

USSA22 - Hospitalité, restauration, hôtellerie : améliorer le bien-être et le confort des personnes âgées

Présentation

Objectifs pédagogiques

Objectifs

- Faire vivre le rituel du repas pour assurer un service de qualité et convivial
- Préparer et servir des repas de qualité et adaptés aux personnes âgées, autonomes ou dépendantes et/ou présentant des troubles cognitifs
- Aménager et entretenir un lieu de vie chaleureux, adapté aux besoins de la personne âgée et entretenir le linge à domicile et en établissement

Programme

Contenu

Programme

- Organiser un repas en salle de restauration au sein d'un établissement
- Dresser une table en établissement et à domicile et maîtriser l'art du service à table
- Prendre part à une démarche de soin nutritionnelle à destination d'une personne atteinte d'Alzheimer et pathologies apparentées
- Assurer des repas et une aide au repas adaptés, faire face au refus alimentaire et aux problèmes de déglutition des personnes âgées
- Entretien du cadre de vie et le linge de la personne âgée en établissement et à domicile

Modalités de validation

- Contrôle continu

Mis à jour le 31-03-2023



Code : USSA22

Unité spécifique de type cours

7 crédits

Responsabilité nationale :

EPN12 - Santé solidarité / 1

Contact national :

EPN12 - Santé solidarité

292 rue Saint Martin

75003 Paris

Secrétariat pédagogique

secretariat.tim@cnam.fr