

Formation multi compétences dans l'accompagnement à domicile

<p>Public concerné, nombre</p>	<p>Salariés rattachés à des services d'aide à domicile, repérés et sélectionnés par l'organisme en fonction de leurs besoins d'actualisation de compétences. Le public peut accéder à la formation avec une plus ou moins grande expérience vécue Nombre : 8 à 10 maximum Toutes nos formations sont accessibles aux personnes en situation de handicap sous réserve d'adaptabilité, prendre contact avec nous pour prise en considération.</p>
<p>Prérequis, modalités et délai d'accès</p>	<p>Prérequis nécessaires : salarié(e)s des entreprises sélectionnées et envoyées par celle-ci. Le stagiaire doit être motivé et avoir la volonté d'élargir ses compétences. Avoir une condition physique permettant de mener à bien les actions d'accompagnement près d'un public fragilisé. Etre en contact avec un public fragilisé (enfants - personnes-âgées en perte d'autonomie, personnes en situation de handicap et autre public à domicile) Délai d'accès : session de formation pouvant être mise en place sous 3 mois Conditions d'inscription : cf. ci-dessus + conventions signées avec l'employeur</p>
<p>Présentation générale (problématique, intérêt)</p>	<p>Formation répondant aux besoins de formation de salariés (salariés de l'aide à domicile) Problématiques : accroissement du maintien à domicile des personnes âgées et en situation de handicap, évolution du public accompagné, manque de personnel qualifié sur le marché, exigences des familles. D'où constat des organismes employeurs : manque de bases de connaissances dans les exigences du métier (tâches ménagères – préparation culinaires – animations des temps de répit – connaissance des publics...) Intérêt : Apport de connaissances théoriques sur les publics et leurs besoins au quotidien Apports de techniques professionnelles adaptées aux besoins repérés</p>
<p>Objectifs</p>	<p>Objectif général : Permettre à des nouveaux salariés et/ou salariés en perfectionnement d'acquérir rapidement des bases de connaissances théoriques et de compétences pratiques dans différents domaines pour intervenir au domicile des usagers. Sous-objectifs : formation conduite en 5 modules 1/ Ergonomie: - Etre capable d'effectuer des gestes et postures adaptés aux besoins de la personne, - Savoir prévenir les maux de dos résultant des gestes professionnels ou de l'exercice physique 2/ Hygiène et aide à la toilette - Accompagner une personne dépendante dans les gestes de l'habillage et du déshabillage, - Etre capable de conseiller et d'aider la personne sur les gestes d'hygiène corporelle - Etre capable d'intervenir face à des personnes en situation de diverses pathologies et en utiliser les techniques et appareils de manutention pour l'aide à la toilette au lavabo, au lit, à la douche, au bain, - Prévenir les escarres, - Utiliser les techniques pour la réfection d'un lit occupé 3/ Pathologie du vieillissement: - Connaître les différentes maladies invalidantes pour mieux accompagner les personnes aidées.</p>

	<ul style="list-style-type: none"> - Connaître le processus de vieillissement pour mieux comprendre les comportements des personnes âgées. - Mieux accompagner la personne handicapée dans son quotidien. <p>4/ Alimentation</p> <ul style="list-style-type: none"> - Proposer des menus équilibrés, goûteux, simples et rapides à réaliser - Savoir utiliser des techniques culinaires simples et rapides à mettre en œuvre, - Assurer la préparation des repas en tenant compte, de la culture, des habitudes, du goût et du régime alimentaire de la personne aidée <p>5/ Entretien du linge et de la maison</p> <ul style="list-style-type: none"> - Savoir organiser son travail dans l'espace, - Savoir organiser son travail dans un temps fractionné - Maîtriser les techniques d'entretien de la maison - Maîtriser les techniques d'entretien du linge, - Savoir utiliser les techniques courantes de lavage en maîtrisant les dosages, - Savoir adapter les produits, les techniques à utiliser selon la nature de l'intervention, - Savoir entretenir le cadre de vie avec économie tout en respectant l'environnement, - Savoir repasser les textiles et plier le linge, - Entretenir le matériel, - Respecter les règles d'hygiène et de sécurité,
<p>Contenu de la formation</p>	<p>Un programme détaillé* présentant le contenu de la formation en 5 modules, sa durée, son contenu est en pièce jointe.</p> <p>La durée totale de la formation est de 35h réparties sur 5 jours.</p>
<p>Modalités pédagogiques</p>	<p>Moyens pédagogiques :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Les séquences ont lieu à la Maison Familiale en salle. Pendant toutes les séquences, les apprenants sont encadrés par un formateur. Les moyens utilisés pour permettre les apprentissages de compétences sont adaptés au public (exemples de cas concrets, exercices de mise en situation, capitalisation de l'expérience professionnelle, livret de recettes, documents ...) <p>La formation se déroule :</p> <ul style="list-style-type: none"> - en salle de classe pour les notions théoriques : équipée de vidéoprojecteur - dans les cuisines du centre de formation pour les cours de techniques culinaires : un poste pour 2 stagiaires - en salle équipée pour les travaux en lien avec les activités ménagères : <ul style="list-style-type: none"> - tables et fers à repasser - centrale vapeur - matériels et produits ménagers couramment utilisés à domicile + équipements et produits liés au développement durable et respect de l'environnement - accessoires et équipement favorisant les mises en situation liées à l'ergonomie - équipement et accessoires liés à l'hygiène et l'aide à la toilette <p>• Supports pédagogiques (apports théoriques en diaporama, supports dossiers synthèse des apports, livret de recettes, vidéos, intervenants extérieurs...)</p> <p>Méthodes : La pédagogie est dynamique, en présentiel avec une interaction continue entre les participants et l'animateur</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Active, ● Interrogative... <p>Modalités :</p> <p>Formation en présentiel à la MFR, en salle ou en salle de TP</p>

