



#### **FORMATION**







HOTELLERIE FORMATIONS
RESTAURATION GENERALES, SOCLE
TOURISME / CLEA

PREVENTION /

TRANSPORT /

NUMERIQUE /

#### **PUBLIC CONCERNÉ**

Tout personnel d'établissement sanitaire et médico-social Aides à domicile

PRÉ-REOUIS

Aucun

MODALITÉS DE FINANCEMENT

Plan de développement des compétences

PRIX DE LA FORMATION

2200€

# **OBJECTIFS DE LA FORMATION**

Définir le concept de « bientraitance » et le cadre juridique, législatif Identifier les différentes formes de maltraitance, les situations et mécanismes générateurs de maltraitance

Connaître les devoirs et responsabilités du professionnel en cas de constat d'abus et les modalités d'intervention

Prévenir collectivement les situations de maltraitance

Bâtir les fondements d'une culture bientraitante partagée et proposer des actions d'amélioration

## CONTENU DE LA FORMATION

#### Approche générale de la bientraitance/maltraitance (volet législatif et juridique)

- Définitions des notions de vulnérabilité, de maltraitance et de bientraitance, aspects éthiques et juridiques
- Rappel des fondamentaux pour un accompagnement bientraitant, recommandations ANESM
- Facteurs de risques propices à l'instauration de rapports maltraitants (facteurs individuels, facteurs institutionnels)

#### Les différents aspects de la bientraitance - la relation avec la personne aidée : AIDER - COMMUNIQUER - RESPECTER

- Ecoute et disponibilité (soin relationnel), communication bienveillante
- Respect de la personne, de ses valeurs, de ses croyances, de ses choix de vie, de ses liens sociaux
- Maintien et développement de l'autonomie

### Méthode et analyse des bonnes pratiques de bientraitance

- Redonner du sens
- Ne pas dénier les difficultés
- Analyser les situations à risques

#### Évaluation des risques potentiels de maltraitance en institution

- · Conditions d'installation
- Conditions d'organisation
- Conditions de prise en charge
- Identification des axes d'amélioration et développement de pratiques individuelles et collectives bientraitantes

## **CONDITIONS DE FORMATION**

Formation de 14 h pour un groupe Apports théoriques à partir des échanges de groupe Etudes de cas réels et analyse des pratiques Définition collective d'axes d'amélioration

# **VOS CONSEILLERS DE L'AGENCE DU LOT-ET-GARONNE**

Hélène BOURSINHAC Conseillère en Formation agence-marmande@greta-cfa-aquitaine.fr 06 33 47 69 70

Coordonnatrice administrative laura.garguy@greta-cfa-aquitaine.fr 05 53 66 82 48





#### **FORMATION**







HOTELLERIE FORMATIONS ACCOMPAGNEMENT ET RESTAURATION GENERALES, SOCLE DEVELOPPEMENT PERSONNEL

PREVENTION / SECURITE

TRANSPORT / LOGISTIQUE

NUMERIQUE / AUDIOVISUEL

# **MODALITÉS D'ÉVALUATION**

Attestation de formation et des acquis Evaluation de la satisfaction des apprenants Réalisation d'un bilan à la fin de la formation

## **PROFIL DES INTERVENANTS**

Formateurs expérimentés du réseau des Greta : Psycho thérapeutes, juristes, infirmière spécialisée.