



Formations Continues et DPC EHPAD



Sarl Luz Care- 42 av du Dr PICAUD - 06400 CANNES
SIRET : 52033837700010 / Code APE : 8810B
Port : 06.10.44.37.89 / Email : bmc@seniorcare.fr

2019

Formation à visée certifiante

« *Référent Accompagnateur en Gérontologie en EHPAD (RAG)* »

dépôt INPI : DS02018007202

▶ Les objectifs : les compétences du RAG

- ▶ Concourir à la formation/information des équipes sur la législation, réglementation, fonctionnement des services et connaissances des publics.
- ▶ Exercer dans l'ensemble des unités et pôles de l'EHPAD et contribuer aux différentes évaluations.
- ▶ Être identifié comme « personne-ressource » au sein de la structure à la fois dans l'accompagnement de résidents souffrant de troubles spécifiques et dans la gestion relationnelle
- ▶ Collaborer aux projets de l'EHPAD pour répondre aux besoins de santé de la population des territoires.
- ▶ Développer et transmettre aux équipes des techniques et postures pour faire face aux risques psychosociaux

▶ **Professionnels concernés :**

Tout personnel assurant déjà des missions de soin auprès des personnes âgées,

Tout personnel souhaitant se positionner sur de nouvelles spécificités,

▶ **Conditions d'admission :**

Les admissions se font après examen des dossiers et sur entretien avec le coordinateur de la formation

Nombre de places : 11 à 13

▶ **Financement :**

Plan de formation annuel

▶ **Conditions de délivrance du certificat de réussite :**

Evaluation de la formation :

Contrôle continu des connaissances (40 % de l'évaluation)

Mise en situation pratique devant un jury (60% de l'évaluation)

▶ **Durée de la formation/ Tarif:**

264 heures / 15€heure

▶ **Planning des modules :**

Du 06 Mars 2019 au 01 Avril 2020

▶ **Lieu de formation :**

Campus International de Cannes

Clôture des inscriptions le 31 Janvier 2019

▶ **13 modules :**

- ▶ **Module 1 :** La réglementation, législation, acteurs, partenaires d'un EHPAD et rôle du RAG
- ▶ **Module 2 :** Projet de service, d'animation des différents pôles, unités et conduite de projet
- ▶ **Module 3 :** Personnalisation du soin, de l'accompagnement, ajustements
- ▶ **Module 4 :** Le phénomène de sénescence, besoins, risques associés et évaluations des capacités résiduelles
- ▶ **Module 5 :** Les pathologies neurodégénératives : l'accueil et l'accompagnement du résident
- ▶ **Module 6 :** Les troubles psychiques : l'accueil et l'accompagnement d'un résident psychotique
- ▶ **Module 7 :** La dépression du sujet âgé et le risque suicidaire
- ▶ **Module 8 :** Les troubles neurodéveloppementaux
- ▶ **Module 9 :** L'accompagnement en fin de vie : la démarche palliative et l'évaluation de la douleur
- ▶ **Module 10 :** La famille et l'aidant naturel
- ▶ **Module 11 :** L'éthique, la déontologie et la promotion de la bientraitance au sein d'une équipe
- ▶ **Module 12 :** Les postures et la communication
- ▶ **Module 13 :** Accompagnement et prise en charge non-médicamenteuse
- ▶ Evaluation finale

2^{ème} session-Formation à visée certifiante
**« Agent de Restauration et d'Hôtellerie en Etablissement
Sanitaire et Médico-Social (ARH) »**
dépôt INPI : DS02018003177

- ▶ **Les objectifs : les compétences de l'ARH**
 - ▶ Renforcer les connaissances de l'apprenant sur les secteurs sanitaire ou médico-social par la connaissance des spécificités de ces structures et du public accueilli.
 - ▶ Apporter des connaissances, un savoir être et des savoir-faire professionnels favorisant la qualité hôtelière et de restauration.
 - ▶ Valoriser la qualité d'accueil et d'accompagnement par l'apprenant du public accueilli en ESMS et de sa famille.

