

ASSURANCE :: MATMUT

CONTACTS : Madame KLAI/ Monsieur FULCONIS

Ouverture des bureaux :

du lundi au vendredi de 9 h 00 à 12h 30 et de 13h 30 à 17h 00

Aide à Domicile Formation ADF
79 Chemin de Vaumarre
06250 Mougins

Tél. : 04 92 92 07 63

Fax : 04 93 75 54 99

aide-a-domicile-formation@orange.fr

Tarif de la Formation :

630 € par stagiaire pour 2 jours ½
soit 42 € de l'heure par stagiaire

Tarif Hébergement :

« Hôtel du Val de Mougins »
34,50 € en chambre double
53,00 € en chambre simple
Petit déjeuner compris

Restauration :

Tarif Moyen du repas 12,50 €
A proximité du bureau, se renseigner à l'association ADF

L'accès de la gare SNCF de Cannes à Mougins par la RN 85 est très facile et bénéficie d'un service de bus fréquent (ligne 600)

AIDE A DOMICILE FORMATION

FORMATION AUXILIAIRE DE VIE SOCIALE



Préparation à la Formation des aides à domicile dans le cadre
du DEAVS (Diplôme d'Etat d'Auxiliaire de Vie Sociale)
par la VAE (Validation des Acquis de l'Expérience)

79 chemin de Vaumarre 06 250 MOUGINS

Tél : 04.92.92.07.63 Fax : 04.93.75.54.99

Email : aide-a-domicile-formation@orange.fr

N° de Siret : 450 829 445 000 11 Code APE 913 E

N° formation : 93 06 05628 06

FORMATIONS AUXILIAIRE DE VIE SOCIALE A MOUGINS

Ces stages de formation permettent d'acquérir des expériences dans différents secteurs essentiels au métier d'aide à domicile dans le cadre du DEAVS (Diplôme d'Etat d'Auxiliaire de Vie Sociale). ils visent au maintien et au renforcement de l'autonomie des personnes assistées. Sont programmés les enseignements relatifs aux besoins nutritifs (1), relationnels (2), aux gestes et postures de sécurité (3) ainsi qu'aux droits et règles dans les emplois familiaux adaptés aux Auxiliaires de Vie Sociale - AVS (4) :

PREPARATION DES REPAS ET HYGIENE ALIMENTAIRE (3 jours)

Madame FULCONIS Ariana
Formatrice-Coordnatrice

- ❖ **Préparation des repas :**
 - Présentation du stage,
 - Organisation des achats,
 - Choix du menu et Préparation ,
 - Dresser une table, assurer le service, desservir,
 - Les différents régimes,
 - Adaptation des repas aux enfants, aux personnes âgées, personnes handicapées,
 - Réalisation des menus (travaux pratiques)
- ❖ **Notions d'Hygiène alimentaire :**
 - Présentation des différents groupes d'aliments
 - Stockage des aliments et conservations,
 - Fréquence –produits de saison, semi-cuisinés, surgelé.

Les repas du midi sont pris en commun.

A la fin de chaque formation, Monsieur GUEDJ Robert, ancien avocat au barreau de Grasse, interviendra en matière de droit dans les domaines suivants : secret professionnel de l'AVS, responsabilité professionnelle de l'AVS, la déontologie et l'éthique de l'AVS, la protection des personnes incapables majeures, le droit du travail, la ou les conventions collective, le problème de la maltraitance des adultes vulnérables.

ERGONOMIE (3 jours)

Monsieur RIBA Damien
Masseur-Kinésithérapeute D.E.

3. Principes de bases de l'Ergonomie

Seront abordés les problèmes spécifiques du travail à domicile, l'anatomie et les pathologies du dos des intervenants, **les règles de manutention**, les postures, la prévention au quotidien et dans les activités ménagères, les gestes auprès d'enfants, **la gestion de la dépendance**, les conduites à tenir, les transferts, les déplacements.

- ▣ Définitions
- ▣ Aide à la mobilisation des personnes
(cours théoriques & travaux pratiques)

PSYCHOLOGIE DE LA PERSONNE AGEES (3 jours)

Madame COTTALORDA Bénédicte
Infirmière D.E.

Le but de cet enseignement est de donner quelques clés permettant de comprendre ce qui se passe dans **la relation avec le sujet âgé**, repérer les mécanismes qui sont à l'oeuvre dans son comportement, adapter au mieux nos interventions :

- ⊖ **Notions de Gérontologie :**
 - sociologie
 - les modes de vieillissement
 - psychologie
 - souffrance
- ⊖ **Eléments d'anatomie & de psychophysiologie**
- ⊖ Applications (Etudes de cas)

Pour ces formations, veuillez vous fiez au calendrier.