FORMATIONS RESTAURATION

L'Hôtellerie Adaptée

Des outils concrets de la gestion du repas en institution - Pour que le repas soit un

PROGRAMME

L'HÔTELLERIE ADAPTÉE : les règles de l'Art de l'hôtellerie-restauration pour un savoir-faire adapté à des consommateurs particuliers.
La méthode des « 6A » appliquée à l'hôtellerie-restauration. Un outil original : le Repas en Trois Dimensions®

L'ART
Une nécessaire réflexion : la diète-éthique : le repas dans le milieu de vie avec la philosophie de l'Humanitude® ; rassurer, inspirer, sécuriser et aider.

LES ARTISANS
Les professionnels, les rôles.
• Pourquoi le repas évaluatif et le Repas Personnalisé Prescrit® (RPP).
• Le Repas en Trois Dimensions®.
• Les rôles de chacun.
• Les règles de l'Art de l'Hôtellerie Adaptée.

LES ALIMENTS
• Repas et valeur psychologique.
• Apports nutritionnels conseillés (ANC) et portions recommandés dans le secteur.
• Dressage et mise en valeur.
• Colorimétrie et volumétrie, mode d'emploi.

LES ACCESSOIRES
• La remise en température.
• Normes et législation en vigueur.
• La valorisation des déchets – Le développement durable.

L'ÂME : Les lieux dédiés aux repas
• Le mobilier et l'ergonomie adaptée.
• Vaisselle et ustensiles de table adaptés.

LES ADULTES ÂGÉS
• Troubles de la déglutition et de la mastication.
• Les déficiences sensorielles.
• Physiologie du goût et l'avancée en âge.
• La dénutrition.
• Les syndromes cognitivo-mnésiques.

UNE FORMATION POUR LES PROFESSIONNELS DE L'HÔTELLERIE

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

1. VOTRE PROJET

Vous souhaitez décliner la philosophie de l'Humanitude® dans les règles de l'art de la table, poursuivre votre action de formation en Méthodologie de soin Gineste-Marescotti® en l'élargissant aux professionnels de l'hôtellerie.

2. L'HÔTELLERIE ADAPTÉE : LA FORMATION TECHNIQUE

Manger nécessaire à la vie et le plaisir est la condition indispensable à l'accomplissement de cet acte mais fabriquer du plaisir n'est pas une démarche naturelle dans l'accompagnement de la dépendance.

Constat :
Certaines personnes accueillies dans les établissements médico-sociaux, sanitaires ou dans le secteur du handicap, voire à domicile, ont des difficultés ou sont dans l'incapacité de consommer les repas. Les conséquences à moyen terme, outre la perte d'estime de soi, sont les risques de malnutrition, voire de dénutrition et pour certains l'aggravation des symptômes phy-

Référencé Datadock

n plaisir

siques et psychiques liés à l'âge et la maladie. Si se nourrir est la nécessité biologique qui motive le repas, manger représente, avec ses mille et une façons, tout l'art de le faire. Les arts de la table concrétisent cet acte identitaire, répété plusieurs fois dans la journée et répondant à des codes précis et connus de tous. Comment organiser un service hôtelier et décliner ces codes dans les établissements, avec les spécificités des personnes accueillies ? Comment rendre la nourriture appétissante, accessible au regard des aptitudes de chacun, et valoriser le travail du cuisinier ? Comment respecter les rythmes de chacun dans un environnement contraint ? Quels plats mais aussi quelles aides techniques apporter ?

POURQUOI CHOISIR CETTE FORMATION ?

L'Hôtellerie Adaptée, en lien avec la philosophie de l'Humanitude®, propose, avec son Repas en Trois Dimensions®, une approche innovante du service en salle et permet de traiter les aspects spécifiques de l'hôtellerie en institution.

Cette approche répond aux exigences des consommateurs et du secteur avec la mise en place des règles incontournables d'un service de qualité. Elle rassure, inspire, sécurise et soutient grâce à ses trois axes principaux qui sont : la présentation des aliments, l'environnement proche des aliments, l'environnement général du repas ; autrement dit : un repas en « trois dimensions ». Les règles de l'art du service émanant de savoirs et savoir-faire précis sont déclinées afin que le repas reste un plaisir partagé et que chaque personne reste toujours un convive.

Notre objectif, à l'issue de la formation, en intégrant l'équipe d'hôtellerie-restauration à une démarche holistique, est d'optimiser la mise en place d'un service adapté aux personnes présentant des pertes de capacités fonctionnelles et cognitives, afin que celles-ci puissent manger avec plaisir et dignement.

PRE-REQUIS

Aucun.

PUBLIC

Cette formation s'adresse à l'équipe d'hôtellerie, aux cadres et aux agents, aux chargés de mission restauration, aux diététiciens(-ciennes), dans tous les secteurs (domicile, établissement d'accueil, hôpital).

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.

OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

- Comprendre la conception de repas dans la dynamique éthique et philosophique du lieu de vie en Humanitude.
- Apprendre à répondre aux exigences de la loi 2002-2, du Conseil National de l'Alimentation, du PNNS.
- Apprendre à proposer le repas à toute personne en difficulté (service adapté, cadre adapté).
- Perfectionner la lutte contre la discrimination à table, la lutte contre la dénutrition.
- Acquérir les outils de valorisation du travail des cuisiniers.
- Apprendre à limiter les déchets dus à la restauration.

ORGANISATION

DURÉE :
4 jours (28 heures).

LIEU :
En établissement, en intramuros et/ou intermuros

INTERVENANT :
Cadre hôtelier et cuisinier, expérience hospitalière et en EHPAD, formateur spécialisé, agréé par les Instituts Gineste-Marescotti.

MOYENS PÉDAGOGIQUES :
Cours magistraux.
Mise en pratique des techniques apprises en salle.

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.

TARIFS, CGV ET DÉLAIS D'ACCÈS

Contacter l'Institut Gineste Marescotti restauration
Plus d'infos sur www.humanitude.fr

Référencé Datadock