



Année 2012•2013

Offre de formations

Perfectionnement

Sommaire

Action n°1	Le prendre soin à la toilette	P.2
Action n°2	L'accompagnement à la VAE	P.3
Action n°3	La bientraitance et l'accompagnement des personnes désorientées	p.5
Action n°4	Les techniques de bio nettoyage	p.6
Action n°5	Le travail de nuit	p.7
Action n°6	Ergonomie	p.8
Action n°7	La fin de vie, le deuil	p.9
Action n°8	Faire face à l'agressivité d'une personne âgée	p.10
Action n°9	Service en collectivité	p.11
Action n°10	Les régimes adaptés aux besoins de l'organisme	p.12
Action n°11	L'équilibre alimentaire tout au long de la semaine	p.13
Action n°12	Le rôle des aliments et le bon usage d'une alimentation équilibrée	p.14
Action n°13	Procédures en cuisine sur la méthode HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point)	p.15

ACTION n°1 - Prendre soin « La toilette »

Cette formation vous permettra une analyse réflexive et pratique sur le soin et plus particulièrement la toilette de la personne soignée.

Objectif principal :

- Analyser sa pratique professionnelle

Objectifs intermédiaires :

- Mobiliser les savoirs, savoirs faire du soignant autour du soin « la toilette »
- Respecter la personne soignée à travers la communication verbale et non verbale.
- Réfléchir sur le savoir être du soignant lors de la toilette
- Réaliser la toilette

Contenu de la formation :

- Les règles d'hygiène
- La démarche d'observation
- Les différents modes de communication
- L'ergonomie
- Mise en application (binôme soignant/formateur)
- Analyse de la pratique professionnelle

Durée : 1 journée et demie

Dates : plusieurs sessions programmées dans l'année

Coût : 450 € par stagiaire

ACTION N°2 – L’accompagnement à la VAE (Validation des acquis de l’expérience)

Cette formation permettra de vous aider efficacement à la rédaction du livret 2 et à l’entretien face aux jurys.

Objectif principal :

- Obtenir le Diplôme d’Etat d’Aide Soignant grâce à la Validation des Acquis et de l’Expérience.

Objectifs intermédiaires :

- Accompagner l’agent dans la formalisation de son livret de recevabilité.
- Accompagner l’agent dans la rédaction de son livret 2.
- Préparer l’agent à l’entretien oral.
- Cibler les besoins théoriques et pratiques de l’agent
- Valider l’Attestation de Formation aux Gestes et Soins d’Urgences de niveau 2

Objectifs spécifiques :

- Pour le livret 1
 - Rédiger la lettre de demande de dossier de recevabilité
 - Remplir le livret de recevabilité
 - Fournir les documents nécessaires. Soigner la présentation des documents.
 - Projeter l’agent dans la construction de son livret 2
- Pour le livret 2
 - Accompagner l’agent dans le choix des situations des modules et dans l’analyse de celles ci.
 - Suivre des cours pratiques et théoriques à l’IFAS selon les besoins de l’agent.
 - Participer à un stage dans une unité de court séjour (chirurgie, médecine)
 - Accompagner la rédaction de l’écrit (syntaxe, orthographe, enchaînement logique des idées)
 - Mettre l’agent en situation d’oral.
 - Participer aux cours de gestes et soins d’urgence de niveau 2

Contenu de la formation :

- Travail réflexif sur l’expérience
- Mise en mots de l’expérience
- Stage hospitalier de trois semaines en unité de courte durée
- Cours pratiques et théoriques des gestes et soins d’urgence de niveau 2
- Connaissances théoriques selon les situations de soins abordées dans le livret 2

Organisation :

Dates : à définir, selon départ de la démarche VAE (dossier recevabilité)

Coût : 2565 €

Méthodes pédagogiques :

- Analyse réflexive
- Entretiens individuels (accompagnant- accompagné)
- Entretiens collectifs
- Méthodologie rédactionnelle
- Entretiens d'explicitation

ACTION N°3- La bientraitance et l'accompagnement des personnes désorientées

Cette formation vous permettra une analyse réflexive sur vos pratiques professionnelles au regard de la bientraitance.

