



FORMATION RESTAURATION

Le conseiller en restauration, accompagner le projet de restauration *Restauration et Humanitude : la Gastronomie Holistique®*

PROGRAMME

La Gastronomie Holistique® au service du milieu de vie

Approfondissement de la méthode des « 6A »

- L'ART ou la méthode utilisée : la diète-éthique, produire les valeurs affichées, mettre en place le repas dans le milieu de vie avec la philosophie de l'Humanitude®
- LES ARTISANS ou maîtres d'œuvre : les professionnels, les rôles
- LES ALIMENTS : connaître la « matière d'œuvre »
- LES ACCESSOIRES : maîtriser la « mise en œuvre »
- L'ÂME ou le milieu : restaurants et lieux dédiés au repas, une sensorialité particulière et étudiée
- LES ADULTES ÂGÉS : une nécessaire connaissance pour comprendre les entraves au repas et accompagner des équipes à l'ajustement.

Organisation du repas personnalisé (RPP)

- La conduite du projet de restauration
- La mise en place des organisations de travail
- Le projet de repas personnalisé et les contraintes institutionnelles
- L'organisation du repas personnalisé prescrit (RPP)

Vous souhaitez pérenniser la formation « Apprendre à construire le projet de restauration » et concrétiser au quotidien votre projet de restauration.

PUBLIC

FORMATION INDIVIDUELLE
Professionnel de tous les secteurs

VALEUR AJOUTÉE À LA FORMATION

« Pour que le repas RESTE un plaisir »

Apprentissage du rôle et devoir du conseiller en restauration : connaître les personnes accueillies, le travail des cuisiniers, des hôteliers et des soignants, les impératifs de fonctionnement de l'équipe. Assurer l'interface entre les besoins des clients, le service restauration.

amenés à accompagner des personnes en état de fragilité, actif dans l'espace-temps de restauration et motivé par l'accompagnement du projet de restauration.

LIEU

En inter-établissements.
Pyrénées-Orientales (66).

DURÉE

Formation de 5 jours consécutifs
(35 heures).

OBJECTIFS

- Pérenniser les acquis de la formation « Restauration et Humanitude » en équipe.
- Acquérir les outils pour accompagner le projet de restauration dans la dynamique éthique et philosophique du milieu de vie.
- Apprendre à gérer l'organisation du service en salle et/ou dans tout autre endroit dédié au repas, en lien direct avec les valeurs d'accueil et d'accompagnement nécessaires à une approche conviviale et bienveillante.
- Comprendre les entraves au repas des adultes âgés atteints de syndrome cognitivo-mnésique.
- Évaluer et ajuster le repas en fonction de chaque personne et de sa situation ; intégrer le repas dans les projets de vie personnalisés.

- Lutter efficacement contre la dénutrition, voire la faire disparaître.
- Apprendre à concilier les contraintes des soins avec les nécessités d'une production alimentaire à caractère collectif pour proposer un service d'une qualité optimale, en lien direct avec les valeurs de la philosophie de l'Humanitude®.

MOYENS PÉDAGOGIQUES

Cours magistraux et pratiques.

INTERVENANT

Sabine Soubielle, infirmière nutritionniste, directrice de l'Institut Gineste-Marescotti Restauration ou formateur agréé par l'Institut Gineste-Marescotti Restauration.

ÉVALUATION

Questionnaire d'évaluation des acquis.
Évaluation avec le groupe.

TARIF

Contactez l'Institut Gineste-Marescotti Restauration :
s.soubielle@humanitude.fr