



Alain Le Dréau
Consultant

Après avoir été
pendant 20 ans
Manager en Restauration
et Hôtellerie de Prestige,
j'ai choisi de transférer
mes compétences au
service de la
Restauration Prestige,
des Collectivités,
de l'Hospitalier &
Maisons de Retraite.
Depuis 12 ans j'exerce
en qualité de
Coach, Conseil, Formateur
envers les

Directeurs & Directrices
Cadres & Equipes
Infirmiers/Administratifs,
Cuisiniers, Soignants,
Agents de Service,
Maîtresses de Maison
pour

- o la Qualité des Relations
- o la Cohésion d'Equipe
- o le Management
- o la Communication
- o la Gestion des Conflits
- o la Qualité des repas
- o les Cahiers des Charges
- o la Méthode HACCP
- o le Service à Table
en Restauration
- o mais aussi en
Chambre, Tisanerie

FORMATION

PROFESSIONNALISER LE SERVICE DES REPAS AUX PERSONNES AGEES

en Maison de Retraite

Prendre davantage soin de la personne âgée au cours du repas ?

Tel est le désir de nombre de Directeurs et Directrices, Cadres,
Personnels Soignants, Personnels des Maisons de Retraite !
Oui mais... le TEMPS manque aux bonnes volontés !

Réussir à concilier organisation, normes de la sécurité alimentaire,
horaire des personnels, confort et plaisir des personnes âgées, relève à
l'heure actuelle d'une utopie

sauf si

chaque membre de l'équipe a acquis le GESTE PROFESSIONNEL,
i les savoir-faire & savoir-être lui facilitant la tâche pour

- ✓ Apprendre à s'organiser techniquement,
- ✓ gérer son temps,
- ✓ économiser ses pas,
- ✓ agir en cohérence avec les membres de son équipe,
mais aussi ceux de la cuisine et de l'administratif,
- ✓ repérer les ATTENTES des résidents en un coup
d'œil,
- ✓ apprendre à préciser la carte,
- ✓ écouter, gérer, les complexités de la personne âgée
dans le cadre du repas,
- ✓ accueillir les nouveaux/nouvelles résident(e)s

**Je vous propose une Formation/Action efficace qui se déroule en lieu
et temps réel dans votre établissement.**

Toutes nos formations sont prises en charge par les OPCA

** Quelques une de mes références spécifiques à ce programme
Groupe ACPPA Rhône-Alpes, Lyon, Paris, région PACA,
La FNACPA, Maisons de Retraite Départementales Auxerre,
Fondation Coagnac-Jay, Fondation Rothschild, Au Savel, ...
Consultez la biographie de Alain Le Dréau sur www.ledreaucommunication.com*

PROFESSIONNALISER VOTRE SERVICE DES REPAS AUX PERSONNES AGEES

Un Formateur à vos côtés pour vous accompagner !

Consultant : Alain Le Dréau



En fil rouge : une dimension éthique.

- Tout au long de la formation, le bien-être des personnes âgées est au centre des préoccupations.

OBJECTIFS DE LA FORMATION

- Mieux connaître les attentes et besoins de la personne âgée, l'importance de la Qualité du service des repas
- Acquérir les réflexes d'organisation et de pratique du service, d'interactivité entre les membres de l'équipe et des services,
- Développer la convivialité durant l'instant repas.

METHODE PEDAGOGIQUE « Formation action »

Cette méthode présente l'avantage de

- former en temps réel pendant les repas sans bousculer le planning des effectifs, en effet l'équipe se forme tout en restant à son poste de travail
- réaliser une formation concrète, pratique, dont les résultats sont mesurables.

Chaque repas est observé et filmé au caméscope* puis étudié en groupe.

* Cette formule rencontre le meilleur accueil auprès des résident(e)s dans le restaurant. Nous prenons la précaution de les informer que la caméra est à usage exclusif d'une formation qui participe à améliorer la Qualité des prestations.

Le débriefing est enrichi d'exposés théoriques, notamment sur la connaissance de la personne âgée, d'apprentissages, d'élaborations de plans d'actions. *La présence de personnels de la cuisine est souhaitable aux regroupements*

✓ **L'action de Formation est pérennisée par la rédaction d'un Guide du Service des repas personnalisé.**

N'hésitez pas à nous contacter