

Pour que le repas soit un plaisir

Institut Gineste-Marescotti
RESTAURATION

46 chemin des Aloès
66240 SAINT ESTEVE

s.soubielle@humanitude.fr
07 86 41 64 62
humanitude.fr

ACCOMPAGNER LE PROJET DE RESTAURATION

Les règles de l'Art et l'hôtellerie pour un savoir-faire adapté à des consommateurs particuliers.

1. VOTRE PROJET

Vous souhaitez pérenniser la formation « Le repas en milieu de vie et philosophie de l'Humanitude[®], accompagner et concrétiser au quotidien votre projet de restauration.

2. LA FORMATION CONSEILLER EN RESTAURATION

MANGER, source renouvelée de plaisirs, est indispensable à la vie en bonne santé. C'est un acte entouré de codes appris depuis l'enfance et signifiants tout au long de la vie. Les dernières recommandations invitent les professionnels des établissements d'accueil à promouvoir une *alimentation plaisir* qui réponde aux désirs des usagers, quel que soit leur âge et leurs difficultés.

Cependant, nourrir de façon collective des personnes souvent en grande difficulté est difficile et la dénutrition des adultes âgés est un problème persistant.

Pourquoi choisir cette formation ?

Lorsque les équipes ont suivi la formation Humanitude et Restauration, la formation d'un ou plusieurs conseillers en restauration pérennise savoirs et savoir-faire au sein de l'espace de restauration. Le conseiller en restauration connaît chaque personne accueillie, le travail des cuisiniers, celui des hôteliers et des soignants, les impératifs de fonctionnement de l'équipe entière.

Il est en lien nécessaire entre chacun. Il assure l'interface entre les besoins des clients exprimés par eux-mêmes ou par les soignants, et le service d'hôtellerie / restauration ou l'unité centrale de production alimentaire et est le garant des réponses apportées par le service hôtellerie / restauration aux objectifs du projet de restauration.

Il participe aux différents groupes de travail existants (groupe ressource) ou à créer, appelés à évoquer la fonction restauration et accompagne le projet de milieu de vie.

Notre objectif, à l'issue de la formation, est de permettre au(x) conseiller(s) en restauration de concilier les contraintes qui sont celles des soins avec les nécessités d'une production alimentaire à caractère collectif, afin que l'établissement propose un service d'une qualité optimale, en lien direct avec les valeurs de la philosophie de l'Humanitude[®].

Prérequis

Aucun

Les Publics concernés

Un ou des membres du personnel, ayant de préférence déjà suivi la formation Humanitude et restauration motivé et bien intégré au sein de l'équipe.

Cette formation s'adresse aux diététiciens (-iennes), au personnel soignant (infirmier(e), aide-soignant(e), aide médico-psychologique et non-soignant (agent des services hospitaliers, personnes hôteliers-cuisiniers)).

Intervenants/e

Sabine Soubielle, Infirmière diplômée d'Etat, nutritionniste, expérience en Ehpad, D.U de Nutrition, D.U de gérontologie, D.U d'Alzheiméologie, Certificat de compétence en cuisine collective, formatrice enseignante en Méthodologie de soin Gineste-Marescotti®.

Lieu

Dans les Pyrénées-Orientales (66), dans un établissement qui accueille la formation.

Durée

4 jours (28 heures)

Moyens pédagogiques

Cours magistraux et pratiques

Supports techniques

Présentation PowerPoint, films, livrets stagiaires.

Modalités de suivi, d'exécution et d'évaluation

Le stagiaire devra émarger sur une feuille de présence. Un questionnaire d'évaluation de la formation sera remis au stagiaire en fin de formation.

La formation sera sanctionnée par la délivrance, pour chaque participant, d'une attestation de fin de stage mentionnant le résultat obtenu au questionnaire d'évaluation des acquis.

Les objectifs

- 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.
- Accompagner le projet de restauration dans la dynamique éthique et philosophique du milieu de vie.
- Organiser les repas en milieu de vie.
- Faire un lien cohérent avec les difficultés acteurs de l'équipe pluridisciplinaire.
- Evaluer et ajuster le repas en fonction de chaque personne et de sa situation.
- Comprendre les entraves au repas des adultes âgés atteints de syndromes cognitivo-mnésiques.
- Mettre en place les outils de prévention et de pacification des comportements d'agitation pathologique.
- Aider l'établissement à intégrer le repas dans les projets de vie individualisés.
- Informer les utilisateurs des produits et des matériels nouveaux, des nouvelles réglementations en vigueur.

3. LA PROGRAMME

La GASTRONOMIE HOLISTIQUE et MILIEU DE VIE

Approfondissement de la méthode des « 6A »

L'ART ou la méthode utilisée : La diète-éthique : mettre en place le repas dans le milieu de vie avec la philosophie de l'Humanitude®.

LES ARTISANS : les professionnels, l'équipe et les rôles de chacun

- La mise en place du repas évaluatif et du repas personnalisé prescrit (RPP)
- Les règles de l'Art de la gastronomie
- Mettre en place les organisations de travail
- S'assurer que les dérives ne s'installent pas dans ces organisations
- S'assurer de la bonne application des méthodes préconisées pour le bon fonctionnement de la distribution des repas



LES ALIMENTS

- La composition nutritionnelle des aliments de base
- Apports nutritionnels conseillés (ANC) et portions
- Les repas enrichis / Les modifications de texture / Le manger-mains (préparation, présentation, service, organisation)
- La place des régimes en gériatrie
- Le plan alimentaire
- Les toxi-infections alimentaires collectives (TIAC) – L'utilisation des aliments « à risque »

LES ACCESSOIRES

- Les liaisons chaudes/froides et surgelées – la sous-traitance
- L'équipement (fours mixtes, piano, cellules de refroidissement ...)
- Les achats
- Les produits de saison, le marché, les fournisseurs généraux
- Les propositions : le petit déjeuner, le self-service, les micro-salles à manger, le service en chambre, le service au lit, la préparation en cambre, l'auto-préparation des repas.
- Normes et législation

L'ÂME : restaurant et lieux dédiés au repas, une sensorialité particulière et étudiée

- Qualité de service

LES ADULTES ÂGÉS :

- Physiologie et avancée en âge
- Neuro-physio-gastronomie
- Les syndromes cognitivo-mnésiques : cours théorique et exemples concrets
- La dénutrition : critères d'évaluation
- Les entraves au repas ; évaluer et ajuster le repas en fonction de chaque personne et de sa situation
- Les recommandations

Organisation des repas et milieu de vie

- Conduire le projet de restauration
- Le groupe ressource et les réflexions thématiques
- Le projet de repas individualisé et les contraintes institutionnelles



Les personnes atteintes de handicap souhaitant suivre cette formation sont invitées à nous contacter directement au **06.21.46.35.15** ou au **07.86.41.64.62** afin d'étudier ensemble la possibilité de suivre la formation.

