

# Programme de formation

## Agent de vie quotidienne

94 % de satisfaction apprenants (taux 2023).

**Durée:** 98.00 heures (14.00 jours)

Ce parcours permet à tout candidat potentiel d'accéder à une formation de premier niveau vers les métiers de l'autonomie.

### Profils des apprenants

- Demandeurs d'emploi, personne en insertion (tout public), étudiants (job d'été).

### Prérequis

- Immersion 3 jours minimum ESMS ou SAAD.
- Être volontaire et intérêt pour le métier.
- Compréhension orale et écrite en Français niveau minimum souhaité A2.

### Objectifs pédagogiques

- Acquérir les connaissances et compétences de premier niveau, pour accéder à l'emploi en établissement médico-social / structure d'aide à domicile.
- Être capable d'intervenir dans les accompagnements d'une personne vulnérable.
- Être capable d'observer et d'analyser sa situation de travail en s'appuyant sur le fonctionnement du corps humain, afin d'identifier les différentes atteintes à la santé susceptibles d'être encourues.

### Contenu de la formation

- Bloc 1 : CONNAISSANCE DES PERSONNES ACCOMPAGNEES ET DE LEUR ENVIRONNEMENT- 28 heures
  - Connaissance de la personne âgée/handicapée : Les besoins de la personne âgée Ses capacités et incapacités Les désirs et projets de vie et leur influence sur la qualité de vie et le ralentissement de la dépendance Charte des droits et des libertés de la personne âgée en situation de handicap ou de dépendance Connaissances et pratiques de base en hygiène Connaissances de base en hygiène. Caractères généraux des différents microorganismes : bactérie, virus, champignons, levures. Définition d'une infection, infections associées aux soins, épidémie, pandémie, Covid 19, risques de transmissions Le risque de contamination, la colonisation, les modes de transmission des micro-organismes Les précautions d'hygiène : standards et complémentaires L'hygiène des mains : recommandations et techniques. Les prérequis à l'hygiène en milieu professionnel Le port des équipements de protection individuel (gants, masques, ...) : pertinence et technique La gestion du linge et des déchets. Les différentes situations induisant des précautions complémentaires Maitrise de l'environnement : maintien d'un niveau d'hygiène en adéquation avec les locaux. Classification des locaux selon les zones à risque. Critères d'efficacité et de choix des produits – identification des pictogrammes sur les produits Matériel et aides techniques. Recommandations pour la gestion des produits selon leurs propriétés (détergents, désinfectants, autres produits) : mode d'emploi, dosage, dilution, péremption. Les risques d'exposition aux produits chimiques ou nocifs Principes et bases de la toilette : Préalables aux soins : Critères de qualité de soin - La préparation - L'hygiène - La sécurité - Le confort - L'efficacité - L'économie et l'écologie. Respect de l'intimité dans les soins Respect de la pudeur du patient, respect de son environnement, respect de ses habitudes. Les soins d'hygiène et de confort : Hygiène corporelle : Aide à la toilette au lit, aide à la toilette au lavabo, aide à la douche. Hygiène buccale et des dispositifs dentaires. Aide à l'habillage et au déshabillage en situation simple. Aide à la mobilisation et à l'installation de la personne. Aides aux transferts. Aides au lever. Aides à la marche avec et sans dispositif médical (déambulateur, cannes ...) Aides à l'installation au lit et au fauteuil. Aides à l'installation au repas. Tenir compte des bons éléments pour une meilleure installation et/ou mobilisation.
  - Gestes et postures +14 heures : Connaître les atteintes à la santé liées à l'activité physique professionnelle et les enjeux économiques et humaine pour le personnel et l'entreprise o Connaître les différents acteurs de la prévention o Comprendre et maîtriser le concept de risque o Avoir conscience des risques professionnels et des risques de son métier o Comprendre et maîtriser le concept de prévention Comprendre comment un corps est en mouvement o Connaître et caractériser les dommages potentiels liés à l'activité physique Appréhender la notion de situation de travail : o Distinguer le travail prescrit du travail réel o Comprendre les différents niveaux d'implication de l'homme au travail (physique, mental, émotionnel) o Caractériser la place de

