

# Accompagnement des patients en salle de restauration

## Objectif

- Optimiser le service à table ou en chambre des patients
- Sensibiliser le personnel sur les effets thérapeutiques de l'alimentation

## Méthode

- Identification de la demande
- Formation au sein de l'établissement

## Moyen

- Support de formation individuel

## Durée

- 1 à 2 jours de formation
- Séances par ½ journées consécutives ou non.

## Intervenant

- AG@P'pro  
Organisme de formation n° 72 33 05 519 30

## Programme

Le programme pourra aborder tout ou partie des thèmes suivants en fonction de la demande et de la durée de formation :

- Particularités de la vie de la personne âgée en Institution
- Le goût de la personne âgée :
  - Formation du goût
  - Goût et mémoire
  - Perturbateurs du goût
  - Stimuler le goût
- La faim – L'appétit,
- Ambiance – Environnement du repas :
  - Horaire
  - Cadre
  - Présentation
  - Texture
- Rappel des règles d'hygiène pour le service des repas
- La prise alimentaire : conseils et aide à apporter au moment du repas :
  - Aide à la personne en salle à manger
  - Faire manger la personne âgée en difficulté
- Rôle du personnel : convivialité, écoute, respect.