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

Notre démarche

Nos méthodes s'appuient sur une pédagogie active et participative, pouvant associer, apports théoriques, échanges d'expériences, études de cas et mises en situation professionnelles.

Les méthodes pédagogiques sont adaptées aux objectifs de la formation, afin de favoriser l'acquisition des compétences et la transposition dans les pratiques professionnelles

En savoir plus sur notre approche pédagogique ICI

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"**

Evaluation

- Positionnement du niveau de chacun en préambule
- Évaluation de la progression pendant la formation
- Évaluation finale de l'atteinte des objectifs

À noter que la présence à l'ensemble des séances de formation est nécessaire pour l'atteinte des objectifs de la formation. Les stagiaires et l'intervenant seront ainsi tenus de signer une feuille d'émargement pour chaque demi-journée de formation suivie.

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

Dernière modification le 10 novembre 2026 à 17h00

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