

Fiche technique formation

AGENT D'ACCOMPAGNEMENT AUPRES D'ADULTES DEPENDANTS + MODULES DIETETIQUE et CUISINE LOCALE	
<i>OBJECTIF DE LA FORMATION</i>	FORMATION PROFESSIONNALISANTE. Savoir observer, s'organiser, analyser, agir et transmettre ; Maîtriser les techniques et les protocoles d'entretien des locaux et du linge ; Distribuer et confectionner les repas en tenant compte des spécificités alimentaires locales ; Développer les capacités relationnelles avec la personne âgée ou dépendante Maîtriser les gestes essentiels liés à l'accompagnement de la personne âgée ou dépendante ; Découvrir les pathologies liées à l'âge ou au handicap ; Connaître les différentes organisations institutionnelles du secteur Sanitaire et Médico-Social.
<i>NOMBRE DE PARTICIPANTS</i>	12
<i>PRE REQUIS</i>	• Compréhension du français écrit et oral • Capacité d'écoute, d'empathie, de gestion du stress et des émotions, sens du service • Projet professionnel validé, avec la volonté de s'insérer professionnellement le plus rapidement possible sur des emplois à temps partiel et/ou temps plein, prioritairement dans des activités auprès de personnes dépendantes ou en situation de handicap • Mobilité résolue ou en cours de résolution

CONTENU DE LA FORMATION

MODULE 1 : Connaître les publics et l'environnement de travail pour mieux situer son rôle et ses fonctions

- Connaissance de la personne âgée et de la personne dépendante ;
- Connaissances des différentes pathologies psycho gériatriques ;
- Connaissance des notions de déficiences, incapacités, désavantages, compensation ;
- Rôle et place de l'accompagnateur de la personne dépendante
- Connaissance des environnements de travail de l'accompagnateur : institution médico-sociale, EHPAD, accompagnement à domicile, milieu hospitalier
- Soft skills : Travail en équipe pluridisciplinaire et bien-être au travail :
Être acteur de la cohésion d'équipe
Pratiques de bientraitance entre collègues et partenaires de travail
Analyse des pratiques professionnelles
Les outils du travail en équipe pluridisciplinaire
- Prévention des risques physiques et psychiques du travail

MODULE 2 : Accompagner les résidents dans les gestes de la vie quotidienne

- Diététique et cuisine locale
Diététique : régime équilibré, spécificité de la dénutrition et de l'obésité
Cuisine locale : produits locaux, notion de budget alimentaire pour les personnes à domicile, préparations sans viande à l'aide des légumineuses du territoire, viande et poisson, notion de chlordécone et de produits (dé)conseillés, circuit d'approvisionnement
- Service à table en institution médico-sociale
- Servir et desservir en salle ou en chambre et accompagner la prise de repas
- Entretien du cadre de vie privé et collectif
- Entretien du linge

MODULE 3 : Accompagner la personne aidée dans ses actes essentiels

- Aider à l'habillement de la personne
- Aide aux déplacements selon les principes de l'ergonomie
- Aide à la toilette
- Aide aux premiers soins d'urgences – PSC1

MODULE 4 : Accueillir la personne et l'accompagner dans sa vie sociale et ses loisirs

- Accueillir la personne dans une institution médico-sociale et accompagner son intégration
Facilitation et stimulation de la vie corporelle et relationnelle de la personne aidée dans la sécurité et le confort
L'impact du toucher et la mise en œuvre d'une attitude bien traitante

	- Organiser et contribuer aux temps d'animation adapté au public accompagné - Participer à l'accompagnement de la fin de vie - Soutien psychologique de la personne accompagnée et/ou des proches
DUREE TOTALE	435 Heures : 365 heures en centre et 70 heures en immersion professionnelle
DUREE HEBDOMADAIRE	30 à 35 heures
MODALITES DE SELECTION	Le processus de recrutement s'effectuera en 2 étapes : 1. Accueil du demandeur et recueil des premières informations à partir de la fiche de renseignement. Présentation de la formation: <u>objectif, informer de manière précise le demandeur d'emploi (DE)</u> 2. L'étape de positionnement en deux étapes clés : Tests de positionnement permettant de vérifier les pré-requis à l'entrée en formation: La maîtrise des savoirs de bases (lire, écrire et compter), obligatoire pour la poursuite de la formation et l'entrée en fonction dans ce secteur, la <u>connaissance</u> des métiers et l'intérêt à ce secteur d'activité, l'identification des besoins en remise à niveau et/ou soutien spécifique L'entretien individuel, permettant, après analyse des tests, de vérifier le projet et la motivation du candidat au regard des résultats obtenus au test. Cet échange va permettre de recueillir des informations complémentaires sur la situation du candidat, son projet et ses besoins.
DATE DE LA SELECTION	Informations collectives (ICOP) à JARRY, Immeuble Acerola : 4/09/2025 2/10/2025
DATE D'ACCUEIL ADMINISTRATIF	Du 1/08/2025 au 17/10/2025
LIEU DE FORMATION	Résidence Lasserre, Bat D, 97119 LES ABYMES
DATES DE FORMATION	Du 3 novembre 2025 au 13 février 2026