

1 JOUR

7 heures

PUBLIC

Professionnels en charge de l'aide au repas en établissement de santé

Possibilité d'adapter la formation aux intervenants à domicile

PRÉREQUIS

Aucun

INTERVENANT

Formateur(trice) issu(e) du secteur médico-social

RESPONSABLE PÉDAGOGIQUE

Olivier MULLER

DATE ET LIEU

À définir

1350€

pour un groupe de 10 personnes maximum en intra.

Hors frais du formateur.

Nous consulter pour une formation en inter.

BON À SAVOIR

Entrées et sorties permanentes, mise en oeuvre de la formation validée dans un délai de 3 mois, date à planifier en fonction de vos disponibilités et de celles du formateur.

Nous invitons les personnes en situation de handicap à nous contacter pour une étude de leurs besoins.

OBJECTIFS

- Acquérir des notions de base sur l'aide au repas.
- Identifier les éléments de contexte qui participent au bon déroulement d'une aide au repas.
- Créer un environnement convivial et faire du repas un moment de plaisir pour le résident.

PROGRAMME

Module 1 : Installation et distribution du repas

- Le confort physique, psychologique et environnementale du résident.
- Le repas : un moment de plaisir.
- Les informations à prendre en compte sur le résident en amont de l'installation et de la distribution du repas.
- L'installation du résident et du professionnel.

Module 2 : Adaptation de l'aide (partielle ou totale) en fonction du degré d'autonomie du résident

- Savoir apprécier l'autonomie du résident et s'y adapter.
- Respecter le rythme du résident en maintenant une posture bienveillante.
- Adapter sa communication au degré d'autonomie du résident : le regard, la parole, les gestes adaptés.
- Paroles aidantes, attitudes apaisantes à mettre en oeuvre auprès du résident.

Module 3 : Les techniques du service et l'installation du résident après le repas (prévention des fausses routes) :

- Origine des fausses routes.
- Prévention des fausses routes.
- Comment gérer une situation de fausse route ?

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES ET ÉVALUATION

Formation participative et interactive favorisant l'échange, qui intègre :

- Des apports théoriques sur supports visuels permettant d'actualiser ses connaissances.
- Des exercices de communication, mises en situation, jeux de rôle et un temps dédié à l'analyse des pratiques.
- Un support pédagogique est remis à chaque stagiaire.
- Évaluation collective et individuelle en fin de formation.

EN 2025



sessions
réalisées



18 salariés
formés



taux moyen
de satisfaction



taux moyen d'atteinte
des objectifs

Qualiopi
processus certifié
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

La certification qualité a été délivrée au
titre de la catégorie d'action suivante :
ACTIONS DE FORMATION

Abrapa formation - 03 88 37 94 00
contact@abrapa-formation.fr
www.abrapa-formation.fr