

LES REPAS THERAPEUTIQUES EN EHPAD/UPHV

Romane CHAUMEAU,
ergothérapeute / Aude MORICE,
éducatrice spécialisée

Journée annuelle de
prévention du risque
infectieux en ESMS

CONTEXTE DE L'ATELIER

- Atelier avec 5 a 6 participants + 1 ou 2 professionnels

- Repas préparé: repas du midi, pâtisserie, selon

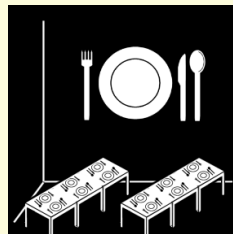
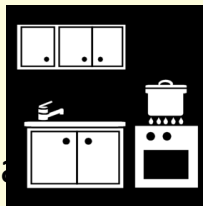
évènement dans l'EHPAD

(chandeleur, anniversaires, fêtes...)

- L'atelier se déroule sur un lieu collectif équipé

de matériel adéquat

(four, plaques a induction, point d'eau....)



- La pâtisserie est faite une fois par semaine

- Les repas thérapeutiques dans le projet, sont fait tous les 15 jours, pour le moment n'a été fait qu'une seule fois.

- Budget :

- Pâtisserie : 80/ mois
- Repas thérapeutique : 280/mois



OBJECTIFS DE L'ATELIER

1. Créer des temps de partager
2. Travailler autour de la cohésion de groupe
3. Appréhender la gestion d'un budget
4. Travailler l'élaboration d'un menu et d'une liste de course
5. Travailler sur l'autonomie et la socialisation de chacun en allant faire les courses en extérieur avec des adaptations possible (liste de course avec pictogrammes)
6. Evaluer les capacités motrices
7. Permettre au groupe de faire des choix de repas
8. Evaluer les compréhension de consignes
9. Travailler autour de l'estime de soi. Activité significative: confection d'un repas pour les autres / fierté d'avoir fait.
10. Activité signifiante : Activité qui fait sens pour la personne accompagnée.
11. Travailler autour de l'hygiène lors de la confection des repas
12. Travailler autour de l'équilibre alimentaire
13. Intégration et repérage dans le cité : via les courses alimentaires, repérage de trajet et des commerces aux alentours.

DÉROULÉ D'UN ATELIER

- Choix de la recette avec les usagers
- Etablir la liste des ingrédients et le budget avec les personnes accompagnées
- Repas thérapeutique: accompagnement aux courses
- Pâtisserie: Si la cuisine centrale n'a pas les ingrédients nécessaire: accompagnement aux courses

DÉROULÉ D'UN ATELIER

- Préparation du matériel : accompagnement des professionnels pour regrouper les ustensiles
- Accompagnement / Stimulation des usagers pour le lavage de main
- Accompagnement/ stimulation pour mettre les équipements de protection individuelle (EPI) (tabliers, gants) adaptés en fonction des capacités cognitives et motrices de chacun.

DÉROULÉ D'UN ATELIER

- Lecture de la recette
- Calcul des quantités et pesée des ingrédients
- Cuisson si nécessaire (faire fondre le beurre etc...)
- Mélanger et verser les ingrédients
- Cuisson (maitre du temps)
- Nettoyage des ustensiles + remplissage du lave vaisselle.
- Dégustation du repas en collectif



DÉROULÉ D'UN ATELIER

- Le projet des ateliers thérapeutique a été co construit avec les usagers, il provient d'une demande.
- Il a été écrit en Facile A Lire et Comprendre (FALC) afin de le rendre accessible a tous



Avez-vous des questions ?

