|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Plan de formation sur les 3 pôles** | | | | |
| **Pôle 1 :** | | | | |
| **Contexte** | **Techniques professionnelles** | **Savoirs associés :** | **Personnages** | **Dossier Technique** |
| 5- EHPAD Hestia | 3.1 Démarche de soins  3.2.1 Soins d'hygiène corporelle de l'adulte : Change (toilette génito-anale)  3.2.4 Habillage et déshabillage  3.2.6 Réfection d'un lit occupé  3.2.8 lits médicalisés  3.2.9 Accessoires du lit: potence, barrières, arceaux, linge de lit  3.2.3 Prévention des risques d'alitement prolongé (escarre, phlébite, constipation, syndrome de glissement)  Techniques gestuelles adaptées | 6.4 Observation de la peau  Physiopathologie : les escarres  12.3 Dentition, hygiène buccodentaire  12.4 Spécificités de l’appareil digestif de la personne âgée  12.5 Physiopathologie : troubles digestifs (constipation)  11- Système locomoteur  11.4 Tissu musculaire : structure et propriétés  11.5 Anatomie d'une articulation  11.6 Étude d'un mouvement, de la marche  11.7 Physiopathologie : ostéoporose, arthrose, arthrite  11.7 Physiopathologie  troubles musculo-squelettiques | Mme RAJAD (voir dossier technique) | - Charte de bientraitance - Menus - Grille AGGIR - Charte PA dépendantes  - Protocoles de soins  - Déclaration TIAC  - Protocoles en cas de gastro-entérites - Projet individualisé - Dossier médical |
| **Pôle 2** | | | |
| **Contexte** | **Techniques professionnelles** | **Savoirs associés :** | **Personnages** |
| EHPAD  Hestia | Ateliers « mémoire »  Jeux de société  Atelier « cuisine »  Activités motrices  Activités manuelles  Atelier « chants » | 1.7.5 le vieillissement cognitif et psychologique  1.7.6 la perte d’autonomie et la dépendance  1.7.7 facteurs générateurs de la perte d’autonomie  1.7.12 établissement, structure d’accueil : EHPAD (et équivalent)  1.2. Besoins et attentes  2.2 projet d’accompagnement  2.1.1 promotion de la bientraitance  2.1.2 prévention de la maltraitance  2.6.2 évaluation en EHPAD  2.6.3 notion d’analyse des pratiques professionnelles  2.8 relation personne aidante-personne aidée | idem |
| **Pôle 3** | | | |
| **Contexte** | **Techniques professionnelles** | **Savoirs associés :** | **Personnages** |
| EHPAD  Hestia | - TP Pâtes levées (gâteau d’anniversaire)  -TP Petit déjeuner (boissons chaudes) - TP Plateaux petits déjeuners et prévention fausses routes)  - TP Enrichissement des plats- Solutions de Réhydratation Orale  - TP « Manger mains » | *3.2.13 Matériel d’aide aux repas (vaisselle adaptée) Techniques professionnelles et technologie associée en Ergo-Soins)*  **Services à l’usager :** 1.4.2 Matériel remise en température  2.4 Techniques de service des repas :  Modes de distribution : service à table - au lit Aide à la prise des repas - Prévention des fausses routes- de la déshydratation, de la dénutrition s -matériel d’aide à la prise repas. **Nutrition :**  2.3 Alimentation des adultes (Personnes âgées -état pathologique : diarrhées, ostéoporose…) : proposer une adaptation aux besoins spécifiques des personnes dans une situation donnée- justifier le choix des aliments…  3.1 Régime hyperprotéiné Régime sans résidu 4.1 Eléments intervenant dans l’appétit.  5. Qualité sanitaire des aliments : critères de qualité sanitaire, Règle des 5M- TIAC | idem |
|  |