

CCP2 TP ADVF - ACCOMPAGNER LA PERSONNE DANS LES ACTES ESSENTIELS DU QUOTIDIEN

Contenu pédagogique

CONTEXTE D'EXERCICE DE L'ACTIVITE - DEONTOLOGIE

| Attitudes, qualités attendues d'une aide à domicile -
positionnement individuel et axes de progrès

| La tenue professionnelle

| Les missions de l'Assistante de Vie aux Famille - les
limites de l'intervention -

| Les différents intervenants à domicile et leurs rôles
respectifs

| Le contexte légal d'exercice du métier

| Les règles de déontologie et d'éthique

LA RELATION D'AIDE

| Les différentes postures de l'aidant

| La communication verbale et non verbale - l'écoute

| Les demandes et les attentes de la personne aidée - le
respect de la personne

| Les situations conflictuelles

| Les maltraitements

COMMUNIQUER AVEC L'ENTOURAGE DE LA PERSONNE

AIDEE (FAMILLE, AUTRES INTERVENANTS)

| Utilisation du cahier de liaison

INTERVENIR AUPRES DES PERSONNES DEPENDANTES ET

METTRE EN OEUVRE LES GESTES ET TECHNIQUES

APPROPRIES

| Notions d'hygiène - d'intimité

| Les techniques de l'hygiène corporelle

| Les techniques d'habillement/déshabillage

| Les techniques d'aide aux déplacements, avec ou sans
matériel spécialisé

| Les techniques de mobilisation - Les transferts

| Règles de sécurité et d'ergonomie spécifiques à chacune
des activités

| Solutions pratiques d'aménagement du logement ; la
domotique au service du maintien à domicile ;

PREPARER LES REPAS, FAIRE LES COURSES

| L'équilibre alimentaire et les besoins nutritionnels ;

l'adaptation des menus aux régimes alimentaires ; Les

groupes d'aliments, les types de produits (frais, surgelés,
semi-frais)

| L'alimentation et la culture

| Les techniques culinaires : préparation du poste de

travail, préparation des produits alimentaires, les modes

de cuisson, les techniques de base (émulsions, pâtes,

liaisons, ...) - Règles d'hygiène

▼ OBJECTIF

A l'issue du module, l'apprenant sera en capacité de : | Etablir une relation professionnelle avec la personne aidée et son entourage | Prévenir les risques | Contribuer à l'autonomie physique, intellectuelle et sociale de la personne | Aider la pers...

▼ PUBLIC CONCERNÉ

Tout public salarié d'une structure d'insertion adhérente à l'OPCO EP ayant un projet validé dans le domaine par une expérience ou un stage d'une durée minimum de 15 jours. Métiers visés : auxiliaire de vie, aide-ménagère, aide à domicile...

▼ PRÉ-REQUIS

Savoir lire, écrire et compter. Avoir réussi les tests de positionnement préalables à la formation.

▼ MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

| Livret du stagiaire (livret pédagogique de l'apprenant) | Dossiers pédagogiques élaborés par les formateurs / parcours sur la plateforme | Fiches de synthèse reprenant, pour chaque technique, les points essentiels avec lien(s) vers des vidéos sous ...

▼ DURÉE

180.00h

- | Les techniques de conservation et de stockage - les risques
- | Les techniques de maintien et de remise en température
- | L'entretien et la maintenance des équipements - Prévention des risques d'accident
- | Les achats
- | Les produits locaux et de saison

CONNAISSANCE DES PUBLICS ET DES PATHOLOGIES

- | Notions sur l'autonomie et la dépendance
- | Le handicap : déficience - incapacité - les différents types des handicaps Le vieillissement normal et pathologique- la fin de vie
- | Notions sur le vieillissement - les effets psychologiques - Les conséquences sociales
- | La Bienveillance : les principes « d'humanité »

RÉDACTION DU DOSSIER PROFESSIONNEL - PREPARATION A LA CERTIFICATION

SESSION DE VALIDATION DU CCP 2 : 1H30 (par candidat)

|

MODULE TRANSVERSAUX « A LA CARTE »

- | NUMERIQUE
- | COMMUNICATION ET SAVOIR-ETRES PROFESSIONNELS
- | PREVENTION ET GESTES DES PREMIERS SECOURS

Organismes et lieux de formation

- **MEDIA FORMATION** Rouen