

AIDE A LA PERSONNE AGÉE avec SST Sauveteur Secouriste du Travail Et HACCP



AGRICULTURE

BÂTIMENT TRAVAUX
PUBLICS

INDUSTRIE

SANTÉ / SOCIAL

TERTIAIRE

HOTELLERIE
RESTAURATION
TOURISME

FORMATIONS
GÉNÉRALES

ACCOMPAGNEMENT ET
DEVELOPPEMENT
PERSONNEL

PRÉVENTION /
SÉCURITÉ

TRANSPORT /
LOGISTIQUE

Objectifs généraux

Identifier le contexte d'intervention dans les métiers autour de l'aide à la personne
Préparer à une prise de fonction dans les services à la personne
Consolider et /ou acquérir les techniques de base dans les activités de la vie quotidienne

Public

Adhérentes association Promofemmes ayant un projet d'insertion professionnelle dans l'aide aux personnes âgées

Intervenants

Infirmière DE—Diététicienne—Professionnels des services à la personne—Ergonome—Formateurs spécialisés—formateur SST

Dates et durée

10 nov au 4 déc 2020
soit 98h
Horaires : 9h-12h30 ou 13h30-17h

Lieu

-Lycée Alfred Kastler Greta CFA Aquitaine
14 avenue de l'université
33402 TALENCE Cedex
-Lycée Vaclav Havel (alimentation 1 journée)
-Lycée hôtelier de Talence (HACCP 2 Journées)

Validation

Bilan de satisfaction à chaud
Attestation de suivi de formation
Attestation d'acquisition de formation
Validation du SST
Attestation HACCP

Organisations et moyens pédagogiques

Organisation

Groupes de 10 à 14 personnes

Méthodologie pédagogique

Une pédagogie active, participative, guidée, avec alternance entre :

- Des temps de face à face encadrés par un formateur
- Des mises en situation professionnelles par le biais d'ateliers et de mises en pratiques

Conseiller formation : Patrick DUCOS – 06 71 70 71 08
Coordonnatrice : Christophe Chotard – 05 56 04 65 33
Assistante : Geneviève MERLET 05 56 04 65 34
genevieve.merlet@greta-nord-aquitaine.fr

CONTENU DETAILLE

L'ACCOMPAGNEMENT DE LA PERSONNE AGEE (14H)

Identité et communication professionnelles
Les exigences des services ou des entreprises en matière de déontologie
L'accompagnement de la personne âgée au quotidien
Le rôle de l'intervenant à domicile dans la préservation de l'autonomie

MOBILISATION DE LA PERSONNE AIDEE (7H)

Aspects théoriques concernant la physiologie de l'effort et les postures de travail
Analyse de la situation par la prise en compte des données concernant la personne aidée
Mises en pratique dans des situations de travail caractéristiques.
Entraînement à l'utilisation optimale des aides techniques courantes

ACCOMPAGNEMENT AUX ACTES D'HYGIENE (14H)

Le rôle de l'intervenant à domicile dans les soins d'hygiène et de confort
Le cadre de l'intervention : limites, responsabilités, règles déontologiques
Le maintien de l'autonomie chez la personne âgée

TECHNIQUES D'ENTRETIEN DES EQUIPEMENTS ET DES LOCAUX PRIVATIFS (14H)

Les techniques générales de l'entretien du domicile privé
Organisation et méthodologie de l'intervention
Prévention des risques et bonnes pratiques

NUTRITION CUISINE (14H)

Apports nutritionnels et technique des aliments
Adaptation de l'alimentation aux spécificités des bénéficiaires
Préparation d'un repas équilibré
Anticipation des menus, organisation des courses et suivi des règles d'hygiène

SST (14H)

Compétence 1 : Etre capable d'intervenir face à une situation d'accident du travail
Compétence 2 : Etre capable de mettre en application ses compétences de SST au service de la prévention des risques professionnels dans son entreprise

TECHNIQUES D'ENTRETIEN DU LINGE ET REPASSAGE (7H)

Les différents textiles et la lecture des étiquettes
Les outils
Les différentes techniques de repassage
La méthodologie de l'intervention
L'évaluation de son propre travail ; notion de « bonnes pratiques »
La prévention et l'ergonomie : les « bonnes postures » dans le repassage

HACCP (14H)

l'hygiène alimentaire
Sécurité des denrées alimentaires