

# FAIRE DU REPAS UN MOMENT DE PLAISIR

## PUBLIC CONCERNÉ

Auxiliaire de vie, Aide à domicile, AS, ASH  
En cas de nécessité de compensation pédagogique merci de le préciser.

## PRÉ-REQUIS

Intervenir auprès de personnes âgées et/ou en situation de handicap

## FORMATEUR

Formatrice experte en nutrition de la PA et troubles de la déglutition  
Diététicienne DE



14H - 2 JOURS



**400 € net par personne**  
Groupe : nous contacter



Maison pédagogique Dpt 31



## OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES



- Se sensibiliser à l'importance des repas
- Consolider ses connaissances sur les règles de base de l'accueil hôtelier ainsi que sur les principes d'hygiène
- Initier et renforcer les connaissances des actes techniques d'aide au repas
- Stimuler l'autonomie des personnes aidées pendant le repas
- Mettre en place des techniques de présentation de table, de salle à manger et d'accueil hôtelier

## CONTENU



- La symbolique du repas chez la personne âgée
- Les techniques de présentation hôtelières et l'accueil hôtelier
- Aide au repas : gestes techniques en fonction de différentes pathologies et handicaps
- Le soignant et le personnel de restauration, acteurs de la communication verbale et non verbale
- La communication interprofessionnelle : clef de la prise en charge nutritionnelle de la personne âgée dépendante et/ou handicapée en institution

## MÉTHODES PÉDAGOGIQUES



- Formation pratique, mises en situation variées, entraînements favorisant l'implication et la participation active des apprenants
- Temps de remédiation et d'analyses des pratiques professionnelles
- Apports théoriques ciblés

## MODALITÉS D'ÉVALUATION



- Questionnaire en amont de la formation afin de cerner les besoins et les attentes des stagiaires
- Évaluation de la satisfaction et des acquis en cours et en fin de formation

## ATOUTS DE LA FORMATION



- Formation en présentiel dans notre maison pédagogique ou sur site
- Exercices pratiques en situation réelle