|  |
| --- |
| **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 produits  Présenter les critères de qualité de la préparation.  Justifier les précautions à prendre pour conserver la valeur  nutritionnelle et organoleptique des préparations |
| **2.4 – Techniques de services des repas, des collations** | |
| Modes de distribution des repas  et collations :  service à table, service au lit | Enoncer les critères de qualité attendus lors du service des  repas |
| 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 à  la prise des repas en fonction du degré d’autonomie de la  personne |
| **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 (vaisselle  adaptée, …) | 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 |