Fonction d'ASH dans les établissements de la FPH – MODULE 4 : Assistance aux patients dans les actes de la vie quotidienne

Module 4 du parcours » **Fonction d'ASH dans les établissements de la FPH**« .
Les autres modules : **Module 1 – Module 2 – Module 3**

Dans le quotidien des patients et résidents, l'accompagnement lors des repas contribue à leur bien-être et à leur confort. Ce module permet aux ASH (agents de services hospitaliers) d'apprendre les **techniques de service adaptées**, de respecter les **règles d'hygiène alimentaire** et de participer activement au **confort et à la satisfaction** des personnes accueillies.

Objectifs

- **Accompagner** les patients/résidents lors des repas,
- **Appliquer** les techniques de service adaptées,
- **Respecter** les règles d'hygiène alimentaire,
- **Participer** au confort du patient/résident.

Public concerné et pré-requis

Agents des services hospitaliers des établissements de la FPH (Fonction publique hospitalière)

Programme

JOUR 1 : **Introduction et Bases du Service des Repas**

- **Accompagnement des repas des patients/résidents – Compétences ASH**
  - **Analyse des pratiques** et discussion sur les aspects positifs et difficultés rencontrées lors des repas.
  - **Compréhension du rôle du repas** : importance nutritionnelle et sociale, respect des préférences alimentaires, besoins spécifiques des résidents âgés, prévention de la dénutrition et gestion des troubles de la déglutition.
  - **Développement du savoir-faire** : adaptation du comportement, respect du rythme et des choix des patients/résidents, présentation soignée des repas et accompagnement de qualité pour le bien-être physique et émotionnel.
- **Bonnes pratiques de service en salle et en chambre – Confort et bien-être des résidents**
  - En salle de restaurant, en chambre, accompagnement individuel
- **Les 5 règles d'hygiène essentielles lors des repas**

JOUR 2 : **Approfondissement des pratiques de service et Personnalisation du repas**

- La coordination entre les équipes (soignants et personnels de restauration)
- Santé et alimentation
- Réalisation d'une prestation repas de qualité

JOUR 3 : **Observation et analyse du service du midi**

- À partir des observations précédentes, s'autoévaluer pour améliorer le savoir-être, le savoir-faire, la communication, le dressage des tables afin de définir un savoir-faire hôtelier en salle à manger et en chambre.
- Clôture de la formation

Moyens techniques

- **Prévoir un accès à une salle de restauration équipée** (ou espace aménageable) pour permettre la simulation du service
- **Activité blason –** Exprimer ses représentations autour de l'accompagnement quotidien des repas
- **Apports de connaissances**
- **Exercice** : rédaction en sous-groupes d'une charte du service des repas
- **Mises en situation** : accueil, service
- **Activité : "Top 3 des essentiels"**

Intra

Durée : Adaptable selon vos besoins

Tarif : Devis personnalisé sur demande - Pour connaître les possibilités de financement par votre OPCO, contactez-nous.

Dans votre établissement - Partout en France

Demande de contact
Demande de devis
Pré-inscription

Dernière modification le 31 mars 2026 à 10h15

FORMAVENIR PERFORMANCES
139 avenue Jean Jaurès - 75019 PARIS
01 53 19 80 30
contact@formavenir-performances.fr