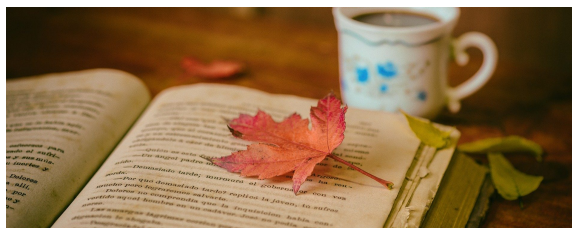




INTERVENIR À DOMICILE : SAVOIRS, SAVOIR-FAIRE ET COMPÉTENCES PROFESSIONNELLES



LIEU DE LA FORMATION

DANS L'UN DES CENTRES DE FORMATION
DU GRETA-CFA AQUITAINE (TALENCE,
BAZAS, BÈGLES, LIBOURNE, MÉRIGNAC...)

PUBLIC CONCERNÉ

Auxiliaires de vie, assistants de
vie aux familles, aides à domicile,
aides-soignants.

PRÉ-REQUIS

Aucun

DÉBUT DE LA FORMATION

Tout au long de l'année

DÉTAILS DATE DE LA FORMATION

21 heures réparties sur 3
journées de formations en
continu ou en discontinu

MODALITÉS DE FINANCEMENT

Plan de développement des
compétences

OBJECTIFS DE LA FORMATION

Permettre aux participants de se professionnaliser sur différents axes :

- L'entretien du cadre de vie au domicile privé
- L'alimentation et la diététique en lien avec la spécificité du bénéficiaire
- L'entretien et le repassage du linge

CONTENU DE LA FORMATION

VOS CONSEILLERS DES AGENCES DE GIRONDE

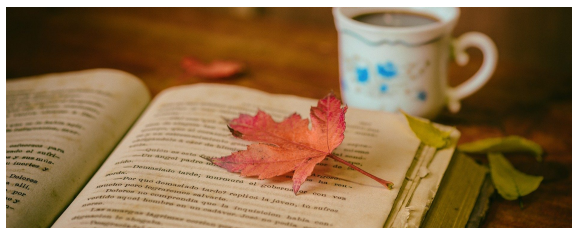
Hélène MIHIÈRE
Conseillère en Formation
continue
helene.mihiere@greta-cfa-
aquitaine.fr
06 71 70 71 08

Carine LEGRAND
Assistante Commerciale
carine.legrand@greta-cfa-
aquitaine.fr
05.56.04.65.30
06.10.01.82.23

Emmanuelle JEANNEROT
Assistante Formation
emmanuelle.jeannerot@greta-
cfa-aquitaine.fr
05 56 04 65 34



INTERVENIR À DOMICILE : SAVOIRS, SAVOIR-FAIRE ET COMPÉTENCES PROFESSIONNELLES



AGRICULTURE

BÂTIMENT
TRAVAUX PUBLICS,
PERFORMANCE
ÉNERGÉTIQUE

INDUSTRIE

SANTÉ / SOCIAL

TERTIAIRE

HOTELLERIE
RESTAURATION
TOURISME

FORMATIONS
GÉNÉRALES, SOCLE
/ CLEA

ACCOMPAGNEMENT ET
DÉVELOPPEMENT
PERSONNEL

PRÉVENTION /
SÉCURITÉ

TRANSPORT /
LOGISTIQUE

NUMÉRIQUE /
AUDIOVISUEL

SEQUENCE 1 : L'ENTRETIEN DU CADRE DE VIE AU DOMICILE PRIVÉ (1 jour 1/2)

Les techniques générales de l'entretien du domicile privé

- Méthodes utilisées en fonction des lieux et de leur organisation (destination, agencement), des supports,
- Connaissance des matériels techniques utilisés couramment au domicile : prise en main, utilisation optimale, « maintenance » du matériel, etc.
- Connaissance des produits d'entretien pour une utilisation optimale

Organisation dans le temps et l'espace

- Organisation spécifique de l'entretien
- Protocoles d'entretien spécifiques à l'entretien de la cuisine et de la salle de bain
- Hiérarchisation des tâches et définition des priorités dans la mission globale de l'intervenant
- Prise en compte des habitudes, des souhaits de la personne, etc.
- Communication avec le bénéficiaire dans le cadre des tâches effectuées

SEQUENCE 2 : L'ALIMENTATION ET LA DIÉTÉTIQUE (1 jour)

Généralités et savoirs de base

- Notions fondamentales : l'appareil digestif
- Équilibre alimentaire et besoins nutritionnels fondamentaux
- Comportements alimentaires : culture et alimentation

