

HYGIENE - SANTE SECURITE



SOMMAIRE

FICHE 31	Entretien du linge
FICHE 32	Accidents domestiques et dangers
FICHE 33	Classement des documents administratifs et aide à la gestion d'un budget
FICHE 34	Achat – transport – conservation des aliments et intoxications alimentaires
FICHE 35	Aide à l'alimentation et prise de médicaments
FICHE 36	Alimentation de la personne âgée : troubles, régimes, textures, équilibre et repas thérapeutiques

ENTRETIEN DU LINGE

OBJECTIFS

- Comprendre le rôle du vêtement
- Connaître les produits et matériels nécessaires à l'entretien du linge
- Développer ses compétences pratiques d'entretien du linge : tri, lavage, séchage, repassage, pliage et couture à la main

CONTENU

- Les notions de vêtement et de linge : l'importance pour la personne – outil de communication ?
- Les étapes de l'entretien du linge :
 - Le tri du linge : technique de tri du linge
 - Le lavage : les produits – le lavage à la main – utilisation lave-linge
 - Le séchage : technique d'étendage – utilisation sèche-linge
 - Le repassage, le pliage et le rangement
 - Les petites réparations (couture à la main)

INFOS

 10h30

 Jeudi 26 octobre 2017
8h45 – 12h15
Vendredi 27 octobre 2017
8h30 – 12h15
Lundi 30 octobre 2017
8h30 – 12h15

 225€ par personne

ACCIDENTS DOMESTIQUES ET DANGERS

OBJECTIFS


- Identifier les différents types d'accidents domestiques
- Comprendre en quoi le vieillissement d'une personne peut lui occasionner un accident domestique
- Identifier les sources de dangers au domicile d'une personne âgée
- Découvrir les mesures de protection des personnes et de prévention des accidents domestiques

CONTENU

- Les différents types d'accidents domestiques
- Les causes des accidents domestiques
- Les mesures de prévention des accidents domestiques

INFOS

 3h30

 Mardi 7 novembre 2017
8h45 – 12h15

 75€ par personne

CLASSEMENT DES DOCUMENTS ADMINISTRATIFS ET AIDE A LA GESTION D'UN BUDGET

OBJECTIFS


- Comprendre l'utilité du classement
- Connaître les règles de classement des documents
- Acquérir des notions de gestion de budget
- Découvrir les mesures de protection des consommateurs

CONTENU

- Gestion de budget
 - La notion de budget (dépenses – recettes)
 - Les points d'alerte
- Classement des documents administratifs
 - Objectifs
 - La durée de conservation des documents
 - Quelques principes de classement
- Les mesures de protection

INFOS

 3h30

 Mercredi 6 décembre 2017
8h45 – 12h15

 75€ par personne

ACHATS - TRANSPORTS - CONSERVATION DES ALIMENTS ET INTOXICATIONS ALIMENTAIRES

OBJECTIFS


- Comprendre l'organisation des achats alimentaires
- Connaître les règles de transport des aliments
- Acquérir des connaissances et développer ses compétences pratiques de conservation des aliments

CONTENU

- L'organisation des achats alimentaires :
 - Les différents types de commercialisation des produits alimentaires
 - Les étapes à suivre
- Le transport des aliments
- La conservation des aliments :
 - Le rangement des produits alimentaires
 - Les procédés de conservation des aliments
 - Notions sur les intoxications alimentaires

INFOS

 7h

 Vendredi 5 janvier 2018
8h30 – 12h15
Jeudi 8 février 2018
8h45 – 12h15

 150€ par personne

AIDE A L'ALIMENTATION ET PRISE DE MEDICAMENTS

 OBJECTIFS

- Connaître le matériel et les adaptations techniques favorisant l'autonomie lors des repas
- Savoir installer la personne lors des repas
- Acquérir des connaissances sur les types de médicaments et leurs modes d'administration
- Connaître son rôle et sa responsabilité vis-à-vis de l'aide à la prise des médicaments

 CONTENU

- Matériel et adaptations techniques pour les repas
- Installation et environnement lors du repas
- Notion de pharmacologie : formes et modes d'administration des médicaments
- Réglementations et règles dans l'aide à la prise des médicaments

INFOS

 3h30 Lundi 8 janvier 2018
8h30 – 12h15 75€ par personne

ALIMENTATION DE LA PERSONNE AGEÉE : TROUBLES, REGIMES, TEXTURES, EQUILIBRE ET REPAS THERAPEUTIQUES


 OBJECTIFS

- Connaître les principaux troubles de l'alimentation
- Être capable de les reconnaître et de proposer des solutions
- Connaître les principaux régimes et les mettre en application
- Appréhender les différentes textures
- Savoir allier régimes, textures et plaisir du repas
- Acquérir des connaissances sur le repas thérapeutique

 CONTENU

- Troubles de la déglutition, anorexie, refus alimentaire...
- Principaux régimes alimentaires : diabétique, hypercalorique, hyperprotidique, hyposodé...
- Adaptations de textures : mixé, lisse, eau gélifiée, compléments alimentaires...
- Repas thérapeutique : objectifs, organisation

INFOS

 7h Lundi 8 janvier 2018
13h30 – 17h15
Mardi 9 janvier 2018
8h45 – 12h15 150€ par personne



MFR des Achards

2 rue Jean Yole – La Mothe Achard - 85150 LES ACHARDS

Tél. : 02.51.38.61.05

Email : mfr.lamotheachard@mfr.asso.fr

Site : www.formation-alternance-vendee-lamotheachard.com