Objectif principal

- Faire évoluer les comportements et les pratiques professionnelles pour améliorer la qualité de vie des résidents, dans une optique de bientraitance.

Objectifs intermédiaires

- Mener une réflexion sur le concept de bientraitance
- Repérer et analyser les situations à risque de maltraitance
- Réfléchir à des pistes possibles d'évolution en termes d'actions
- Mettre en place une culture de la bientraitance

Contenu de la formation

- Éléments de définition de la bientraitance
- Principes fondamentaux de l'éthique
- Rappels sur les troubles du comportement et de l'humeur chez les personnes désorientées
- Informations sur la maltraitance
- Analyse de situations vécues
- Pistes de réflexion pour améliorer les pratiques

Dates : plusieurs sessions programmées dans l'année

Horaires :

- 2 x 3h50 dans un premier temps (→ 8h30 à 12h00 et 13h30 à 17h00)
- 3h50 pour analyse des pratiques et bilan des réajustements effectués, 3 mois après la formation

Coût : 450 € par stagiaire

ACTION N°4 – Les techniques de bio nettoyage

Cette formation vous apportera des connaissances théoriques et pratiques pour effectuer de manière professionnelle le nettoyage.

Objectif principal

- Acquérir les compétences nécessaires à l'exercice d'une activité de nettoyage au sein des services de soins.

Objectifs intermédiaires

- Sensibiliser aux règles d'hygiène et d'asepsie en milieu hospitalier
- Connaître et savoir utiliser le matériel et les produits spécifiques
- Maîtriser les différentes techniques de nettoyage
- Organiser le nettoyage d'une chambre, d'une salle à manger
- Gérer un chariot de ménage
- Mesurer sa responsabilité
- Prendre conscience des risques

Contenu de la formation

- Les règles d'hygiène
- Le matériel
- Les produits d'entretien
(les différents produits, leur dosage, les fiches techniques ...)
- Les techniques de nettoyage
- L'organisation du travail (plans de nettoyage, traçabilité, fiches de suivi)
- Gestion du matériel, des produits, des stocks,

Dates : plusieurs sessions programmées dans l'année

Durée : 1 journée

Coût : 300 €/ jour et par stagiaire

ACTION N°5 - Le travail la nuit

Cette formation vous apportera des connaissances théoriques et pratiques pour assurer de manière professionnelle une veille active auprès des personnes.

Objectif principal

- Acquérir les compétences nécessaires à l'exercice d'une activité de veille de nuit

Objectifs intermédiaires

- Assurer une relation personnalisée la nuit,
- Veiller au bien-être, au confort et à la sécurité des personnes,
- Evaluer et agir face à l'urgence,
- Assurer la continuité du travail entre le jour et la nuit,
- Apporter une réflexion sur les incidences du rythme de nuit,

Contenu de la formation

- La posture professionnelle
- L'organisation du travail (définir des priorités)
- Les techniques en lien avec la sécurité des personnes et des locaux (passages réguliers, visites ...)
- Les règles de vie
- Les conditions favorables au repos de la personne
- Le bien-être physique de la personne la nuit : les soins d'hygiène et de confort nécessaires
- Le bien-être psychologique de la personne la nuit : l'écoute, la relation d'aide
- Incidences du rythme de nuit sur le salarié

Dates : plusieurs sessions programmées dans l'année

Durée : 2 jours

Coût : 600 €/stagiaire

ACTION N°6 - Ergonomie

Cette formation pratique vous permettra d'améliorer vos conditions de travail par l'utilisation de gestes adaptés et ainsi de réduire les tensions musculaires au poste travail.

Objectif principal

- Comprendre les principes de l'ergonomie pour améliorer ses conditions de travail au quotidien
- Connaître les conséquences de gestes inadaptés sur son corps

Objectifs intermédiaires

- Préserver le confort de la personne aidée
- Adopter les bonnes postures
- Prévenir les Troubles Musculo squelettiques et lombalgies

Contenu de la formation

- La manutention de la personne
- Les principes fondamentaux de manutention
- L'aide au lever, couché assis, transfert lit-fauteuil
- Analyse des situations de travail et de la pratique professionnelle
- Les troubles musculo squelettiques et lombalgies
- La charge physique et mentale
- L'aménagement du poste de travail

Durée : 2 jours

Coût : 600 €/ stagiaire

ACTION N°7 - La fin de vie, le deuil

Cette formation vous apportera à toutes les personnes confrontées aux situations de fin de vie, des connaissances et des échanges sur cette phase de la vie.

