



FORMATION RESTAURATION

Apprendre à construire le projet de restauration

Restauration et Humanitude : la Gastronomie Holistique®

PROGRAMME

La Gastronomie Holistique® : diète-éthique et milieu de vie

La méthode des « 6A »

• L'ART ou la méthode utilisée :
la diète-éthique, les valeurs du repas dans
le milieu de vie avec la philosophie de
l'Humanitude®

• LES ARTISANS ou les maîtres d'œuvre :
le repas évaluatif et le repas personnalisé
prescrit (RPP)

• LES ALIMENTS ou la matière d'œuvre :
connaissance des aliments, repas enrichis,
textures adaptées (repas manger-mains)
et modifiées (repas mixés) ; indications,
présentations

• LES ACCESSOIRES ou le matériel à
disposition : liaisons chaudes, froides,
surgelées, équipement, achats, types de
services, normes et législation (HACCP...),
repas en sous-traitance

• L'ÂME ou le milieu : le restaurant et les
lieux dédiés aux repas, une sensorialité
adaptée

• LES ADULTES ÂGÉS : les connaître pour
mieux les accompagner

Organisation des repas et milieu de vie

- Le projet de restauration
- Le repas évaluatif et le repas personnalisé
prescrit (RPP)
- Le repas comme lien social

Vous souhaitez poursuivre votre action
de formation en Méthodologie de soin
Gineste-Marescotti®, en l'élargissant
aux professionnels de la restauration.
Cette action de formation s'inscrit à la
suite des formations à la Philosophie

VALEUR AJOUTÉE À LA FORMATION

« La restauration, l'affaire de tous : pour que le repas soit un plaisir »

L'approche des « 6 A », que nous avons développée, permet de traiter tous
les aspects de la restauration en établissement et à domicile.

Une application dans les conditions réelles du repas, essentiellement
celui de midi, en salle à manger et/ou en chambre ou autre endroit
dédié au repas.

de l'Humanitude® déjà mises en place
dans votre établissement et de la forma-
tion Référent Humanitude.

👤 PUBLIC

FORMATION D'ÉQUIPE

Professionnels de tous les secteurs
amenés à accompagner des personnes
en état de fragilité, et en particulier
celles qui présentent des troubles du
comportement liés à une altération des
fonctions cognitives.

📍 LIEU

Groupe de 10 stagiaires, sur site avec
le personnel d'un même établissement
(*formation intra*) ou de plusieurs éta-
blissements (*formation inter-établisse-
ments*).

🕒 DURÉE

Formation-action de 4 jours consécutifs
(28 heures). Alternance entre théorie et
pratique.

🎯 OBJECTIFS

• Acquérir des outils concrets de com-
préhension et de gestion des entraves
aux repas des personnes fragilisées et
désorientées.

• Apprendre à promouvoir une concep-
tion du repas dans la dynamique
éthique et philosophique conduisant
au milieu de vie.

• Améliorer la conception, l'élaboration
et l'organisation des repas en lien
direct avec les valeurs d'accueil et
d'accompagnement nécessaires à une
approche conviviale et bienveillante.

• Lutter efficacement contre la
dénutrition, voire la faire disparaître.

📚 MOYENS PÉDAGOGIQUES

Cours magistraux et pratiques.

👤 INTERVENANT

Sabine Soubielle, infirmière nutrition-
niste, 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