<p>Compétences / Capacités professionnelles visées</p>	<p>Acquérir des compétences dans l'accompagnement face à divers publics fragilisés :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Savoir repérer les besoins du public concerné et pris en charge par l'apprenant en maintenant son autonomie, <p>Elles peuvent être :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Techniques : acquérir des savoir-faire dans les domaines culinaires - de l'hygiène - de l'ergonomie - Relationnelles : savoirs-être face au public : respect des habitudes de vie - valoriser, stimuler la personne - conseiller sans imposer - Organisationnelles : savoir organiser son travail en fonction du temps disponible - savoir prioriser les tâches à effectuer - Analytiques : savoir s'autoévaluer et se remettre en question - Linguistiques : savoir adapter son langage - savoir interpréter les capacités et les limites du public fragilisé... Savoir transmettre à l'équipe (à l'écrit le plus souvent, voire à l'oral) les informations importantes (activités, informations usager...) - Transversales : savoir adapter les tâches à effectuer en fonction de l'état du jour de la personne, des obligations extérieures, des imprévus. Savoir faire preuve de bon sens.
<p>Durée</p>	<p>Durée totale : 35 h sur 5 jours, répartis sur 2 semaines (3 jours puis 2 jours) : 7h/jour</p>
<p>Dates</p>	<p>dates fixées avec les organismes employeurs ex : 19-20-21 et 28-29 septembre 2022</p>
<p>Lieu(x)</p>	<p>Formation se déroulant à la MFR Haleine Les participants prennent leurs repas ensemble, avec l'animateur, à la cantine de la MFR. Cette dépense est prise en charge par l'organisme employeur</p>
<p>Coût par participant</p>	<p>Dépenses à envisager pour estimer le coût :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Dépenses « formateurs » (salaires, déplacements ...) ; • Dépenses « stagiaires » (déplacements, fournitures, ...) ; • Dépenses « locaux, matériels, fournitures... » ; • Dépenses « organisation administrative ». <p>Soit un coût estimatif par bénéficiaire de la formation : 650€ pour le module Ces dépenses sont prises en charge par l'organisme employeur (OPCO). Montant sur devis à la demande des organismes professionnels.</p>
<p>Responsable de l'action, Contact</p>	<p>M. BOREL Pascal - Mme DEGRENNE Marlène mfr.haleine@mfr.asso.fr MFR Haleine 18, rue d'Alençon Haleine 61410 RIVES D'ANDAINE 02.33.37.95.49.</p>
<p>Formateurs, animateurs et intervenants</p>	<p>Mme Levêque Elisabeth - M. Soisnard Jean-Jacques MFR Haleine 18, rue d'Alençon Haleine 61410 RIVES D'ANDAINE 02.33.37.95.49. Mme Onfray Nadine</p>
<p>Suivi de l'action</p>	<p>Des feuilles d'émargement* sont à signer par demi-journée.</p>
<p>Modalités d'évaluation</p>	<p>A l'entrée, un questionnaire d'évaluation des activités professionnelles vécues, des besoins des publics côtoyés, des difficultés rencontrées, et des attentes. A mi-parcours (de chaque bloc de 3 jours) : questionnaire google form : évaluation de la prestation de formation « à chaud » En fin de formation : questionnaire fiche bilan action de formation : évaluation écrite de l'action (<i>satisfaction des participants</i>) et sur le degré d'acquisition des compétences selon eux. Obtention d'une Attestation de fin de formation</p>
<p>Passerelles et débouchés possibles</p>	<p>Ce n'est pas une formation diplômante</p>