Objectif principal

- Acquérir des connaissances sur la question de fin de vie et du deuil afin d'adapter son action de soin et aider les professionnels de la santé à prendre du recul face à ces situations difficiles.

Objectifs intermédiaires

- Repérer et analyser la fin de vie d'un patient
- Connaître les besoins physiologiques et psychologiques d'un patient en fin de vie
- Comprendre le ressenti des proches au moment du décès et les accompagner
- Apprendre à se protéger en tant que professionnels de santé

Contenu de la formation

- La mort dans notre société
- La mort dans les principales religions (Christianisme, islam, indous etc)
- Les besoins fondamentaux en fin de vie
- La mort et le processus de deuil : E. Kübler-Ross
- La charte du malade hospitalisé
- Les soins palliatifs et l'aide à la personne en fin de vie
- L'accompagnement de la famille
- L'acharnement thérapeutique : l'euthanasie
- L'empathie : savoir prendre du recul

Dates : plusieurs dates seront programmées dans l'année

Durée : 1 journée

Coût : 300 €/stagiaire

ACTION N°8 - Faire face à l'agressivité d'une personne âgée

Cette formation vous permettra d'augmenter, face à une personne âgée agressive, le sentiment d'efficacité, de limiter les risques de détresse et d'épuisement, et enfin d'éviter les attitudes qui pourraient être inadaptées et générer de la maltraitance.

Objectif principal

- Prévenir et faire face à l'agressivité de la personne âgée au quotidien

Objectifs intermédiaires

- Reconnaître les manifestations agressives
- Comprendre l'agressivité chez la personne âgée
- Gérer l'agressivité

Contenu de la formation

- Les différents aspects de la vieillesse
- Comment se traduit l'agressivité des personnes âgées?
- Quels sont les facteurs déclenchants ?
- Conduite à tenir en cas d'agressivité
- Prévenir l'agressivité de la personne âgée en institution
- La charte des droits de la personne âgée en situation de handicap ou de dépendance

Durée : 1 jour

Coût : 300 €/ stagiaire

ACTION N°9 – Service en collectivité

Cette formation vous apportera des connaissances théoriques et pratiques pour assurer la mise en valeur des espaces de distribution et de vente ainsi que leur réapprovisionnement, le conseil au client, la présentation des produits et éventuellement l'encaissement des prestations.

Objectif principal

- Acquérir les compétences nécessaires à l'exercice d'une activité serveur en collectivité

Objectifs intermédiaires

- Accueillir les clients
- Approvisionner et distribuer en restauration self-service
- Approvisionner les différents comptoirs ou linéaires d'un self-service
- Effectuer le service à la distribution aux postes froids et chauds en contact avec la clientèle
- Enregistrer les plateaux repas et encaisser

Contenu de la formation

- La posture professionnelle
- L'organisation du travail
- Mise en place des espaces et des matériels de distribution
- Dressage des préparations en vue de leur distribution
- Mise en valeur des produits, des espaces de distribution
- Accueil, information, conseil et service du client
- Encaissement des prestations
- Transmission d'informations

Dates : plusieurs sessions programmées dans l'année

Durée : 3 jours

Coût : 900 €/stagiaire

Action n° 10 - Les régimes adaptés aux besoins de l'organisme

Cette formation vous permettra d'acquérir les bases des régimes prescrits dans les structures de soins et d'accompagnement à domicile. Des mises en situation illustreront la composition des menus dans le respect du régime.

