Autour de ce thème, 4 nouveaux stages permettent aux professionnels de la restauration ou de l'hôtellerie, de pérenniser ou d'améliorer ce moment repas comme un temps convivial, agréable participant à l'état de santé du résident. Un stage d'hygiène alimentaire vous permettra de mieux maîtriser la sécurité alimentaire et de l'intégrer simplement, de manière adaptée dans votre établissement.

Durée : 4 jour(s)

Tarif : 880,00 € Net / personne

Tarif Intra : Nous contacter

PUBLIC

Tout professionnel travaillant en établissement d'accueil de la personne âgée, issu du secteur de soin, de l'hôtellerie ou de la restauration.

OBJECTIFS

- Prendre conscience de ce qui se joue pour tout être humain, et en particulier pour une personne âgée, au moment du repas
- Recenser les besoins implicites qui doivent être satisfaits lorsqu'une personne désire manger
- Analyser les situations et comportements satisfaisants ou pas, qui peuvent se présenter lors des différents services de repas
- Projeter des pistes de travail possibles permettant d'apporter des réponses aux problématiques alimentaires identifiées

FORMATEUR(S)

Jocelyne GUERIN

- Consultante formatrice dans les domaines de la nutrition et de la restauration collective
- Diététicienne

METHODE ET CONTENU PEDAGOGIQUE

- L'être humain et sa motivation à manger : la dimension psycho-sociologique du repas et son impact en établissement d'accueil
- Les facteurs qui font la qualité d'un repas en collectivité de personnes âgées
- Le soignant face aux situations de refus alimentaire
- L'intention et les comportements appropriés des acteurs du repas (mise en situation)
- Les gestes aidant et le maintien de l'autonomie à table

Sessions en Province : Nous consulter

SESSIONS

Contactez nous