- l'activité physique (gestes, postures, effort, déplacements avec ou sans charge) Évaluer le potentiel de la personne soignée : o  
Connaître les déplacements naturels de la personne o Respecter les règles de manutention des personnes en respectant également les principes de sécurité et d'économie d'effort o Connaître et pratiquer les techniques de manutention Comprendre comment un corps est en mouvement : o Connaître et caractériser les dommages potentiels liés à l'activité physique
- Initiation au premier secours +7 heures : o La protection : conduite à tenir pour mettre une personne en sécurité après un accident o L'alerte : rappel des numéros d'urgence et de la procédure pour transmettre une alerte correcte aux secours professionnels o La victime inconsciente qui ne respire pas : réanimation cardio-pulmonaire. o La victime inconsciente qui respire : position latérale de sécurité (PLS)
  - Bloc 2 : ECOUTE, COMMUNICATION ET POSTURE PROFESSIONNELLE- 21 heures
    - o La relation avec la personne avec ou sans troubles cognitifs et/ou en perte d'autonomie : Ecoute active Reformulation. Comment communiquer avec confort malgré une défaillance auditive ? Comment communiquer avec des personnes non communicantes Place de la communication non verbale o Respect et droits de la personne âgée : Notions de « Respect », « Ethique », « Devoir », « Droits », « Responsabilité »
    - o Ethique professionnelle, confidentialité, secret professionnel, comportement professionnel : Définitions, Textes règlementaires et fiches de poste, Obligations, droits et devoirs induits Situations les plus fréquentes auprès des personnes âgées
    - o La posture professionnelle : Bienveillance, empathie, authenticité o La transmission des informations : Pourquoi, quand et à qui transmettre ? Les transmissions ciblées Les outils et moments de transmission La responsabilité professionnelle dans les transmissions
  - Bloc 3 : FAVORISER L'ALIMENTATION DE LA PERSONNE - 21 heures
    - o Connaissance de base sur l'alimentation et les apports : L'acte alimentaire et couvertures des besoins nutritionnels
    - o L'alimentation et l'état nutritionnel : La perte de poids (causes, impact de la maladie, conséquences...) Intérêt de la surveillance de l'état nutritionnel Evaluation de l'état nutritionnel et dépistage de la dénutrition
    - o Le repas : élaboration de menus adaptés, alimentation et respect des cultures et des rites : L'aspect thérapeutique L'aspect convivial Le sens du repas, installation, gestes et postures adaptés, l'organisation du repas (domicile, institution)
    - o Les troubles de la déglutition, le refus alimentaire
  - RETOUR D'EXPERIENCE DES STAGES EN ETABLISSEMENT, AJUSTEMENT DES PRATIQUES ET BILAN - 7 heures

### Organisation de la formation

#### Équipe pédagogique

BAGATELLE FORMATION fait appel à des formateurs experts internes ou externes, dans les domaines concernés par la formation, issus soit des établissements de santé ou médico-sociaux de la région et/ou ayant développé des actions de recherche et de formation sur les thèmes concernés.

Relation client et gestion de la Formation Continue :

Marion DUCERF, Chargée de mission formation continue + Référente handicap  
m.ducerf@mspb.com  
tel : 05.57.12.37.39

Benjamin MOREAU, Responsable développement formation continue  
b.moreau@mspb.com  
tel : 05.57.12.40 .38

Emeline FOURNIER, Responsable développement projets & partenariats  
e.fournier@mspb.com  
tel : 05.57.12. 34.07

Guénolé JAN, Directeur  
g.jan@mspb.com  
tel : 05.57.12.40.40

bagatelle.formation@mspb.com  
05 57 12 40 40



#### Bagatelle Formation

201 Rue Robespierre - 33400 TALENCE

05 57 12 40 40 - bagatelle.formation@mspb.com

Déclaration d'activité : 75331579833

Numéro de SIRET : 92368388200016

Exonération de TVA en vertu de l'article 261.4-4-a du CGI

<https://bagatelle-formationcontinue.catalogueformpro.com/>

#### **Moyens pédagogiques et techniques**

- Accueil des stagiaires dans une salle dédiée à la formation. Documents supports de formation projetés. Exposés théoriques Etude de cas concrets Echanges et analyse de pratiques Quizz en salle Mise à disposition en ligne de documents supports à la suite de la formation.

#### **Dispositif de suivi de l'exécution de l'évaluation des résultats de la formation**

- Feuilles de présence. Questions orales ou écrites (QCM). Mises en situation. Formulaires d'évaluation de la formation.
- Analyse d'une situation de terrain. Evaluation des ateliers pratiques par les formateurs.

#### **Accessibilité**

Nos formations sont accessibles aux personnes porteuses d'un handicap. Merci de prendre contact avec nous pour l'étude de la faisabilité d'un éventuel aménagement.

Les locaux sont par ailleurs accessibles aux personnes à mobilité réduite.



 **RÉPUBLIQUE FRANÇAISE**

La certification qualité a été délivrée au  
titre de la catégorie d'action suivante:  
**ACTIONS DE FORMATION**

#### **Bagatelle Formation**

201 Rue Robespierre - 33400 TALENCE

05 57 12 40 40 - [bagatelle.formation@mspb.com](mailto:bagatelle.formation@mspb.com)

Déclaration d'activité : 75331579833

Numéro de SIRET : 92368388200016

*Exonération de TVA en vertu de l'article 261.4-4-a du CGI*