* pièces jointes

Programme détaillé du contenu de la formation des 5 modules

Formation multi compétences dans l'accompagnement à domicile

1/ Ergonomie (durée : 3h30) :

Théorie :

- techniques d'organisation,
- fiches techniques des gestes et postures,
- connaissances anatomiques et physiologiques du dos
- les pathologies du dos.

Pratique :

- apprentissage de techniques simples dans le souci du bien-être sécurisant la personne aidée et l'aidant,
- les transferts et déplacements,
- les ports de charge

Remise d'un document aux participants sur les gestes et postures.

Remarque : compte tenu du temps imparti pour ce module, le formateur insistera sur les principales règles de base en ergonomie.

Formatrice : Elisabeth LEVEQUE

2/ Hygiène et aide à la toilette (durée : 10h30)

Théorie :

- Notions de base en hygiène et santé de la personne, hygiène de vie,
- hygiène de la personne aidante,
- les besoins spécifiques à domicile,
- connaissance des fournitures d'hygiène médicale et pertinence de l'utilisation,
- prévention des accidents domestiques,
- besoins spécifiques de la personne âgée,
- prévention déshydratation,
- prévention d'escarres,
- apports de notions de socio esthétique.

Pratique :

- apprentissage des techniques d'aide à la toilette
 - o au lavabo,
 - o au lit,
 - o à la douche, au bain,
 - o shampoings, coiffage,
 - o bains de pieds,
 - o notions d'esthétique,
- techniques d'habillage et de déshabillage en fonction de la pathologie et de la santé de la personne,
- prévention des maladies contagieuses et infectieuses, prévention des escarres,
- utilisation du matériel adéquat,
- limites du rôle de l'aide à domicile.

Formatrice : Nadine ONFRAY

3/ Pathologie du vieillissement (durée : 10h30)

1/ les troubles du vieillissement

- Le vieillissement naturel,
- La perte des sens,
- Les rhumatismes,
- Les maladies cardio-vasculaires,
- la dépression

2/ les maladies invalidantes

- La maladie d'Alzheimer,
- La maladie de Parkinson,
- La sclérose en plaques.
- L'hémiplégie
- ...

Formatrice : Nadine ONFRAY

4/ Alimentation (durée : 7h00)

Théorie :

- techniques sur l'élaboration de menus simples et rapide à mettre en oeuvre en tenant compte des besoins nutritionnels et de la pathologie de la personne
- les principales règles d'hygiène en cuisine
- préventions alimentaires, conservation des aliments et des plats préparés

Pratique :

- utilisation de l'équipement ménager,
- les différents modes de cuisson,
- respect des proportions,
- principes de liaisons froides et chaudes,
- réalisation de recettes de base faciles à mettre en oeuvre,
- dressage de la table, présentation des plats, aspect festif,
- utilisation et gestion du réfrigérateur, du congélateur,
- entretien et hygiène des appareils ménagers.

Un document rassemblant des fiches recettes sera remis aux stagiaires à la fin de la formation.

Formateur : Jean-Jacques SOISNARD, Cuisinier

5/ Entretien du linge et de la maison (durée : 3h50) :

Apports théoriques :

- les techniques d'organisation
 - gestion du temps et de l'espace,
 - préparation du matériel et des produits
 - techniques de travail pour l'entretien de la maison et du linge
- les techniques sanitaires
 - choix du produit à utiliser,
 - connaissances des symboles, pictogramme, étiquetage,
 - stockage des produits,
 - respect des dosages
 - prévention des risques de chute,
 - prévention des accidents domestiques,
 - prévention des risques liés à l'activité physique,
- les techniques des équipements,
 - connaissance et utilisation du matériel,
 - choix des matériaux,
 - tri sélectif.

Pratique :

- mise en situation en utilisant le matériel et les produits,
- méthodes d'hygiène de nettoyage et de désinfection,
- pratiquer le repassage du linge en utilisant le fer à repasser et la centrale vapeur.
- travaux en sécurité dans la gestuelle et le comportement.

Formatrice : Elisabeth LEVEQUE