▶ **Professionnels concernés :**

Agent de Service Logistique (ASL) et Agent de Service Hospitalier (ASH)

Les secteurs et structures ciblées :

Établissements de santé : CH, CHR(U), ESPIC, "CLINIQUES PRIVÉES", SSR, HOPITAL GÉRONTOLOGIQUE

Établissements médicaux-sociaux : EHPAD, FAM, MAS

▶ **Conditions d'admission :**

Les admissions se font après examen des dossiers et sur entretien avec le coordinateur de la formation. Nombre de places : 11 à 13

▶ **Financement :**

Plan de formation annuel

▶ **Conditions de délivrance du certificat de réussite :**

Evaluation de la formation :

Contrôle continu des connaissances (40 % de l'évaluation)

Mise en situation pratique devant un jury (60% de l'évaluation)

▶ **Durée de la formation/ Tarif:**

168 heures / 15€ heure

▶ **Planning des modules :**

Du 27 Mars 2019 au 10 Janvier 2020(à raison de 3 jours par mois hors période estivale)

Clôture des inscriptions le 31 Janvier 2019

▶ **07 modules :**

▶ **Module 1 :** Connaissance des secteurs sanitaire et médico-social. Le poste d'Agent de restauration et d'hôtellerie(ARH)

▶ **Module 2 :** Les bonnes pratiques d'hygiène alimentaire en restauration collective et développement durable

▶ **Module 3 :** Un service de restauration de qualité : de la préparation à la fin de service

▶ **Module 4 :** le handicap psychique, neurologique, sensoriel, physique et les pathologies neurodégénératives

▶ **Module 5 :** les différents types d'alimentations spécifiques et les troubles de la déglutition

▶ **Module 6 :** Des prestations hôtelières de qualité, de la chambre individuelle aux espaces communs

▶ **Module 7 :** Découvrir et développer des techniques relationnelles adaptées à l'accompagnement du public accueilli dans les ESMS et de leurs familles

▶ Evaluation Finale

▶ **Lieu de formation :**

Campus International de Cannes



Situé dans les Alpes-Maritimes à Cannes,

Organisme de formation spécialisé en EHPAD

- DPC et Continue

- Accompagnement VAE



Sarl Luz Care- 42 av du Dr PICAUD - 06400 CANNES

SIRET : 52033837700010 / Code APE : 8810B

Port : 06.10.44.37.89 / Email : bmc@seniorcare.fr

« Enregistré sous le numéro 93 06 06637 06. Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'Etat »

2018

« Rien ne change sauf le nom »

La Sarl Luz Care regroupe maintenant :

- Senior Care pour les EHPAD
- Lou'care pour la petite enfance
- FormaVitae pour les adultes et le handicap

Des accompagnements vae en 40 jours

8713 heures de formation/an

15 formateurs expérimentés

Des Formations en situation professionnelle

8 ans d'expertise

Analyse des facteurs impactant la qualité de vie professionnelle et personnelle

TARIF DES FORMATIONS CONTINUES ET DPC

- ▶ **Demande de tarifs :**
 - Par mail : bmc@seniorcare.fr
 - Par tel : 09.53.27.17.86

- ▶ **Formation DPC nous consulter pour les tarifs et thèmes de formations**

- ▶ **Support de formation possibles :**
 - Support théoriques
 - Séquence vidéo avec mises en situation
 - Simulateur du grand âge et du handicap

Pédagogie avec simulateur du grand âge et du handicap

- ▶ Pédagogie active et ludique
- ▶ Travail de la communication non verbale avec les personnes atteintes de maladies neurodégénératives ou déficits intellectuels
- ▶ Adapter son accompagnement suivant les pathologies, pertes d'autonomie et handicaps
- ▶ Passer de l'intellectualisation au ressenti grâce au simulateur
- ▶ Remettre en question son accompagnement et privilégier la connaissance de la personne, de ses besoins et de son projet de vie





Datadock

- ▶ Luz Care est référencé au Datadock comme organisme de formation répondant aux critères de qualité des actions de formation.



Formations DPC 2019

- ▶ Luz Care est enregistré auprès de l'Agence Nationale du DPC comme « Organisme habilité à proposer des actions de DPC ».

- ▶ Nous pouvons ainsi répondre aux exigences annuelles en formation de vos professionnels suivants :
 - Aide-soignant
 - Infirmier Diplômé d'État (IDE)
 - Psychomotricien
 - Ergothérapeute
 - Masseur kiné
 - Orthophoniste
 - Auxiliaire de puériculture



Formation sur site en France et en Corse (07 heures)

TARIFS ET THÈMES DE FORMATION : NOUS CONSULTER

Formations EHPAD 2019

- ▶ Nouveautés: Formations à visées certifiantes
 - ▶ Référent Accompagnateur en Gérontologie en EHPAD (264 heures)
 - ▶ Agent de Restauration et d'hôtellerie en ESMS (168 heures)
- ▶ Nos best seller :
 - ▶ Accompagner VAE au diplôme d'Etat d'Aide-soignant (24 heures) + modules complémentaires
 - ▶ Perfectionnement dans la qualité de la restauration en EHPAD (07 h)
 - ▶ Prévention de la maltraitance, promotion de la bientraitance (07h)
 - ▶ La sexualité en EHPAD (07h)
 - ▶ Les pathologies neurodégénératives (28h)
 - ▶ La prise en soin des résidents en Unité de vie Protégée (21h)
 - ▶ Soins palliatifs et accompagnement de fin de vie (14h)