L'alimentation dans le maintien en bonne santé de la personne âgée

- Modifications de la morphologie et de la composition corporelle chez la personne âgée
- Modifications des fonctions physiologiques, en particulier digestives
- Besoins nutritionnels des personnes âgées et apports conseillés

Les pathologies du vieillissement et leurs incidences sur l'alimentation

- Principales pathologies : l'hypertension, le diabète, les accidents vasculaires cérébraux : définition, incidence sur l'alimentation, régimes particuliers
- Les démences (liées à la maladie d'Alzheimer et autres), les états dépressifs et confusionnels : répercussions sur la personne âgée, problématique alimentaire

SEQUENCE 3 : LE REPASSAGE ET L'ENTRETIEN DU LINGE (1/2 jour)

- Le fer à vapeur (rappels) : mise en service, utilisation optimale, règles de sécurité, maintenance du matériel
- Les différentes techniques de repassage
- Les difficultés en fonction des types de tissus (lin, laine etc.) et des vêtements (plissé, etc.)
- L'utilisation optimale de la chaleur et de la vapeur
- Le pliage : les techniques en fonction du linge, l'optimisation du temps en fonction des vêtements
- Le rangement du linge
- L'évaluation de son propre travail ; notion de « bonnes pratiques »
- La prévention et l'ergonomie : les « bonnes postures » dans le repassage

VOS CONSEILLERS DES AGENCES DE GIRONDE

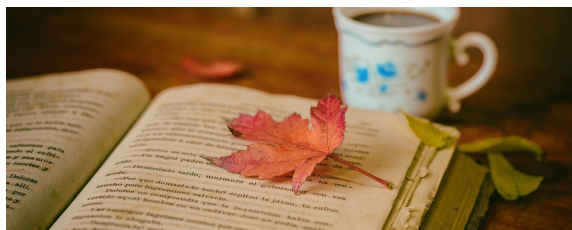
Hélène MIHIÈRE
Conseillère en Formation
continue
helene.mihiere@greta-cfa-
aquitaine.fr
06 71 70 71 08

Carine LEGRAND
Assistante Commerciale
carine.legrand@greta-cfa-
aquitaine.fr
05.56.04.65.30
06.10.01.82.23

Emmanuelle JEANNEROT
Assistante Formation
emmanuelle.jeannerot@greta-
cfa-aquitaine.fr
05 56 04 65 34



INTERVENIR À DOMICILE : SAVOIRS, SAVOIR-FAIRE ET COMPÉTENCES PROFESSIONNELLES



AGRICULTURE

BÂTIMENT
TRAVAUX PUBLICS,
PERFORMANCE
ÉNERGÉTIQUE

INDUSTRIE

SANTÉ / SOCIAL

TERTIAIRE

HOTELLERIE
RESTAURATION
TOURISME

FORMATIONS
GÉNÉRALES, SOCLE
/ CLÉA

ACCOMPAGNEMENT ET
DÉVELOPPEMENT
PERSONNEL

PRÉVENTION /
SÉCURITÉ

TRANSPORT /
LOGISTIQUE

NUMÉRIQUE /
AUDIOVISUEL

CONDITIONS DE FORMATION

Groupe de 12 personnes environ Méthodologie pédagogique

Apports permettant de nourrir les échanges et la réflexion du groupe de participants avec remise de documents

Analyses basées sur des supports et sur des situations vécues par les participants ou apportées par les intervenants

Formation participative favorisant les échanges entre participants et intervenants

basée sur l'aller-retour entre théorie et pratique professionnelle

Mise en œuvre d'outils à travers des cas concrets issus de la pratique professionnelle des participants ou proposés par l'intervenante

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Attestation de formation. Bilan à « chaud » avec le groupe.

Évaluation de satisfaction sur l'atteinte des objectifs qualité

PROFIL DES INTERVENANTS

Professionnels du secteur médico-social

VOS CONSEILLERS DES AGENCES DE GIRONDE

Hélène MIHIÈRE
Conseillère en Formation
continue
helene.mihiere@greta-cfa-
aquitaine.fr
06 71 70 71 08

Carine LEGRAND
Assistante Commerciale
carine.legrand@greta-cfa-
aquitaine.fr
05.56.04.65.30
06.10.01.82.23

Emmanuelle JEANNEROT
Assistante Formation
emmanuelle.jeannerot@greta-
cfa-aquitaine.fr
05 56 04 65 34