Le temps du repas des personnes âgées

Non-certifiante | Formation continue

Réf. : 25189780F — Mise à jour : 28 novembre 2025

Organisme responsable : **CCI35 - Faculté des métiers - Campus de Vannes**

Présentation de la formation

Objectifs

Comprendre le rôle central de l'accueil dans le bien-être des résidents et le fonctionnement de l'établissement Renforcer la communication avec les résidents pour mieux comprendre leurs besoins et préférences. Assurer une présentation des plats attrayante et adaptée. Offrir un service de qualité et respectueux des résidents

Programme

Importance de l'accueil des résidents

Pourquoi l'accueil est crucial ?

- Impact sur le moral et la confiance des résidents.
- Influence sur l'image de l'établissement auprès des familles.

Les piliers d'un accueil réussi

- Bienveillance (sourire, patience, respect des différences).
- Disponibilité et réactivité.
- Clarté dans la communication.

Créer une ambiance chaleureuse

- L'importance du langage corporel et de l'environnement physique (propreté, signalétique).

Techniques d'accueil efficaces

- Approches personnalisées selon les besoins individuels.
- Gestion des situations difficiles et des résidents avec des besoins spéciaux.

Spécificités de la communication avec les personnes âgées

- Écoute active et reformulation pour valider les besoins exprimés.
- Adapter son ton, ses mots et son rythme aux capacités de l'interlocuteur.
- Surmonter les obstacles à la communication : Réagir aux troubles de l'audition, de la mémoire ou de l'élocution ; Comprendre les signaux non verbaux (gestes, expressions faciales)

Présentation des plats et service de qualité

Importance de la présentation des plats

- Comment la présentation influence l'appétit et le plaisir de manger
- Les aspects esthétiques et sensoriels de la présentation des plats

Techniques de présentation des plats

- Utilisation des couleurs, textures, et arrangements
- Adapter les plats aux besoins spécifiques (textures modifiées, régimes spéciaux, etc.)

Principes de Service Respectueux et Attentionné

Les bases d'un service de qualité

- La politesse et la discrétion au service des résidents
- Organisation et fluidité dans la distribution des repas

Créer une relation de confiance

- Respecter les préférences alimentaires et les habitudes culturelles
- Observer les signes indiquant un inconfort ou un besoin

Certifications préparées et métiers visés

Niveau d'entrée	Niveau de sortie
Sans niveau spécifique	**Sans niveau spécifique**

Métiers associés

K1301 — Accompagnement médicosocial

K1302 — Assistance auprès d'adultes

K1304 — Services domestiques

Dates et lieux de formation

N° session	Modalité	Lieu	Du	Au
2139217S	Présentiel	Vannes	01/01/2026	31/12/2026

Source : GREF Bretagne #25189780F