Personnel de restauration / cuisine en EHPAD

Objectifs

- Comprendre le rôle du personnel de restauration dans la qualité de vie des résidents
- Adapter les pratiques culinaires aux besoins spécifiques des personnes âgées
- Contribuer à la sécurité alimentaire et au plaisir de manger
- S'inscrire dans une dynamique collective autour du repas

Le + de la formation

Une formation qui valorise le savoir-faire culinaire comme levier de santé, de plaisir et de relation.

Public concerné et pré-requis

- Personnel de cuisine et de restauration exerçant en EHPAD

Programme

Jour 1 – Enjeux de l'alimentation en EHPAD

- Place du repas dans la santé et le bien-être des résidents
- Spécificités alimentaires liées au vieillissement
- Rôles et responsabilités du personnel de restauration
- Qualité gustative, présentation et respect des habitudes
- Lien entre cuisine, soins et accompagnement

Jour 2 – Adapter les pratiques en cuisine et au service

- Textures modifiées, enrichissement et adaptation des menus
- Sécurité alimentaire et prévention des risques
- Communication des informations utiles autour du repas
- Ajustement des pratiques en fonction des besoins observés
- Contribution du personnel de restauration à la démarche qualité

Votre intervenant

Formateur(trice) spécialisé(e) en restauration collective et nutrition de la personne âgée,

expérimenté(e) en établissement médico-social.

Notre démarche

Études de situations alimentaires, échanges de pratiques, apports ciblés et réflexion collective sur les adaptations possibles au quotidien.

Intra

Jours : 2 jours

Tarif : Devis personnalisé sur demande

Dans votre établissement - Partout en France

Demande de contact
Demande de devis
Pré-inscription

Dernière modification le 23 juillet 2026 à 10h59

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