



PROGRAMME DE FORMATION PROFESSIONNELLE [formation non qualifiante]

INITIATION AUX METIERS D'AIDE ET D'ACCOMPAGNEMENT A DOMICILE

DUREE :

28H sur une semaine (dont 1 journée en ½ groupe)

DATES ET HORAIRES :

A définir en fonction de la commande

MODALITES :

Formation en présentiel
De 8 à 12 stagiaires maximum

PUBLIC CONCERNÉ

Demandeurs d'emploi
Personnes en reconversion professionnelle
Personnes relevant d'un dispositif d'insertion professionnelle
Professionnels intervenant auprès des personnes âgées et/ou en situation de handicap, à domicile.

PRÉREQUIS

Maîtrise du français (niveau A2 minimum)

CONTACTS :

- Marion GONZALEZ,
Coordinatrice pédagogique
06 13 11 13 84 /
formationprofessionnelle@ciapa.fr

- Christelle GORET, Directrice
06 38 57 68 41 / christelle.goret@ciapa.fr



MÉTHODES, TECHNIQUES & MOYENS PÉDAGOGIQUES MIS EN ŒUVRE

Méthode active, réflexive et interrogative
Apports théoriques + études de cas concrets, mises en situation, exercices pratiques
Travail en groupe, collaboration, échanges, interactivité
Dossier technique remis aux stagiaires
Support papier + PPT
Matériel spécifique (matériel médical)

MODALITÉS DE LA DÉMARCHE D'ÉVALUATION

Grille auto-évaluation début et fin de formation	Questionnaire d'évaluation par le stagiaire
Evaluation formative / acquisition compétences	Questionnaire évaluation à froid + 3 mois

A la fin de la formation, un **Certificat de Réalisation** est remis à chaque participant **validant les acquis de développement des compétences professionnelles.**

MODULES DE LA FORMATION (programmes détaillés des modules ci-après):

1. Appréhender la posture professionnelle de l'aide et de l'accompagnement à domicile - 21h
2. Accompagner le deuil en situation professionnelle – 3h30
3. Découvrir l'utilisation du matériel médical à domicile – 3h30

<https://ciapa.catalogueformpro.com/>



PROGRAMME DE FORMATION PROFESSIONNELLE [formation non qualifiante]

MODULE 1 : APPRÉHENDER LA POSTURE PROFESSIONNELLE DE L'AIDE ET DE L'ACCOMPAGNEMENT À DOMICILE – 21H

Il s'agit pour les participant(e)s de développer leurs connaissances de l'organisation de travail à partir des domaines de l'éthique et de la déontologie, de l'alimentation équilibrée et de l'utilisation du cahier de liaison, outil de transmissions.

OBJECTIFS

- Identifier le cadre réglementaire de l'activité d'aide et d'accompagnement à domicile
- Connaître la répartition des groupes alimentaires dans un repas équilibré
- Sélectionner les informations pertinentes à transmettre à partir de situations données

COMPÉTENCES PROFESSIONNELLES CIBLÉES

En référence aux Diplômes d'Etat Accompagnant Éducatif et Social (Arrêté du 30 août 2021)

- Prendre en compte les dimensions éthiques et déontologiques de son intervention.
- Participer à l'élaboration des menus, aider à la réalisation de repas conformes aux éventuels régimes prescrits.
- Transcrire les informations, observations relatives à la personne, à son environnement et à la réalisation d'une activité d'accompagnement.

INTERVENANTE :

Technicienne de l'Intervention Sociale et Familiale, Éducatrice Spécialisée, titulaire DU Systémie de la famille, formée à l'ingénierie de formation professionnelle et démarche qualité.

CONTENU DU PROGRAMME :

JOUR 1 :

- **L'éthique et la déontologie de l'aide et l'accompagnement à domicile - 7H**

- Identifier et comprendre les notions d'éthique et de déontologie pour appréhender la relation d'aide professionnelle, ses limites et ses contraintes.
- Connaître son champ d'intervention à domicile pour prendre en compte les droits de la personne, l'obligation de discrétion et le partage d'informations.
- Se sensibiliser à la méthodologie du projet d'aide à la personne à partir de l'objectif de départ, l'observation et le sens donné à l'accompagnement.

JOUR 2 :

- **L'alimentation équilibrée dans l'activité d'aide à domicile - 7H**

- Identifier les bases d'une alimentation équilibrée à partir des différents groupes alimentaires.
- Favoriser la réalisation de repas simples et l'utilisation des restes dans le souci de veiller, non seulement au « bien se nourrir » mais aussi à l'esthétique des assiettes.
- Développer sa compétence d'aide à la prise des repas pour permettre aux personnes aidées d'acquérir et / ou maintenir leurs acquis dans une recherche d'autonomie.

