



FORMATION : LE TEMPS DU REPAS, UN MOMENT CLÉ POUR LE SENIOR

Durée : 1 jour (7 h) ou 2 jours (14 h)

Public concerné : professionnels du soin et de l'accompagnement, personnels hôteliers, agents de service, animateurs, équipes intervenant auprès de personnes âgées (EHPAD, SSIAD, structures médico-sociales).

Intervenante : Amandine Musseau, Diététicienne – Formatrice spécialisée en nutrition du senior.

Objectifs pédagogiques

- Comprendre l'**impact de l'environnement du repas** sur la prise alimentaire du senior.
- Identifier les **freins environnementaux, organisationnels et relationnels** à l'alimentation.
- Mettre en œuvre des **leviers et solutions concrètes** pour améliorer le temps du repas.
- Sensibiliser les équipes à la **bientraitance alimentaire**.

Programme détaillé

Jour 1 (socle commun) - Le temps du repas : un moment central du quotidien

- Le contexte de l'instant repas : enjeux nutritionnels, relationnels et symboliques.
- L'impact du vieillissement sur les sensations, l'appétit et le plaisir alimentaire.
- Le rôle de chaque professionnel dans le temps du repas.
- Organisation du service et coordination des équipes.

Jour 2 (optionnel) - Approfondissement - Analyse des pratiques et axes d'amélioration

- Observation et analyse des lieux de vie et de restauration.
- Identification des situations à risque lors des repas.
- Bientraitance et repérage des situations de maltraitance alimentaire.
- Élaboration collective d'un plan d'amélioration des pratiques, adapté à la structure.

Cette deuxième journée favorise la mise en pratique, l'appropriation des notions et l'engagement des équipes dans une démarche d'amélioration continue. Accès aux locaux indispensable avec possibilité de modifier l'environnement.

Méthodes et outils pédagogiques

- Alternance d'apports théoriques, d'échanges d'expériences, de vidéos, d'études de cas et de travaux de réflexion collective.
- Approche participative centrée sur les situations rencontrées par les professionnels.
- Support de formation illustré (diaporama).
- Remise d'un livret participant avec ressources et fiches pratiques.

Modalités d'évaluation

- Quiz ou QCM de positionnement en début et fin de formation.
- Évaluation de la satisfaction des participants.
- Point d'évaluation fait à distance de la formation via questionnaire

Atouts de la formation

- Formation adaptable aux besoins et contraintes de chaque structure.
- Approche concrète, ancrée dans le terrain.
- Valorisation du rôle de chaque professionnel dans le temps du repas.
- Intervention réalisée dans le cadre d'une prestation de sous-traitance pour des organismes de formation.

Amandine MUSSEAU

Des formations dynamiques pour des compétences qui durent !