

## **Le service en salle Le plaisir de manger**

### **Introduction :**

**Ce document est destiné à toutes les personnes susceptibles de participer au service. Ce sont des suggestions pour vous aider à améliorer le service afin que les résidents gardent le plaisir de manger.**

### **Le cadre de la salle à manger**

S'assurer de la propreté des lieux et du mobilier

### **L'ambiance de la salle à manger doit être la plus chaleureuse possible, voici quelques suggestions :**

Penser à la décoration murale

Disposer les tables de façon à favoriser la convivialité

Napper les tables dans certaines circonstances (set de table ou nappe papier ou tissu, de couleur)

S'assurer d'une belle mise en place de la table

Veiller à ce que la température de la salle soit agréable

### **Le service hôtelier**

Respecter les règles d'hygiène

Limiter le bruit au moment du repas

Mettre à disposition le menu

Installer confortablement le résident à sa place

Etre attentif à son entourage

Assurer un service attentionné, personnalisé (connaître le résident)

S'enquérir du choix et de la quantité à servir

Veiller à faire un roulement dans l'ordre de service (ne pas commencer toujours par les mêmes résidents)

Annoncer le menu en servant

Veiller à la présentation sur l'assiette et à la température des aliments

Souhaiter « BON APPETIT »

Proposer un deuxième service

Respecter le rythme de chacun

### **Aide partielle au repas**

Installer le résident dans une bonne position assise pour faciliter la déglutition des aliments

Couper les aliments dans l'assiette, éviter de mélanger la viande avec les légumes.

Détailler la composition du plat surtout pour les textures modifiées.

Penser à servir les boissons

Enlever les opercules

Présenter les fruits épluchés et coupés

### **Aide totale au repas**

Se positionner face à la personne, assis, lui consacrer du temps de l'attention, l'encourager

Ou réunir plusieurs résidents nécessitant une aide à la même table et s'installer avec eux pour les aider successivement.

### **Proposer des animations autour du repas**

Mettre en place des repas à thème ponctuellement dans l'année (exemples : barbecue, beaujolais nouveau, le tour des régions...)

### **Mettre en place des moyens de communication**

Suggestions : fiches de satisfaction, commission de menus avec la participation des résidents

### **Conclusion**

**La contribution et la coordination de tous les acteurs de la préparation jusqu'à la fin du repas est indispensable au bon déroulement du service.**