

## FICHE PROGRAMME

### « Se former au métier d'Agents de Services Hospitaliers »

Le rôle des agents de service hospitalier est de participer au confort et au bien-être des résidents en leur offrant un environnement propre et sain. Ils sont souvent une source d'information sur l'état de la personne étant les premiers à entrer dans la chambre des résidents en début de journée. Les ASH sont des acteurs ainsi incontournables dans le travail d'équipe.

Parmi leurs missions dans les établissements, nous pouvons citer :

- Le nettoyage des chambres et des locaux communs
- L'aide au moment des repas : distribution, aide, rangement...
- Assister les aides-soignants notamment pour changer les draps, faire les lits ou nettoyer les bassins...
- Préparer les chambres pour les nouveaux résidents
- Participer au bien-être et au confort des personnes
- S'occuper de la gestion du linge
- S'occuper des déchets
- Gérer des stocks de produits d'entretien

#### PRESENTATION GENERALE

|   |   |
|---|---|
| <b>DUREE et LIEU</b>                                | <p><b>400h maximum</b> (individualisation des parcours – Positionnement et passation du code de la route et permis de conduire).</p> <p><b><u>DONT 105h de stage pratique en établissement</u></b></p> <p>La formation en centre se déroule <b>7h par jour de 8h30 à 12h et de 13h à 16h30</b>. Les horaires en stage seront définis avec chaque établissement d'accueil.</p>   |
| <b>OBJECTIFS :<br/>APTITUDES et<br/>COMPETENCES</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>⇒ <b>Avoir les connaissances fondamentales de l'environnement des établissements sanitaires et médico-sociaux</b></li> <li>⇒ <b>Connaitre et respecter les principes de base en matière d'hygiène, sécurité, ergonomie et manutention.</b></li> <li>⇒ <b>Participation à l'activité hôtelière et à la gestion des produits</b></li> <li>⇒ <b>Etablir une communication adaptée à la personne et son entourage</b></li> <li>⇒ <b>Remise à niveau des compétences clés</b></li> <li>⇒ <b>Code et Permis de conduire</b></li> </ul> |

## FICHE PROGRAMME

|   |  |
|---|--|
| <p><b>PUBLIC<br/>PREREQUIS</b></p>                      | <p>Les candidats doivent être âgés de 17 ans au moins à la date d'entrée en formation.</p> <p>Pour réussir son projet professionnel, le candidat :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>⇒ A l'intérêt pour le domaine de l'accompagnement et de l'aide à la personne</li> <li>⇒ A des qualités humaines et capacités relationnelles : aptitude à faire preuve d'attention à l'autre, d'écoute et d'ouverture d'esprit ; aptitude à entrer en relation avec une personne ; aptitude à collaborer et à travailler en équipe</li> <li>⇒ A des capacités organisationnelles : aptitudes d'observation, à s'organiser, à prioriser les activités, autonomie dans le travail</li> <li>⇒ Est motivé et exprime un intérêt majeur pour la formation et la profession,</li> <li>⇒ S'engage à s'investir pleinement dans l'apprentissage préalable du métier et est acteur de sa propre formation,</li> <li>⇒ Fait preuve de maîtrise de soi, d'investissement, de rigueur, d'assiduité et de sérieux,</li> <li>⇒ Est capable de comprendre, de s'exprimer, de structurer ses interventions orales et ses écrits et de les argumenter,</li> <li>⇒ Présente des capacités d'attention et de concentration</li> </ul> <p>Un entretien permettra de mettre en avant ses prérequis ainsi que la passation des tests de positionnement.</p> |
| <p><b>PROGRAMME et<br/>CONTENU DE<br/>FORMATION</b></p> | <ul style="list-style-type: none"> <li>⇒ <b>Avoir les connaissances fondamentales de l'environnement des établissements sanitaires et médico-sociaux : 70h</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Comprendre de manière générale l'organisation des entreprises et associations du secteur, leurs valeurs et leurs conditions d'exercices particulières propre au secteur (travail de nuit, horaires décalés)</li> <li>- Connaître les structures médico-sociales et sanitaires : EHPAD, Services hospitaliers, foyers d'accueils...</li> <li>- Connaître les services médico-sociaux : USLD, LAM...</li> <li>- Être capable d'identifier les différents métiers des établissements (ASH, AS, IDE, AES, ES, Directeur...), leurs domaines de responsabilités (limites) et interactions</li> <li>- Connaître les principales caractéristiques des publics accueillis dans ces structures et leurs familles : personnes âgées, personnes handicapées, personnes présentant des troubles psychiques</li> </ul> </li> <li>⇒ <b>Connaître et respecter les principes de base en matière d'hygiène, sécurité, ergonomie et manutention : 70h</b></li> </ul>  |

