AMÉLIORER LA QUALITÉ DES REPAS

OBJECTIFS

Être en mesure de construire et proposer des menus équilibrés adaptés à l'âge de l'enfant
Améliorer l'organisation et la qualité du service des repas
Inscrire l'alimentation dans une démarche de convivialité et de bientraitance
Rappel des règles d'hygiène

PUBLIC ET PRÉREQUIS

Tout professionnel en charge de l'alimentation, du repas et de la nutrition.
Pas de prérequis. Formation accessibles aux personnes en situation de handicap

MOYENS ET OUTILS PÉDAGOGIQUES

Exposés suivis de questions-réponses et d'échanges avec les participants, cas pratiques. Remise d'un support pédagogique.
Réflexion collégiale sur les situations, études et analyses de situations et recherche de solutions.

PROGRAMME

1.Les besoins alimentaires à travers les âges.
Les besoins et ses attentes, la relation à la nourriture, au repas.
Adapter l'alimentation aux capacités, besoins et attentes des résidents
L'alimentation de 0 à 3 ans.
L'alimentation de 3 à l'adolescence

2.Equilibre alimentaire et plaisir de manger
Le repas, source de plaisir et valeur de communication : plaisir du goût, de la table, moment de vie sociale, notion d'espace-temps, tensions, comportements dysfonctionnels.
Quand parler et écouter donnent envie de manger: les clefs de la communication non agressive à partir de mises en situation

3.Les repas, structure, textures, présentation, aide au repas. Comment favoriser le plaisir de manger ?
Identifier des pistes d'action conciliant plaisir, convivialité et soin dans un cadre institutionnel et réglementaire
Les techniques de service de restauration : organisation et mise en place, technique d'accueil, de service, de débarrassage, règles d'hygiène.

4.Equilibrer une journée alimentaire
Rôles et places des 7 groupes d'aliments dans une journée équilibrée
Savoir proposer une offre de menus variée : notions d'équivalences nutritionnelles
Place des repas dans une journée alimentaire équilibrée

5.Principaux troubles et régimes alimentaires pédiatriques

SUIVI ET ÉVALUATION DES RÉSULTATS

Document d'évaluation de satisfaction, test des acquis, attestation de présence, attestation de formation individualisée

DURÉE

2 jours soit 14h

TARIF

Intra : 880€ net de taxe / jour
Inter : 300€ net de taxe / pers