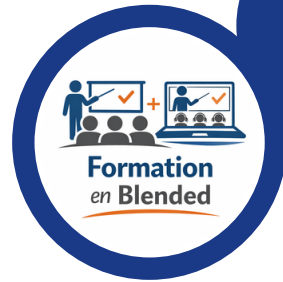


Formation "Professionnaliser son parcours : les essentiels pour un accompagnement sénior"

Formation qualifiante



Public :

Auxiliaire de vie en poste, avec au moins 6 mois d'expérience.

Prérequis :

Travailler dans le secteur du service à la personne.

Moyens pédagogiques :

- Plateforme e-learning dédiée : accès à des contenus interactifs et des modules en ligne.
- Découpage pédagogique : utilisation de granules d'apprentissage pour un format micro-learning, favorisant une assimilation progressive et continue des savoirs.
- Formation engageante mettant en avant l'essai/erreur et des modalités pédagogiques variées.
- Approche individualisée : chaque apprenant progresse à son rythme et a un accès flexible à la plateforme.

2 Plateaux techniques :

- une cuisine
- une pièce équipée en matériels.

Moyens techniques :

Au choix : ordinateur, tablette ou téléphone avec accès internet.

Durée :
50h00

Tarif :
1350.00 € HT

Objectifs pédagogiques :

- Connaître le cadre réglementaire et les limites d'intervention.
- Identifier les besoins et niveaux de dépendance des personnes âgées.
- Encourager l'autonomie et garantir la bientraitance.
- Gérer les situations difficiles et les urgences.
- Appliquer les règles de prévention et d'hygiène.
- Maîtriser l'aide à la mobilité et aux gestes du quotidien.
- Assurer un soutien nutritionnel et un confort quotidien.
- Accompagner en fin de vie et collaborer avec les aidants.

Programme de la formation :

• Lancement en présentiel : 2 heures

Cette phase de lancement permettra aux participants de bien démarrer leur parcours en découvrant les objectifs et l'organisation de la formation, tout en s'assurant qu'ils disposent des outils nécessaires pour réussir. Ils effectueront un test de positionnement pour cibler leur apprentissage et se préparer à l'accompagnement. Ce sera également l'occasion pour eux de se rencontrer et de découvrir le centre de formation.

Chapitres 1 à 3 : Maîtriser le cadre législatif et réglementaire

- Comprendre les droits et devoirs du métier d'auxiliaire de vie et identifier les limites d'intervention pour respecter la législation en vigueur.

Chapitres 4 à 6 : Analyser et répondre aux besoins spécifiques des personnes âgées

- Développer les compétences pour identifier les besoins, attentes et niveaux de dépendance, afin d'adapter l'accompagnement.

Chapitres 7 à 9 : Encourager le maintien de l'autonomie et promouvoir la bientraitance

- Savoir instaurer une relation bienveillante et motivante pour préserver l'autonomie des personnes âgées, tout en adoptant des pratiques bientraitantes.

Chapitres 10 à 12 : Gérer les situations difficiles et d'urgence avec professionnalisme

- Apprendre à réagir face aux dénis, agressivités et situations d'urgence, en maintenant une communication adaptée et sécurisante.

Chapitres 13 à 15 : Appliquer les règles de prévention et d'hygiène

- Maîtriser les protocoles de prévention des risques et respecter les normes d'hygiène pour assurer un environnement sain et sécurisant

Satisfaction et évaluation :

L'évaluation des compétences sera réalisée tout au long de la formation par le participant lui-même (auto-évaluation).

Une évaluation d'une heure sera réalisée sur les plateaux techniques.

Evaluation de l'action de formation :

- A chaud, dès la fin de la formation, pour mesurer votre satisfaction et votre perception de l'évolution de vos compétences par rapport aux objectifs de la formation. Avec votre accord, votre note globale et vos verbatims seront publiés sur notre site au travers d'avis/ témoignages.
- A froid, 180 jours après la formation pour valider le transfert de vos acquis en situation de travail.

Suivi des présences et remise d'une attestation individuelle de formation ou d'un certificat de réalisation.

Dates de session :

Nous consulter

Assistance technique :

contact@asf-formation.fr

Chapitres 16 à 18 : Assurer une aide à la mobilité et aux gestes du quotidien

- Apprendre les techniques d'aide à la toilette, à la mobilité et les gestes ergonomiques pour accompagner efficacement sans risquer des blessures.

Chapitres 19 à 21 : Savoir accompagner les personnes âgées dans leur alimentation et leur confort quotidien

- Assurer un soutien adapté en matière d'alimentation, de préparation de repas et de conservation des aliments pour préserver la santé et le bien-être.

Chapitres 22 à 26 : Développer une approche globale de l'accompagnement en fin de vie et en cas de maladies liées à l'âge

- Reconnaître les signes de perte d'autonomie et les maladies. Connaître les acteurs nécessaires et maintenir une relation constructive avec les aidants pour un accompagnement complet.

Chapitre 27 : Maintenir l'équilibre émotionnel et la résilience professionnelle

- Développer des stratégies pour gérer le stress et les émotions liées au métier, favorisant ainsi un équilibre émotionnel durable et une prise de recul dans l'accompagnement.

Chapitre 28 : Assurer un environnement de vie propre et sécurisé

- Acquérir les compétences pour entretenir le cadre de vie des personnes accompagnées, en respectant les normes de propreté et de sécurité, pour contribuer à leur bien-être au quotidien.

PLATEAU TECHNIQUE : 9H en présentiel sur plateau technique

- **Gestes et posture :** pour les apprenants, utilisation des différents matériels (verticalisateur, sangles, lève-personne...), différentes techniques de mobilisation de la personne...
- **Toilette :** Toilette au lavabo / au lit, douche, capiluve, pédiluve...
- **Cuisine :** Elaboration de menus, apprentissage de la recette d'eau gélifiée, point sur les différents modes de cuisson. Participation de chaque apprenant dans le rôle du professionnel mais également dans le rôle de la personne accompagnée.

