



LOT 5 - ACCUEIL ET SERVICE DU REPAS EN UNITE DE SOINS

PUBLIC

Aides soignant(e)s, ALH/agents hôteliers et infirmiers/ières ponctuellement.

CONTEXTE

Conformément à la Circulaire n° DHOS/E1/2002/186 du 29 mars 2002 relative à l'alimentation et à la nutrition dans les établissements de santé, le Comité de Liaison Alimentation Nutrition (CLAN) a été créé aux Hospices Civils de Lyon (HCL) en 2003.

Le CLAN des HCL réunit des représentants de la direction des HCL, des médecins, des pharmaciens, des professionnels des services de soins, des diététiciens ainsi que des membres de la fonction restauration. Il constitue un espace de réflexion et de concertation, contribuant par ses avis et propositions à l'amélioration de la prise en charge nutritionnelle des patients et à la qualité de l'ensemble de la prestation alimentation-nutrition.

Depuis 2010, un projet dynamique et évolutif, visant à améliorer le dépistage et la prise en charge de la dénutrition est impulsé par le CLAN. Il est piloté par la direction centrale des soins, avec l'accompagnement d'une équipe support composée de 2 ETP infirmier en nutrition, 0,5 ETP diététique.

Cette initiative permet aux professionnels de santé et à leur encadrement de prendre pleinement conscience de l'importance du repas en tant que soin.

La production des repas aux HCL est assurée par les Unités Centrales de Production Alimentaire (UCPA), sous la responsabilité de la direction de la restauration. Les repas sont commandés et servis par les aides-soignants des unités de soins.

Depuis 2012, une formation sur l'accueil et le service des repas est proposée aux aides-soignants et infirmiers/ières des HCL, en partenariat avec l'institut LYFE. Ce partenariat a été renforcé depuis 2015 par la participation d'une infirmière en nutrition, afin de fournir des explications métiers au personnel soignant et de permettre la remontée d'informations sur les éventuels dysfonctionnements dans les services.

Dans une logique de pérennisation, les Hospices Civils de Lyon recherchent un prestataire pour assurer ces formations à l'accueil et au service des repas à l'hôpital.

OBJECTIFS

- Travailler sur l'importance du plaisir des sens de l'alimentation et sur les possibilités pour redonner du plaisir à manger dans un contexte hospitalier (dimension socio-culturelle et anthropologique de l'alimentation)
- Montrer aux professionnels de l'hôpital :
 - la similitude de l'activité de service des repas à l'hôpital avec celle d'un restaurant : ex importance du choix des contenants impact du visuel...
 - l'importance de l'organisation avant, pendant et après le service
 - l'importance du comportement, de la posture professionnelle et du relationnel au moment du repas
 - le rôle du corps et du langage au moment du service du repas.
- Apporter un savoir-faire pour dresser un plateau avec les moyens disponibles à l'hôpital et en cohérence avec la réflexion déjà engagée aux HCL
(cf Repas Attitude **Document joint en annexe de la présente fiche pédagogique**)
Démonstration de présentation des plateaux repas appétants avec les aliments et les denrées fournis par les HCL

Pendant la formation, les professionnels de l'hôpital devront identifier des actions qu'ils seront en mesure de mettre en œuvre et de réinvestir dans leur pratique quotidienne.

METHODES ET MOYENS PEDAGOGIQUES

- Apports théoriques
- Analyse de situations professionnelles
- Ateliers d'apprentissage pratique
- Jeux de rôles

Le prestataire sera une école hôtelière.

Il devra mettre à disposition des locaux adaptés. Il devra posséder un restaurant d'application.

La notoriété du prestataire sera aussi prise en compte car elle est considérée comme un élément de valorisation pour les participants.

ELEMENTS DE PROGRAMME

A proposer.

Le repas de midi sera compris dans la prestation formation.

Il devra constituer une expérience pédagogique permettant de prendre conscience de l'importance du savoir être et du savoir-faire quand on sert le repas et, de repérer les éléments clefs d'un service de qualité. Cette expérience sera utilisée dans l'après-midi pour étayer les apprentissages.

Une importance particulière sera accordée à l'impact de la formation sur les pratiques professionnelles. Un plan d'action devra être élaboré par les participants en fin de formation et transmis aux infirmières nutrition transversales qui seront des relais pour accompagner la mise en œuvre de ces actions sur le terrain.

A l'issue de la formation, la mise en œuvre du plan d'action sera suivi par les infirmières en nutrition en collaboration avec le cadre de proximité de l'unité.

EVALUATION

Des bilans seront communiqués aux HCL (Cf. CCTP).

Des indicateurs permettant de repérer a posteriori les acquis en termes de compétences, devront être proposés.

SUPPORT ET DOCUMENTATION

L'organisme devra fournir aux stagiaires les documents nécessaires à leur apprentissage.

Une documentation leur sera remise. Elle sera adaptée au programme de formation afin d'être un outil de référence dans leur activité professionnelle.

PROFIL DES INTERVENANTS

Les intervenants devront posséder une formation solide avec une expérience du domaine d'enseignement concerné et, une connaissance de la dimension socio-culturelle et anthropologique de l'alimentation, une connaissance du public à former et justifier d'une actualisation régulière de leurs connaissances.

Des références de travail dans une école hôtelière de renom sont souhaitées.

Les intervenants devront observer sur le terrain les pratiques professionnelles des HCL pour être en mesure de faire des liens pertinents avec la formation, et des propositions d'action d'amélioration : une à deux situations de service de repas en unités de soins devront être observées. Il s'agira de repérer et analyser les pratiques des professionnels en charge du service des repas avant, pendant et après le repas.

MODALITES PRATIQUES D'ORGANISATION

Le nombre de groupes peut varier d'une année à l'autre.

Nombre de groupe pour 2026	6 à 10
Nombre de participants par groupe	10 ou 11 (si surbooking avéré)
Durée	1 jour
Calendrier	Hors vacances scolaires
Lieu	Dans les locaux du prestataire, à l'intérieur de la Métropole de Lyon