

AGENT DE SERVICE MEDICO-SOCIAL

#Financement possible

délivré par le ministère du Travail
(JO 09/07/2023) Niveau 3



2
0
2
5



01 86 90 78 69



www.p2aformation.com



2 Rue Pierre RONSARD 78200
Mantes la jolie



Contact@p2aformation.com

OBJECTIFS DE LA FORMATION ET COMPÉTENCES VISÉES

Objectifs

- Connaître les fondamentaux de l'hygiène alimentaire
- Connaître les fondamentaux du droit hospitalier et des institutions sociales.
 - S'approprier l'organisation sociale de l'hygiène et de la santé.
 - Maîtriser les techniques de communication orale Être capable de l' exécution du bionettoyage des établissements de santé.
 - Être capable de mener les opérations de décontamination et de désinfection du matériel dans les zones à risques.

PUBLIC

Cette formation est destinée à tous les salariés.

DATES

À définir ensemble. Nous contacter ou consulter notre planning formation sur www.p2aformation.com

HORAIRES

Les horaires de formation sont : De 9H à 12H et de 13H à 17H. Le monitoring et l'assistance pédagogique sont disponibles : Du lundi au vendredi de 9H à 18H.

PRÉREQUIS

Savoir lire, écrire, compter, résoudre les problèmes simples (niveau 2) et usages basiques du numérique (remise à niveau possible)
Validation du projet de formation, Motivation pour la formation et le métier
Acceptation des contraintes spécifiques au métier (Travail le week-end, déplacements, ...), Aptitude physique liée à l'exercice du métier

MODALITÉS, LIEU ET DÉLAIS D'ACCÈS

Formation **individuelle** ou collective à

En présentiel :

Intra : Adresse du client

Inter : P2A Formation

Réunions d'information.

Tests de connaissance et entretien de motivation (en présentiel ou à distance).

Adaptation du parcours selon les acquis, dispenses ou équivalences réglementaires Pour les personnes en situation de handicap.



Nous contacter



Durée :
4 Mois (336J)



NOMBRE DE PARTICIPANTS

Minimum : 12 personnes

Maximum : 16 personnes

MODALITÉS D'ÉVALUATION D'ATTEINTE DES OBJECTIFS DE LA FORMATION

QCM au début et à la fin de formation

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

*Nous adaptons nos formations en fonction de votre handicap et nous mettons tout en œuvre pour vous accueillir ou pour vous réorienter si besoin. Vous pouvez nous contacter au contact@p2aformation.com



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 :

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 directrice pédagogique de l'organisme de formation ; le bon déroulement est assuré par le formateur ou la formatrice désigné(e) par l'organisme de formation.

11. réception distribution et rangement du linge propre en veillant à la qualité du service
 12. réalisation et réflexion des lits inoccupés
 13. dressage des assiettes de façon appétissante et conformant aux goûts et consignes
 14. service et adaptation de la présentation de réponses pour favoriser l'autonomie de la résident
 15. service de fin de repas et préparation de la salle à manger en respectant les standards de qualité de l'établissement
- Module 4 : Accompagner le résident dans les gestes de la vie quotidienne en tenant compte du projet d'accompagnement personnalisé 52.5h
16. accompagnement des résidents à s'installer à table
 17. alors qu'on peut demander des résidents à prendre leur repas
 18. une victime qui ne répond pas et ne respire pas

Module 5 : Pratique Apprentis

- Module 4 : Accompagner le résident dans les gestes de la vie quotidienne en tenant compte du projet d'accompagnement personnalisé 52.5h
19. Tissage des techniques de nettoyages & désinfection et gestes spécifiques
 20. Démonstrations de conduite à tenir dans la distribution des repas
 21. Mise en situation de prise en charge des résidents
 22. Exercices simulés

MOYENS PERMETTANT LE SUIVI ET L'APPRÉCIATION DES RÉSULTATS

Dans cette formation, le participant aura accès au programme suivant : Module 0 : Positionnement & contractualisation 17H

1. Module 1 : Maîtrise des enjeux métiers - 35h
2. Articuler son action avec les acteurs de l'entreprise
3. Cerner le cadre de son intervention
4. participer à la maîtrise des risques par des actions de prévention
5. comprendre l'intérêt de la prévention
6. Module 2 - Bloc 1 : Réaliser le nettoyage et le bionettoyage des locaux en s'adaptant à la présence des résidents - 84h
7. nettoyage des bureaux 8. nettoyages des locaux et sanitaires
9. organisation des interventions en fonction des usagers

Module 3 : Contribuer aux prestations du service hôtelier en respectant les standards de qualité de l'établissement 49 h 10.
Communication avec les résidents et respect de leur habitude et de leur autonomie



Nous contacter

01 86 90 78 69

www.p2aformation.com

Contact@p2aformation.com

2 Rue Pierre RONSARD 78200

Mantes la jolie