



# FORMATION SPECIFIQUE AIDE A LA PRISE DE REPAS

Référence : APR



Durée : 1 jour (7 h)  
Stagiaire



Tarif TTC : 399€/

## OBJECTIFS DE LA FORMATION ET COMPÉTENCES VISÉES

### OBJECTIFS

- Être capable de comprendre les enjeux de la toilette dans l'accompagnement global de la personne.
- Être capable de connaître les différentes techniques de toilette (au lit, au lavabo, à la douche).
- Être capable de respecter les règles d'hygiène, d'ergonomie et de sécurité.
- Être capable d'adopter une posture professionnelle respectueuse de la pudeur, de l'intimité et de l'autonomie.
- Être capable d'utiliser le matériel et les produits adaptés à chaque situation.
- Être capable d'observer l'état général de la personne pendant la toilette.
- Être capable d'organiser et sécuriser l'environnement de soin.

<b>PUBLIC</b>	Cette formation est à destination aux professionnels accompagnant les personnes fragiles, dépendantes ou en perte d'autonomie totale ou partielle, à domicile ou en structure de santé
<b>PRÉREQUIS</b>	Intervenir en milieu médico-social de type aide à domicile ou en structure
<b>MODALITÉS, LIEU ET DÉLAIS D'ACCÈS</b>	<p>Formation individuelle ou collective :</p> <p>En présentiel : <b>PRESENTIELLE</b></p> <p><u>Intra</u> : Adresse du client <span style="float: right;"><u>Inter</u> : OF</span></p> <p>À distance : Nous contacter</p> <p>Inscription à réaliser 1 mois ou 72 heures avant le démarrage de la formation.</p> <p>Pour les personnes en situation de handicap : Nous adaptons nos formations en fonction de votre handicap et nous mettrons tout en œuvre pour vous accueillir ou pour vous réorienter si besoin. Vous pouvez nous contacter par mail : <a href="mailto:contact@p2aformation.fr">contact@p2aformation.fr</a></p>
<b>DATES</b>	À définir ensemble.
<b>HORAIRES</b>	<p>Les horaires de formation sont : De 9H à 12H et de 13H à 17H.</p> <p>Le monitoring et l'assistance pédagogique sont disponibles : Du lundi au vendredi de 9H à 18H.</p>
<b>NOMBRE DE PARTICIPANTS</b>	Minimum : 4 Personnes <span style="float: right;">Maximum : 10 Personnes</span>
<b>MODALITÉS D'ÉVALUATION</b>	⇒ QCM au début et à la fin de formation

NDA : 11788787478

## D'ATTEINTE DES OBJECTIFS DE LA FORMATION

- ⇒ Tests de contrôle de connaissances et validation des acquis à chaque étape
- ⇒ Travaux pratiques et mises en situation
- ⇒ Echange avec le formateur par visioconférence (webinar), téléphone et mail

## MOYENS PERMETTANT LE SUIVI ET L'APPRÉCIATION DES RÉSULTATS

### Suivi de l'exécution :

- ⇒ Feuilles de présences signées des participants et de la formatrice par demi-journée
- ⇒ 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.

### Appréciation des résultats :

- Recueil individuel des attentes du stagiaire
- Questionnaire d'auto-évaluation des acquis en début et en fin de formation
- Évaluation continue durant la session
- Remise d'une attestation de fin de formation
- Questionnaire d'évaluation de la satisfaction en fin de formation

## MOYENS PÉDAGOGIQUES ET TECHNIQUES D'ENCADREMENT DES FORMATIONS

### Modalités pédagogiques :

- Évaluation des besoins et du profil du participant
- Apport théorique et séquences pédagogiques regroupées en différents modules
- Cas pratiques
- Questionnaire et exercices
- Tests de contrôle de connaissances et validation des acquis à chaque étape
- Retours d'expériences
- Séquences pédagogiques regroupées en différents modules,

### Référente pédagogique et formatrice :

Chaque formation est sous la responsabilité de la direction pédagogique de l'organisme de formation ; Le bon déroulement est assuré par le formateur ou la formatrice désigné(e) par P2AFORMATION.

## PROGRAMME

Dans cette formation, le participant aura accès au programme suivant :

### Module 1 : **MAINTENIR L'AUTONOMIE DANS LA PRISE DES REPAS**

1. Identifier les différents niveaux d'autonomie chez l'aidant (Niveau GIR)
2. Déterminer les capacités de l'aidant & préserver ses besoins spécifiques
3. Comprendre les enjeux psychologiques et relationnels liés au repas
4. Connaître les conséquences d'une aide mal adaptée sur l'autonomie
5. Valoriser l'autonomie comme levier de qualité de vie

### Module 2 : **ADAPTER L'ACCOMPAGNEMENT SELON LES BESOINS**

1. Proposer des aides techniques adaptées
2. Participer l'aidant à participer à chaque étape du repas
3. Prendre en compte & s'adapter au rythme et préférences de l'aidant
4. Mettre en place une posture bienveillante, attentive, patiente et positive
5. Gérer les situations de refus ou de difficultés avec empathie

### Module 3 : **FAVORISER LE PLAISIR ET LA MOTIVATION**

1. Favoriser un environnement, convivial stimulant
2. Varier les textures, saveurs et présentations pour susciter l'intérêt
3. Impliquer la personne dans le choix des menus et des aliments
4. Participer les échanges et les moments de partage pendant la prise repas
5. Encourager et valoriser les progrès et efforts réalisés pendant la prise de repas

## LES FORMATEURS EXPERTS



[Prénom N.]



[Prénom N.]