JOUR 3 :

- **Le cahier de liaison outil de transmission d'informations - 7H**

- Repérer l'utilité du cahier de liaison comme outil professionnel pour l'amélioration de la qualité des prestations d'accompagnement.
- Savoir communiquer par écrit des éléments clés pour servir le projet d'aide à la personne.
- Coconstruire le « savoir communiquer » par des exercices pratiques.

Droit de propriété intellectuelle exclusive et opposable à tous – Art. L111-1 Code Propriété Intellectuelle

Maj 12/01/2023



● Pôle Coopérations ● Pôle Préventions ● Organisme de Formation ● Pôle Investigations
www.ciapa.fr ● ciapa@ciapa.fr ● 05 59 80 16 37 ● 100 Avenue du Loup 64000 PAU
N° SIRET : 323 912 899 00016 / Code APE : 9412 Z / Numéro de déclaration d'Activité : 726 400 134 64 / Le Ciapa n'est pas assujéti à la T.V.A.



PROGRAMME DE FORMATION PROFESSIONNELLE [formation non qualifiante]

MODULE 2 : DÉCOUVRIR L'UTILISATION DU MATÉRIEL MÉDICAL À DOMICILE – 3H30

Il s'agit pour les participants de découvrir l'utilisation des aides techniques telles que : lit médicalisé, guidon de transfert, drap de glisse, coussin anti glisse, planche de transfert

OBJECTIFS

- Repérer les bénéfices des aides techniques
- Identifier le matériel médical en fonction du besoin de la personne.

COMPÉTENCES PROFESSIONNELLES CIBLÉES

(En référence au Diplôme d'Etat Accompagnant
Éducatif et Social (Arrêté du 30 août 2021))

- Accompagner la personne dans son quotidien et dans la proximité pour les aides techniques et domotiques
- Aider à la mobilisation, au déplacement de la personne en garantissant sa sécurité et son confort

INTERVENANTE :

Aide-Soignante titulaire de la Licence Professionnelle en Intervention Sociale, Formatrice certifiée INRS et Accompagnatrice AFEST

CONTENU DU PROGRAMME :

JOUR 4 (en demi-groupe) :

- **Comprendre le bénéfice de ces aides techniques - 1h**
 - La prévention des Troubles Musculo Squelettiques dans les activités professionnelles
- **Mettre en application l'utilisation du matériel médical en adéquation aux besoins de la personne - 2h30**
 - Quels types d'aides techniques pour quels types de transfert ?
 - Mise en situations pratiques : démonstration et expérimentation.



PROGRAMME DE FORMATION PROFESSIONNELLE [formation non qualifiante]

MODULE 3 - ACCOMPAGNER LE DEUIL EN SITUATION PROFESSIONNELLE – 3H30

Il s'agit pour les participants de se questionner, imaginer et développer des réponses pour favoriser l'accompagnement au deuil dans leur activité.

OBJECTIFS

- Développer ses connaissances théoriques sur le deuil : les différents aspects et étapes du deuil
- Découvrir l'outil Photolangage
- Créer des outils en fonction des pratiques et des besoins pour permettre un accompagnement dans le cadre de son activité

COMPÉTENCES PROFESSIONNELLES CIBLÉES

(En référence aux « Assises du deuil » Juin 2021 & la publication « Risques psycho-sociaux-Santé au travail » du Ministère du travail, de l'emploi et de l'insertion mise à jour le 22 mars 2021)

- Participer à une organisation adaptée pour s'accompagner en équipe et accompagner les familles lors de situation de deuil
- S'inscrire dans une démarche de prévention des risques psychosociaux liés à l'activité.

INTERVENANTE :

Accompagnatrice du Deuil, titulaire du Diplôme d'Etat d'Assistant de Service Social, formation sur l'accompagnement des endeuillés, accompagnement des endeuillés dans le cadre de la relation d'aide professionnelle.

CONTENU DU PROGRAMME

JOUR 4 (en demi-groupe) :

- **Réfléchir sur le phénomène du deuil, aujourd'hui, dans notre société - 1H30**
 - Introduction sur le deuil : aspects sociologiques, biologiques, psychologiques et culturels
 - Le travail de deuil et ses différentes étapes
- **Réfléchir à ses résonnances personnelles et oser exprimer ses peurs, craintes et angoisses – Imaginer et mettre en place au sein du travail des réponses pour permettre cet accompagnement 2H**
 - La particularité du deuil au travail : Réflexions et travail à partir d'un photolangage
 - La création d'outils pour faire face au deuil au sein de son travail : étude d'une procédure à mettre en place ou existante lorsque le service est confronté à un décès, entretien avec les proches, temps dédié lors d'une réunion, rédaction d'une lettre de condoléances personnalisée à la famille, participation aux obsèques

Droit de propriété intellectuelle exclusive et opposable à tous – Art. L111-1 Code Propriété Intellectuelle
Maj 12/01/2023