|  |
| --- |
| **Présentation de la séquence : « Alimentation des Personnes âgées »** |

 **Pôle 3 :** TP Services à l’Usager

**Contexte :** EHPAD Hestia – LAVAL

**Période :** Fin de 1ère – Début de Terminale ASSP en structure

**Déroulement de la séquence** : « Alimentation des Personnes Agées »

|  |  |
| --- | --- |
| Séance 1  | TP : Boissons chaudes (café, thé, infusions, chocolat chaud). |
| Séance 2  | TP : Aide à la prise des repas – Préparation de plateaux petits-déjeuners |
| Séance 3  | TP : Enrichissement des plats – Solution de Réhydratation Orale |
| Séance 4  | TP : «  Manger mains » |

|  |
| --- |
| **Présentation de la séance Plateaux petits-déjeuners** |

**Situation :** Vous êtes agent d’hébergement à la résidence HESTIA. Vous commencez votre journée ce matin à 6h45 : vous êtes chargé(e) de la distribution du petit-déjeuner. Votre collègue, agent de restauration, a déjà préparé le chariot.

**Compétences :**

|  |  |
| --- | --- |
| **C 1.1.2** | Créer une situation d’échange, favoriser le dialogue, l’expression de la personne, la coopération de la famille et de l’entourage |
| **C 2.1.2** | Planifier ses activités de travail |
| **C 1.2.1** | Recueillir sélectionner et ordonner les informations |
| **C 3.2.1** | Repérer les habitudes de vie, les attentes de la personne |
| **C 3.2.2** | Identifier et évaluer les besoins et capacités de la personne |
| **C 2.3.3** | Participer à la mise en œuvre d’une démarche qualité |
| **C 3.6.3** | Préparer des collations |
| **C 3.6.6**  | Aider à la prise des repas |

 **Savoirs associés :**

|  |
| --- |
| **Techniques professionnelles et technologie associée :****SERVICES A L’USAGER** |
| **Connaissances** | **Limites de connaissances exigées** |
| **2.3 – Techniques de préparations de collations** |
| Boissons chaudes et froides | Justifier les intérêts des collations dans des situations données(pour une personne donnée)Justifier le choix du matériel, des produitsPrésenter les critères de qualité de la préparation.Justifier les précautions à prendre pour conserver la valeurnutritionnelle et organoleptique des préparations |
| **2.4 – Techniques de services des repas, des collations** |
| Modes de distribution des repaset collations :service à table, service au lit | Enoncer les critères de qualité attendus lors du service desrepas |
| Aide à la prise des repas :prévention des fausses routes,de la déshydratation,de la dénutrition | Justifier la technique et les précautions à prendre lors de l’aide àla prise des repas en fonction du degré d’autonomie de lapersonne |
| **Techniques professionnelles et technologie associée****ERGONOMIE – SOINS** |
| **Connaissances** | **Limites de connaissances exigées** |
| **3.2 Soins d’hygiène et de confort de la personne** |
| 3.2.13 Matériel d’’aide aux repas (vaisselleadaptée, …) | Selon le contexte professionnel, pour chaque matériel, présenter :- les caractéristiques- leurs intérêts pour le personnel, pour la personne- leurs conditions d’utilisation- les modalités d’entretien  |