

LES WEBINAIRES GESPRA SESSIONS 2026



DES WEBINAIRES ÉDUCATIFS

abordant des sujets ciblés et soigneusement conçus
pour vous faire gagner du temps et des efforts
afin de **MIEUX SERVIR VOS RÉSIDENTS.**



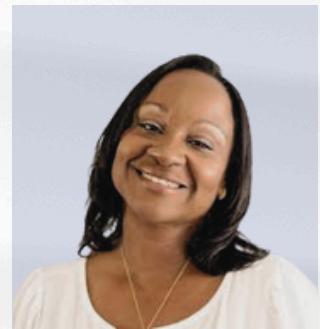
Sarah Trudelle
Diététiste professionnelle



Lindsay Lapaquette
Conférencière



Marie-Chantal Lamothe
Diététiste professionnelle



Karen Aristide
Conférencière



Nos expertes conférencières traitent de thèmes variés
présentant des enjeux majeurs dans les domaines suivants :
menu et nutrition, gestion de stress, leadership et communication



6 sessions
Un mercredi par mois



Heure :
10H00 - 11H00

S'INSCRIRE ICI



eGESPRA.ca



438.558.2410

DÉTAILS ET CONTENU

Sessions 2026

SESSION 1:

Les essentiels d'une cuisine et une salle à manger fonctionnelles et accueillantes

18 février

SARAH TRUDELLE

Ce webinaire se focalise sur les meilleures pratiques d'aménagement, la gestion efficace des opérations et l'utilisation d'outils pour optimiser la qualité nutritionnelle, diversifier les menus et améliorer les services tout en maîtrisant les coûts.

Parmi les objectifs de la session : organiser efficacement votre cuisine pour répondre aux besoins nutritionnels des résidents. [Cliquez ici pour s'inscrire.](#)



SESSION 2:

Réduire la zone réactive : Comment gérer les conflits au travail avec aisance

18 mars

LINDSAY LAPAQUETTE

Dans ce webinaire, vous apprendrez à reconnaître les signes avant-coureurs d'un conflit, intervenir avant qu'il ne s'aggrave, transformer les désaccords en opportunités et créer un climat de travail sain.

Parmi les objectifs de la session : réduire les comportements réactifs et des stratégies concrètes permettant de désamorcer les tensions et favoriser des échanges constructifs. [Cliquez ici pour s'inscrire.](#)



SESSION 3:

À l'aise dans l'inconfort: Maîtrisez les conversations difficiles

15 avril

LINDSAY LAPAQUETTE

Ce webinaire est conçu pour vous aider à aborder les sujets sensibles avec courage et empathie. Vous découvrirez des outils pratiques pour gérer les réactions émotionnelles et communiquer avec respect et détermination.

Parmi les objectifs de la session : favoriser la collaboration en intégrant des perspectives variées et utiliser l'écoute active comme levier de performance organisationnelle. [Cliquez ici pour s'inscrire.](#)



DÉTAILS ET CONTENU

Sessions 2026

SESSION 4:

Construire un menu économique, nutritif et éco-responsable : idées inspirantes et meilleures pratiques.

20 mai

MARIE-C. LAMOTHE

Ce webinaire se focalise sur la planification stratégique des menus en résidence pour créer des repas économiques, nutritifs et durables, intégrer un approvisionnement responsable et optimiser la rentabilité sans sacrifier la qualité.

Parmi les objectifs de la session : identifier les principaux facteurs influençant le coût de revient des menus en résidence. [Cliquez ici pour s'inscrire.](#)



SESSION 5:

Diètes thérapeutiques et textures modifiées pour aînés

17 juin

SARAH TRUDELLE

Ce webinaire est conçu pour vous guider dans l'application des méthodes de test IDDSI et l'utilisation d'outils d'audit afin d'assurer la conformité des textures alimentaires.

Parmi les objectifs de la session : appliquer les méthodes de test IDDSI pour garantir la conformité des textures alimentaires, utiliser les outils d'audit pour intégrer efficacement ces processus dans votre établissement. [Cliquez ici pour s'inscrire.](#)



SESSION 6:

La compassion sans l'effondrement : Comment prévenir la fatigue empathique en milieu de soins pour aînés

14 octobre

KAREEN ARISTIDE

Ce webinaire se focalise sur l'impact invisible de la fatigue empathique et propose des outils concrets pour préserver la santé mentale de votre personnel tout en maintenant engagement et empathie.

Parmi les objectifs de la session : reconnaître les effets invisibles de la fatigue empathique et mettre en pratique des outils pour préserver la santé mentale et prévenir l'épuisement. [Cliquez ici pour s'inscrire.](#)

