

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

UNE FORMATION POUR LES PROFESSIONNELS DE L'HÔTELLERIE-RESTAURATION

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 physiques 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.

Prérequis

Aucun

Les Publics concernés

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) en groupe de 10 stagiaires maximum.

Intervenants/e

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

Lieu

En établissement, en intra-muros et/ou inter-muros.

Durée

4 jours (28 heures)

Moyens pédagogiques

Cours magistraux.

Mise en pratique des techniques apprises en salle.

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

- 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.

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

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 au repas

- Le mobilier et l'ergonomie adaptée
- Vaisselle et ustensiles de table adaptés

LES ADULTES ACCOMPAGNÉS :

- 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.



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.