## FICHE PROGRAMME

- Définir la notion d'hygiène
  - Enumérer les principaux facteurs de risques
  - Identifier les mains comme premier vecteur de transmission
  - Enumérer les moments clés et la technique professionnelle pour se laver les mains
    - Connaître les étapes de friction des mains avec une solution hydro alcoolique"
    - Identifier les situations sensibles du point de vue de la santé des personnels
    - Citer les principales règles de base de sécurité physique et d'économie d'efforts
    - Identifier les aides techniques et matériels médicalisés
    - Identifier la nécessité de se former pour maîtriser les différentes techniques de manutention et sans aide technique
    - Les risques psychosociaux et la distance professionnelle
- ⇒ **Participation à l'activité hôtelière et à la gestion des produits : 70h**
- Expliquer en quoi l'alimentation ne se réduit pas à l'aspect nutritionnel mais participe au maintien de l'identité, à l'estime soi, à la reliance sociale, au désir et au plaisir de vivre
  - Nommer les troubles de l'appétit
  - Identifier les postures de refus et l'accompagnement adapté
  - Créer un climat de bien être autour du repas
  - Organiser son intervention dans le respect des protocoles dédiés et des gestes professionnels
  - Organiser la distribution des repas : articulation des tâches en cohérence avec les équipes soignantes, transmissions, ...
  - Connaître les principes fondamentaux de la méthode RABC
  - Connaître les techniques de bionettoyage
  - Identifier les différents types de produits
  - Se repérer dans l'utilisation des produits dans le respect des recommandations écologiques et économiques
    - Nommer les facteurs de risque en termes de manipulation des produits
    - Avoir des connaissances sur les notions de budget, d'achat et de protection du consommateur.
    - Être sensibiliser au concept de développement durable autour des déchets et leur gestion.
- ⇒ **Etablir une communication adaptée à la personne et son entourage : 56h**
- Ecouter la personne et son entourage et prendre en compte les signes non verbaux de communication sans porter de jugement
  - S'exprimer et échanger en adaptant son niveau de langage, dans le respect de la personne et avec discrétion
  - Faire exprimer les besoins et les attentes de la personne, les reformuler et proposer des modalités adaptées de réalisation du soin

## FICHE PROGRAMME

|  |  |
|--|--|
|  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Avoir des premières notions d'éthique et de bientraitance</li> <li>- Savoir adopter un comportement approprié et bienveillant avec les usagers et leurs familles</li> <li>- Travailler au sein d'une équipe pluridisciplinaire dans le respect de son champ de compétences et des valeurs qui sous-tendent sa pratique d'ASH</li> <li>- S'inscrire dans une démarche de bientraitance</li> <li>- Alerter en cas d'événement indésirable avec les supports dédiés</li> <li>- Communication avec l'équipe soignante</li> </ul> <p>⇒ <b>Remise à niveau des compétences clés : 21h</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Communiquer en français</li> <li>- Utiliser les règles de base de calcul et du raisonnement mathématique</li> <li>- Utiliser les techniques usuelles de l'information et de la communication numérique</li> <li>- Maîtriser les outils bureautique et numérique (fonctions de base de Windows, gestion d'un document numérique...)</li> </ul> <p>⇒ <b>Code et Permis de conduire : avec le partenariat de A.S.P.E.C AUTO-ÉCOLE SOCIALE</b></p> |
| <b>DELAI d'ACCES ECHÉANCES</b>                             | <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ <b>Information Collective et positionnement</b> : 23 septembre 2020 à 10h et 07 octobre à 9h30 (durée 2h30)</li> <li>✓ <b>Rentrée</b> : 14 octobre 2020 à 8h30</li> <li>✓ <b>Fin de formation</b> : 21 janvier 2021</li> </ul>  |
| <b>DISPOSITIFS MOBILISABLES</b>                            | POEC - Préparation Opérationnelle à l'Emploi Collective  |
| <b>MODALITES PEDAGOGIQUES, TECHNIQUES ET D'ENCADREMENT</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Animation de séance de formation (présentielle et/ou distancielle)</li> <li>✓ Participation active et interactions / retour d'expérience</li> <li>✓ Ateliers de mise en situation et de pratique</li> <li>✓ Expérience en contexte professionnel</li> <li>✓ Analyse des pratiques et régulations</li> </ul>   |
| <b>SUIVI</b>   | <p>Livret de formation</p> <p>Formatrice de Proximité en relation avec le tuteur en établissement</p>  |
| <b>EVALUATION Et CERTIFICATION</b>                         | <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Evaluation des acquis en cours de formation : QCM, présentation d'établissement, présentation d'usager, mises en situation professionnelle, analyse de situation.</li> <li>✓ Evaluation de stage en établissement : évaluation attitude et posture professionnelle – évaluation des pratiques</li> <li>✓ Certificat Sauveteur Secouriste du Travail</li> <li>✓ Certificat Acteur PRAP 2S (Prévention des Risques liés à l'Activité Physique dans le Sanitaire et Social)</li> </ul>   |

## FICHE PROGRAMME

|                       |  |
|-----------------------|--|
| <b>INTERVENANT(S)</b> | Référent de l'action et référent handicap : Florence CONNANGLE<br>Référent Administratif et social : Mme Emmanuelle SERRA<br>Référente Pédagogique : Catherine FUDAL |
| <b>ACCESSIBILITE</b>  | <b>3ie est référencé et engagé auprès du CRFH pour l'accueil des stagiaires en situation de handicap.</b>  |