Objectif principal :

- Maîtriser les bases des régimes

Objectifs intermédiaires :

- Accompagner la personne dans les choix de son acte alimentaire selon la mise en place du régime prescrit par le médecin
- Comprendre la nécessité du régime

Contenu de la formation :

- Rappels sur les groupes d'aliments et l'alimentation équilibrée
- Les principes des régimes les plus fréquents (Diabète, Obésité, Maladies Cardio Vasculaires , Régime sans sel, Dénutrition...)
- Mises en situation dans la composition et le choix de menus
- Débat

Durée : 1 Journée

Dates : plusieurs sessions programmées dans l'année

Coût : 300 €/stagiaire

NB : Cette formation nécessite des connaissances sur le rôle des aliments pour notre organisme et sur la maîtrise de l'équilibre alimentaire.

Action n°11 - L'équilibre alimentaire tout au long de la semaine

Cette formation vous apportera des connaissances générales sur le rôle des aliments. Des mises en situation vous permettront de composer au quotidien comme pour toute une semaine des menus équilibrés pour l'ensemble de la famille. Ces informations faciliteront ainsi vos achats et la gestion de votre budget.

Objectif principal :

- Maîtriser les bases d'une alimentation équilibrée

Objectifs intermédiaires :

- Comprendre le rôle des aliments
- Appliquer l'équilibre alimentaire sur une semaine
- Améliorer la qualité de vos achats à travers la lecture des étiquettes

Contenu de la formation :

- Rappel sur les différents groupes d'aliments
- Le rôle des aliments
- Mises en situation dans la composition et le choix de menus au quotidien, à la semaine
- Lecture des étiquettes « trop gras, trop sucré, trop salé »
- Débat

Durée : 1 Journée

Dates : plusieurs sessions programmées dans l'année

Coût : 300 €/stagiaire

Action n°12 - Le rôle des aliments et le bon usage d'une alimentation équilibrée

Cette formation vous apportera les connaissances nutritionnelles théoriques et sera illustrée par des exercices sur l'équilibre alimentaire pour aider aux choix possibles dans l'acte alimentaire quotidien.

Objectif principal :

- Comprendre le rôle des aliments

Objectifs intermédiaires :

- Identifier les besoins de l'organisme
- Maîtriser les bases d'une alimentation équilibrée

Contenu de la formation

- Les besoins énergétiques, plastiques et fonctionnels
- Le rôle des nutriments, des vitamines et des minéraux
- Les groupes d'aliments
- L'équilibre alimentaire
- Mises en situation dans la composition et le choix de menus
- Débat

Durée : 1 Journée

Dates : plusieurs sessions programmées dans l'année

Coût : 300 €/stagiaire

Action 13 - Procédures en cuisine sur la méthode HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point)

Cette formation vous permettra d'appliquer au sein d'une cuisine pédagogique les bases des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire à travers la pratique de quelques techniques culinaires.

Objectif principal :

- Connaître les procédures HACCP

Objectifs intermédiaires :

- Identifier les principaux organismes responsables des TIA (Toxi Infection Alimentaire)
- Pratiquer et maîtriser quelques techniques culinaires dans le respect des règles d'hygiène

Contenu de la formation

- Les Micro-Organismes responsables des TIA
- Les règles, procédures d'hygiène et de sécurité alimentaires (Liaisons Froide/Chaude en cuisine centrale, La marche en avant, les 5 M ...)
- Exécution de recettes simples et manipulation de denrées telles que végétaux, viande ou poisson, œuf, lait ... sur poste de travail individuel
- Dégustation / Débat

➤ Nos centres de formation

IFAS ANCENIS

47 bd Vincent BP 119 44153 ANCENIS Cedex

Pour tout renseignement et inscription,
Contactez Mr MICHEL JOUBARD (Directeur)
02 40 96 41 22
ecoleas.ancenis@voila.fr



➤ En partenariat avec

CFC Blain-Derval

Sites de formation :



BLAIN - DERVAL - NORT SUR ERDRE - ST GILDAS DES BOIS

CFC Nantes Loire et Vignoble

Sites de formation :



LE LANDREAU - LE LOROUX-BOTTEREAU - ANCENIS - GORGES

CFP Saint Gabriel Nantes Océan

Sites de formation :



LE PELLERIN - ST PERE EN RETZ - ST MOLF