

PROGRAMME DE FORMATION

Professionaliser les ASH

Les prestations hôtelières

Dates	2023 (à définir) – Délai de 2 mois avant l'organisation de l'action
Durée	28h (4 jours)
Horaires	8h30 à 12h et de 13h à 16h30
Public concerné	Tout public exerçant une activité professionnelle dans un établissement ou service médico-social, social ou sanitaire.
Pré requis	Accéder à la lecture, l'écriture et la communication verbale en français
Effectif du groupe	12 à 14 apprenants par groupe
Accessibilité	3ie est référencé CRFH pour l'accueil des stagiaires en situation de handicap.
Objectifs	Le rôle des agents de service hospitalier / hôtelier est de participer au confort et au bien-être des résidents.
Compétences visées	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Agir avec compétence pour entretenir les locaux : Observer / Evaluer (situation et contexte) / Agir avec bienveillance et bienveillance / Evaluer l'action menée / Transmettre <input type="checkbox"/> Réaliser le nettoyage et le bionettoyage des locaux privés et collectifs en tenant compte de la présence des résidents <input type="checkbox"/> Utiliser les techniques, le matériel et les produits adaptés <input type="checkbox"/> Agir avec compétence sur le temps du repas : Observer / Evaluer (situation et contexte) / Agir avec bienveillance et bienveillance / Evaluer l'action menée / Transmettre <input type="checkbox"/> Mesurer l'importance du repas pour une personne : besoin biologique, physiologique et social <input type="checkbox"/> Communiquer avec la personne pendant le moment du repas et en faire un moment de convivialité et de plaisir (la présentation de la table, des plats) <input type="checkbox"/> Connaître les principales techniques de service à table <input type="checkbox"/> Agir de manière adaptée à la situation de la personne (installation à table, régime, troubles de la déglutition / de la mastication, adaptation des textures) <input type="checkbox"/> Aider à la prise du repas / Gérer les situations difficiles

Contenus de formation

- La préparation du matériel et des produits : 3,5 h**
 - le chariot d'entretien : l'organisation et le matériel nécessaire (balai trapèze, rasant, faubert, réservoir pulvérisateur, seau de lavage, consommables) ; le nettoyage du chariot
 - Les règles d'identification et d'utilisation des produits : choix des produits en fonction des salissures, des risques infectieux ; le dosage des produits
 - Les opérations de nettoyage : actions mécaniques, chimiques, de temps et de température
 - La sécurité des produits et les précautions d'emploi
 - L'organisation du travail
 - La gestion des stocks
 - La traçabilité de son intervention

- Les techniques de lavage : 7 h**
 - le respect des habitudes de vie, du projet personnalisé, des protocoles internes
 - Nettoyage quotidien
 - Bionettoyage
 - désinfection
 - Zone à risque dans la chambre
 - Technique de désinfection
 - Gestion des déchets

- L'enjeu du repas : inclus**
 - Un moment privilégié : tout une ambiance (la salle à manger, la table, l'environnement (lumière, bruit, espace de circulation), l'installation (fauteuil, chaise, lit) le couvert, présentation des plats, de l'assiette)
 - La place du repas dans la journée : repère pour les personnes
 - le respect des habitudes de vie, des goûts, du projet personnalisé
 - La simulation sensorielle : l'accès au plaisir gustatif
 - Repas / rituel, habitude de vie / communication et lien social : le respect de la personne accompagnée
 - l'installation à table et le service du repas

- L'alimentation : 3,5h**
 - L'hydratation
 - Les besoins physiologiques de notre corps
 - Les grands principes d'une alimentation santé
 - Les régimes spécifiques (Les régimes sans sel, les régimes sans fibres et sans résidus, alimentation de la personne diabétique, les allergies alimentaires...)

	<ul style="list-style-type: none"> - les repas adaptés : Les différentes textures et leurs préconisations en fonction des troubles identifiés : Coupés fins / Hachés / Mixés / Moulinés. <input type="checkbox"/> Les techniques d'aide au repas : 7h <ul style="list-style-type: none"> - L'hydratation : aider à boire - La préparation des éléments - l'installation de la personne, de l'aidant à côté - L'imitation. - La guidance et la stimulation - Donner à manger - Le manger main - La prévention des risques de fausse route - Vaisselle <input type="checkbox"/> Le refus de s'alimenter : 2,5 h <ul style="list-style-type: none"> - Les explications possibles en fonction du degré de conscience de la personne - Les causes somatiques les plus fréquentes - Les causes psychotiques et sociales - Les attitudes à favoriser <input type="checkbox"/> Les troubles du comportement alimentaire : 1 h <ul style="list-style-type: none"> - Les comportements sélectifs : causes explicatives et les attitudes à favoriser - Les comportements boulimiques : causes explicatives et les attitudes à favoriser - La déambulation : causes explicatives et les attitudes à favoriser - Autres situations possibles en fonction des difficultés rencontrées par les participants <input type="checkbox"/> La gestion du linge : 3,5 h <ul style="list-style-type: none"> - Connaître les principes fondamentaux de la méthode RABC - Savoir appliquer les procédures de traitement de linge (lavage, circuit du linge, distribution) - Effectuer des travaux de coutures simples (ourlets, boutons)
<p>Valeur Ajoutée de 3ie</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Approche active et situationnelle : Ateliers pratiques, chambre de l'erreur, ... ➤ Démarche réflexive ➤ Appui du bon sens !
<p>Supports et modalités pédagogiques</p>	<ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> Diaporama - Protocoles <input type="checkbox"/> Participation active et interactions / retour d'expériences ➤ Ateliers de mise en situation et de pratique : chambre de l'erreur

Moyens techniques et matériels	<input type="checkbox"/> Moyens pédagogiques prévus : cours magistraux, études de cas, exposés, travaux dirigés, ateliers, vidéo projection... <input type="checkbox"/> Moyens techniques prévus : - Salles de cours dédiées à la formation, - Salle d'atelier pratique équipée : chambre (lits médicalisés, fauteuils roulants, lève-personne, canne, draps de glisse...), salle de bain, espace de restauration (couverts normaux et adaptés, réfrigérateur, microonde) - Mannequins pour l'aide à la toilette, simulateur de vieillissement
Évaluation	<input type="checkbox"/> QCM <input type="checkbox"/> Chambre de l'erreur <input type="checkbox"/> Mise en situation
Formateur(s)	Equipe pluridisciplinaire de formateurs (avec expérience professionnelle significative dans le secteur médico-social, sanitaire ou social). Formatrice proposée dans le cadre de l'action : <input type="checkbox"/> Aide-Soignante <input type="checkbox"/> Infirmière
Niveau de sortie	Attestation de fin de formation mentionnant les objectifs, la nature et la durée de l'action et les résultats de l'évaluation des acquis de la formation en lien aux compétences du présent document.
Équipe permanente de 3ie	Florence CONNANGLE / Directrice et référente handicap f.connangle@pole-3ie.fr Catherine FUDAL / Coordinatrice pédagogique c.fudal@pole-3ie.fr Kathleene FABRONI / Agent administratif contact@pole-3ie.fr
Coût de la formation	800,00 € par jour pour un groupe de 12 à 14 personnes Soit pour la formation proposée : 3 200,00 €

Date de la proposition de l'action :

23/01/2023