

L'instant repas en EHPAD

Publics concernés :

- Responsables hôteliers
- Chefs de cuisine
- Cuisiniers
- Agents hôteliers
- Personnels soignants

Objectifs pédagogiques :

- Acquérir les bases nutritionnelles
- Identifier les besoins en régimes et textures et savoir y répondre
- Aborder la restauration dans ses aspects « plaisir » et festifs
- Élaborer des menus adaptés aux résidents

1^{ère} journée

09h00-11h00 **L'alimentation, les bases nutritionnelles**

- Manger, pourquoi faire ?
- Les groupes d'aliments
- Les besoins
- Les particularités de la personne âgée

11h00-12h00 **Les régimes et les textures**

- Principaux régimes et textures
- Pour qui ?
- Comment y répondre ?

12h00-13h30 Déjeuner pris en commun

13h30-15h30 **L'alimentation et le plaisir**

- La redécouverte des 5 sens

15h45-17h00 **Le service des repas**

- Mode de service approprié
- Attitudes et gestuelles
- Plan de salle / Plan de table

2^{ème} journée

09h00-10h30 **La base des menus**

- Les recommandations nationales
- La variété tous les jours
- Le CLAN (Comité de Liaison Alimentation Nutrition)

10h45-12h00 **Construire des menus adaptés**

- Le plan alimentaire
- La mise en pratique

12h00-13h30 Déjeuner pris en commun

13h30-16h00 **La restauration et l'animation**

- Les journées festives
- Les ateliers

16h00-17h00 **Evaluation de la session**

Formateurs :

- Laurent VIALE, consultant formateur, Expert CNEH