

PROGRAMME DE FORMATION PERSONNALISÉ
(Accompagnement ADVF - Initiation ADVF?)

Public :

- ❖ Tous publics ayant un niveau minimum A2
- ❖ Relevant ou ayant une appétence pour le secteur du Services à la Personne

Prérequis : **Aucun**

Objectifs de formation :

- ❖ Nutrition et alimentation :
 - Acquérir des connaissances dans le domaine de la biologie
 - Maîtriser les règles d'hygiène et la qualité des aliments
 - Découvrir les techniques culinaires
 - Appréhender les troubles du comportement alimentaire et y faire face
 - Initiation à l'éducation nutritionnelle
 - Initiation à la nutrition sportive
 - Découvrir l'aromathérapie et naturothérapie

- ❖ Gestes et postures :
 - Acquérir les bases de l'anatomie pour mieux comprendre les problèmes de santé liés aux gestes et postures
 - Maîtriser des notions élémentaires d'anatomie et de physiologie
 - Respecter un règlement sécurité, hygiène, environnement, une procédure qualité
 - Identifier les gestes pouvant porter atteinte à la santé
 - Effectuer les bons gestes et réflexes afin d'éviter les risques au travail
 - Connaître les principaux gestes de premiers secours
 - Mettre en oeuvre les principes d'économie d'effort et de sécurité physique
 - Préserver et stimuler l'autonomie psychomotrice

- ❖ Aspiration endotrachéale :
 - Respecter le cadre réglementaire relatif à la réalisation des aspirations endotrachéales
 - Acquérir des notions élémentaires d'anatomie et de physiologie de l'appareil respiratoire
 - Identifier une respiration perturbée et exprimer les conséquences
 - Proposer l'intervention d'une trachéotomie en énonçant ses caractéristiques
 - Prendre conscience des répercussions sociales et psychologiques de la trachéotomie pour la personnes et son entourage
 - S'initier à la méthodologie de l'aspiration endotrachéale
 - Recenser le matériel nécessaire à l'intervention, s'approprier les modalités d'utilisation et notions essentielles d'hygiène et assurer l'entretien du matériel
 - **Réaliser 3 aspirations endotrachéales en toute sécurité en respectant les critères d'efficacité, d'hygiène et de confort de la personne; encadrées par un expert sur un mannequin**

- Assurer la surveillance de la trachéotomie, identifier les potentiels risques et les énoncer
- ❖ Focus sur le vieillissement et les pathologies des personnes âgées :
 - Identifier les facteurs du vieillissement et ses conséquences
 - Définir la notion de vieillissement
 - Identifier les pathologies du vieillissement
 - Différencier le vieillissement pathologique du vieillissement normal
 - Se familiariser avec la psychologie de la personne âgée et ses conséquences au quotidien
 - Repérer les principales pathologies liées au vieillissement et à la dépendance
 - Accompagner les personnes âgées atteintes de pathologie dans le cadre de sa vie quotidienne
 - Adopter une posture professionnelle, une attitude et des réactions adaptées
 - Développer sa capacité d'écoute
 - Améliorer la qualité de vie des personnes vieillissantes
 - Introduction sur les muscles musculo-squelettiques (TMS) et état des lieux des pathologies en FRANCE

Contenu :

Thèmes de formation
Nutrition
Gestes et postures
Aspiration endotrachéale
Focus sur le vieillissement et les pathologies des personnes âgées

Modalités Pédagogiques :

- ❖ Cours en présentiel, possibilité de blended learning
- ❖ Perspective actionnelle : Mettre les apprenants en situation d'apprentissage quotidienne
- ❖ Méthode active basée sur des simulations : Jeux de rôle et mises en situation
- ❖ Alternance entre travail en individuel, en binôme et en groupe

Outils pédagogiques :

- ❖ Usage des TICE
- ❖ Ressources multimédia
- ❖ Supports pédagogiques PPT

Modalités d'évaluation :

- ❖ Test linguistique en début et fin de parcours
- ❖ Évaluation formatives au cours de la formation
- ❖ Évaluation sommative **sous forme d'étude de cas à l'issue de la formation délivrant une attestation de validation des acquis / ou suivi de formation**

Délais d'accès à la formation : 6 semaines

Durée de la formation :

- ❖ 100 heures modulables, réparties sur une année
- ❖ De Septembre 2021 à Septembre 2022
- ❖ Rythme : 2 jours/mois

Tarifs pour les professionnels :

- Possibilité de mobiliser le budget de formation de l'entreprise pour un plan de développement des compétences

Tarifs pour les particuliers : sur devis et possibilité d'élaboration d'une formation sur-mesure

- Possibilité de prise en charge par le CPF (Compte Personnel de Formation)
- Financement par Pôle Emploi

Contact : Daouda Toure

Téléphone : 06.51.76.9765

Mail : daouda.toure@gmail.com

Les plus de la formation :

- *Un accompagnement personnalisé et individualisé*
- *Une méthode s'appuyant sur la modalité de l'AFEST (Action en Situation de Travail)*
- *Possibilité de séances pédagogiques immersives*

PROGRAMME DE FORMATION PERSONNALISÉ

MODULE 1 : NUTRITION ET ALIMENTATION	
SEQUENCE 1 :	Séance 1 :
MODULE 2 : GESTES ET POSTURES	
MODULE 3 : ASPIRATION ENDOTRACHÉALE	
SEQUENCE 1 :	
Examen inter-semestriel	
MODULE 4 : FOCUS SUR LE VIEILLISSEMENT ET LES PATHOLOGIES LIÉES AUX PERSONNES AGEES	
SEQUENCE 1 :	
SEQUENCE 2 :	
Evaluation : Simulation	
Examen final : Compte rendu de la formation	

KMK CONSEIL ET FORMATION

Adresse ou site internet

06.51.76.9765