



TEMPS DU REPAS, TEMPS DE SOIN.

Déclinaison Santé, Senior, Handicap



PROFIL

Personnel de restauration
Maîtresse de maison
Personnel d'animation
Auxiliaire de vie, Educateur,
Aidant



PRÉ-REQUIS

Conseillé
Équilibre nutritionnel
Hygiène alimentaire

- Acquérir les connaissances théoriques élémentaires des aspects réglementaires, sociaux & pratiques
- Appréhender le modèle écologique : enjeux, objectifs, problématiques
- Savoir communiquer & interagir avec le convive
- Rassurer, gérer le stress & les interrogations
- Valoriser & impulser des dynamiques, des progressions

CONTENU

Modèle écologique :

- Les enjeux & les objectifs
- Aspects réglementaires de l'accueil
- Les responsabilités

Aspects du soin sur le temps du repas :

- La prévention nutrition: stratégies & axes d'amélioration
- Rappel sur les rythmes
- L'équilibre alimentaire
- Les situations physiologiques particulières & les pathologies
- L'interaction : posture de communication, les niveaux de langage & le vocabulaire, gestuelle, émotions
- La dynamique & la gestion des situations de refus ou d'agression

Aspects pratiques :

- Animation
- Hygiène & sécurité
- Protocole d'accueil individualisé
- Projet de vie

MÉTHODE

- Identification des besoins de formation
- Apports théoriques & perfectionnement des connaissances à partir du partage des pratiques & d'expériences
- Analyse des pratiques professionnelles à partir de situations professionnelles apportées par les stagiaires
- Analyse de situation/réactivité : vidéos
- Évaluation de l'impact de la formation
- Plan d'action d'amélioration

POINTS FORTS

- Remise d'un livret pratique



INTERVENANT

Consultante en Restauration collective,
Éducatrice spécialisée
Psychologue



2 JOURS

19-20 avril 2020 Senior, santé
1-2 juin 2020 Handicap & Intra-établissement



550,00 €

Prix TTC/participant
Tarif groupe intra

[NOUS CONSULTER](#)



CONTACT

Localisation, hébergement,
restauration ...

[NOUS CONSULTER](#)

