

ACCOMPAGNER LE PROJET DE RESTAURATION

La pluridisciplinarité accompagnée pour que manger reste un plaisir pour chacun.

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 Humanitude en restauration connaît chaque personne accueillie, le travail des cuisiniers, celui des hôteliers en restauration, des soignants, des professionnels de la Vie Sociale, 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 professionnels, 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 « action restauration » Humanitude) ou à créer, appelés à évoquer la fonction restauration, et accompagne le projet de lieu de vie.

Notre objectif, à l'issue de la formation, est de permettre au(x) conseiller(s) Humanitude en restauration de concilier les contraintes qui sont celles du repas plaisir pour chacun 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 (-ciennes), 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'Alzheimerologie, 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 apprenant.

Modalités de suivi, d'exécution et d'évaluation

L'apprenant devra émarger sur une feuille de présence. Un questionnaire d'évaluation de la formation sera remis à l'apprenant en fin de formation.

La formation sera sanctionnée par la délivrance, pour chaque participant, d'une attestation de fin de formation 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 bientraitante.
- Accompagner le projet de restauration dans la dynamique éthique et philosophique du lieu de vie en Humanitude.
- Organiser les repas en lieu de vie.
- Faire un lien cohérent avec les différents acteurs de l'équipe pluridisciplinaire.
- Evaluer et ajuster le repas en fonction de chaque personne et de sa situation avec le Repas Personnalisé Prescrit®
- Comprendre les entraves au repas des adultes accompagnés 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 d'accompagnements personnalisés
- Informer les utilisateurs des produits et des matériels nouveaux, des nouvelles réglementations en vigueur

3. LE PROGRAMME

La GASTRONOMIE HOLISTIQUE en LIEU DE VIE

Approfondissement de la méthode des « 6A » ; application au projet de restauration avec l'outil « Le Repas en trois Dimensions® »

L'ART ou la méthode utilisée : La diète-éthique : mettre en place le repas en lieu 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
- Ajustement des 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 dans le secteur
- Les repas enrichis / Les modifications de texture / Le manger-mains (préparation, présentation, service, organisation)
- La place des régimes dans le secteur concerné
- 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
- Développement Durable et restauration collective

L'ÂME : restaurant et lieux dédiés au repas

- Sensorialité particulière et étudiée pour chaque consommateur
- Qualité de service

LES ADULTES ACCOMPAGNÉS :

- Physiologie et avancée en âge, et/ou aux adultes en situation de handicap
- Neuro-physio-gastronomie
- Les syndromes cognitivo-mnésiques : cours théorique et exemples concrets
- La malnutrition : prévention, surveillance, critères d'évaluation
- La dénutrition : prévention, surveillance, critères d'évaluation
- Les entraves au repas ; évaluer et ajuster le repas en fonction de chaque personne et de sa situation
- Aspect légal et réglementaire

Organisation des repas et lieu de vie en Humanitude

- Conduire le projet de restauration
- Le « groupe action » restauration et les réflexions thématiques
- Le projet de Repas Personnalisé Prescrit ® et les contraintes institutionnelles



Les apprenants en situation de handicap souhaitant suivre cette formation sont invités 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.