

Des outils concrets de la gestion du repas en institution
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

LA FORMATION EQUIPE PLURIDISCIPLINAIRE

1. VOTRE PROJET

Vous souhaitez poursuivre votre action de formation en Méthodologie de soin Gineste-Marescotti®, en élargissant aux professionnels de la restauration. **Cette action de formation s'inscrit en complément aux formations à la Philosophie de l'Humanitude® déjà mises en place dans votre établissement.**

2. LA FORMATION HUMANITUDE ET RESTAURATION

MANGER, source renouvelée de plaisirs, est indispensable à la vie en bonne santé.

Le repas, moment privilégié à plus d'un titre, est inscrit dans le rythme de la journée de chaque résident et de l'établissement.

Nourrir des personnes souvent en grande difficulté, de façon collective mais en respectant les goûts de chacun, avec des budgets parfois limités, avec des équipes de formations et de cultures différentes, soumises à des contraintes qui parfois s'opposent, représente un ensemble de difficultés que nous aidons à résoudre.

Pourquoi choisir cette formation ?

Notre concept de Gastronomie Holistique® s'inscrit dans la droite ligne des approches développées dans la Philosophie de L'Humanitude®.

Le repas peut rester un **PLAISIR**, un partage, un moment privilégié de rencontres, un soin à part entière.

L'approche des **6A**, que nous avons développée, permet de traiter tous les aspects de la restauration en institution, pour tous les adultes accompagnés, en Ehpad comme dans les maisons d'accueil spécialisées, à l'hôpital, et à domicile.

De la cuisine à la table, nous essayons ensemble de faire les meilleurs choix économiques, organisationnels, et techniques, pour permettre à tous, professionnels et accueillis de prendre du plaisir lors de ce moment privilégié.

Notre objectif, à l'issue de la formation, est de fédérer les compétences accrues des différents professionnels intervenant dans le domaine de la restauration, afin que l'établissement propose un service d'une qualité optimale, en lien direct avec les valeurs de la philosophie de l'Humanitude® et de la Méthodologie Gineste-Marescotti.

Prérequis

Aucun

Les Publics concernés

Cette formation s'adresse à tous les professionnels amenés à accompagner des personnes en état de fragilité, et notamment de ceux qui présentent des troubles du comportement liés à une altération des fonctions cognitives, dans tous les secteurs (domicile, établissements d'accueil, hôpital).

Cette formation intéresse donc les directeurs d'établissements, les médecins, les cadres de santé, les diététiciens, le personnel soignant (IDE, AS, AMP) et non-soignant (ASH – auxiliaires de vie à domicile- personnels hôteliers – cuisiniers) en groupe de 10 apprenants maximum.

Intervenants/e

Sabine Soubielle, Infirmière diplômée d'Etat, nutritionniste, expérience en Ehpad, D.U de Nutrition, D.U de Gérontologie, DU d'Alzheimérogie, diplôme de cuisine en collectivité, formatrice enseignante en Méthodologie de soin Gineste-Marescotti.

Formateur spécialisé, agréé par l'Institut Gineste-Marescotti Restauration.

Lieu

Dans l'établissement, en intra-muros ou inter-muros.

Durée

4 jours (28 heures) – alternance théorie et pratique

Moyens pédagogiques

Cours magistraux et pratiques

Supports techniques

Présentation PowerPoint, films, livrets apprenants.

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 généraux

- Donner aux personnels des outils concrets de compréhension et de gestion des entraves aux repas des personnes fragilisées et désorientées.
- Promouvoir une conception du repas dans la dynamique éthique et philosophique conduisant à une approche domiciliaire.
- Permettre à l'établissement 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.

Organisation de la pédagogie dans l'établissement

Dans la démarche précise d'une acquisition de savoirs et de savoirs faire, la formation restauration associe aux cours théoriques, 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.

Premier jour de formation : cours théoriques en salle de cours, avec vidéo projection, discussions et débats.

Deuxième jour et suivants : cours théorique matin, actions au moment du repas, cours théorique l'après-midi.

Tarifs

Devis sur demande : m.alinat@humanitude.fr ou s.soubielle@humanitude.fr

Le délai d'accès entre l'inscription et la réalisation de la formation dépend de la date de la demande et de la disponibilité du planning des intervenants. Il est en moyenne de 3 à 6 mois. L'institut Gineste-Marescotti Restauration s'engage à recontacter les personnes souhaitant s'inscrire dans un délai de 72h (jours ouvrés).

3. LE PROGRAMME

La **GASTRONOMIE HOLISTIQUE**® et les valeurs du lieu de vie en Humanitude

La méthode des « 6A »

L'ART : une nécessaire réflexion : la diète-éthique : le repas en lieu de vie avec la philosophie de l'Humanitude®.

LES ARTISANS : les professionnels, les rôles

- Pourquoi et comment le Repas Évaluatif et le Repas Personnalisé Prescrit® (RPP)
- Analyser et s'ajuster avec le Repas en Trois Dimensions®
- Que sont les règles de l'Art de la gastronomie ?
- Pluridisciplinarité et projet de restauration

LES ALIMENTS

- Repas et valeur nutritionnelle
- Repas et valeur psychologique
- Les repas enrichis ; les textures modifiées ; les textures adaptées : indications-présentation
- La place des régimes dans le secteur
- Comprendre et maîtriser les notions d'hygiène – L'utilisation des aliments « à risque »

LES ACCESSOIRES

- Les techniques de production
- Les achats
- Préservation de la qualité de production
- Les différents types de services proposés
- Normes et législation en vigueur
- L'ÂME** : les lieux dédiés au repas
- La sensorialité
- Ergonomie, décoration, atmosphère
- L'ustensilerie : vaisselle, couverts, linge de table
- Installer le manger-main
- Les plans de salle et de table
- Le service

LES ADULTES ACCOMPAGNÉS :

- Notion de physiologie digestive et d'avancée en âge
- Modification des organes et sens et de la physiologie du goût
- Les syndromes cognitivo-mnésiques : cours théorique et temps repas
- La malnutrition : prévention, surveillance, critères d'évaluation
- La dénutrition : prévention, surveillance, critères d'évaluation
- Les entraves au repas
- Les pathologies soumises au contrôle nutritionnel

Organisation des repas et lieu de vie en Humanitude

- Le projet de restauration
- Le comité de pilotage et les réflexions thématiques
- Le projet de Repas Personnalisé Prescrit® et les contraintes institutionnelles
- La place des familles et des bénévoles
- Le repas comme lien social ; les liens avec les professionnels de la Vie Sociale



Les apprenants en situation 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.