Secteur « Soin et Accompagnement » (AS, IDE, Psychomotricien, Ergothérapeute, Psychologue, Médecin)

Nom de la formation	En quelques mots	Durée
Référent Accompagnateur en Gériatrie	Bénéficier d'une spécialisation en Gériatrie. Connaître, appréhender et accompagner les résidents séjournant en EHPAD et pour certains vivant en UHR, PASA, UVP, Accueil de jour.	264h
Référent Accompagnateur Snoezelen	Être identifié comme « Référent ou personne-ressource » pour déployer des séances Snoezelen auprès d'un public fragilisé. Savoir identifier les personnes pouvant bénéficier d'un accompagnement Snoezelen. Savoir transmettre aux professionnels de sa structure les bienfaits de l'accompagnement.	56h
Appréhender et gérer le refus alimentaire	Comprendre le refus alimentaire. Identifier et comprendre les motivations d'expression d'un refus alimentaire. Identifier l'attitude à adopter face au refus alimentaire et faire face aux situations difficiles en équipe pluridisciplinaire.	14h
Appréhender et gérer le refus de soins	Comprendre le refus de soins. Identifier les motivations d'expression d'un refus de soins et comprendre le refus de soins sur le plan psychologique. Identifier l'attitude à adopter face au refus de soins et faire face aux situations difficiles en équipe.	14h

Secteur « Soins et Accompagnement » (AS, IDE, Psychomotricien, Ergothérapeute, Psychologue, Médecin)

Nom de la formation	En quelques mots	Durée
Manutention et utilisation des aides techniques, se protéger des TMS	Former à une gestuelle permettant d'aborder en toute sécurité le travail quotidien et les difficultés liées aux manutentions. Connaître et utiliser les aides techniques, manuelles et mécanisées.	14h
La bientraitance en action	Analyser des mises en situations réelles (séquences vidéo filmées dans l'établissement) pour comprendre, réguler et valoriser ses pratiques professionnelles. Déployer la démarche de bientraitance au sein de l'EHPAD.	07h
La restauration en EHPAD à destination des soignants	Comprendre et intégrer les principes de la restauration pour les personnes présentant des troubles neurodégénératifs et une perte d'autonomie. Uniformisation et cohésion des pratiques au sein de l'équipe pluridisciplinaire.	14h
Accompagnement à la toilette et aide aux repas	Identifier les besoins des résidents dans les différents actes de la vie quotidienne.	07h

Secteur « Soins et Accompagnement » (AS, IDE, Psychomotricien, Ergothérapeute, Psychologue, Médecin)

Nom de la formation	En quelques mots	Durée
Prise en soins d'un patient atteint d'AVC	Approfondir les connaissances théoriques en matière d'Accidents Vasculaires Cérébraux. Connaître les différents troubles et les moyens de prise en charge. Appréhender la psychologie des patients et de leur famille. Évaluer les séquelles d'Accidents Vasculaires Cérébraux et définir les stades de la dépendance. Définir les actions à mettre en œuvre dans l'accompagnement au quotidien pour permettre, l'augmentation de l'autonomie résiduelle et le maintien de l'autonomie existante.	14h
Les transmissions ciblées	S'approprier des outils et une démarche de transmissions permettant d'assurer la continuité des soins. Être garant de la démarche d'évaluation à travers les transmissions ciblées.	07h
Évaluation de la douleur chez le sujet âgé	Savoir reconnaître et identifier la présence de la douleur chez la personne âgée. Découvrir les différentes échelles d'évaluation.	07h

Secteur « Soins et Accompagnement » (AS, IDE, Psychomotricien, Ergothérapeute, Psychologue, Médecin)

Nom de la formation	En quelques mots	Durée
<p>Construire le dossier de soin lors de l'entrée en institution d'un résident</p>	<p>AGGIR Toilette évaluative Évaluation à la marche et équilibre Hygiène bucco-dentaire et troubles de la déglutition Les directives anticipées et Personne de confiance</p>	<p>21h</p>
<p>Les troubles de la déglutition et hygiène bucco-dentaire</p>	<p>Appréhender Le fonctionnement de la déglutition et ses particularités chez le sujet âgé. Sensibiliser les acteurs de soins à l'hygiène bucco-dentaire.</p>	<p>07h</p>
<p>Connaissance et prévention du diabète en EHPAD</p>	<p>Actualiser ses connaissances sur les deux principaux types de diabète. Connaître les traitements antidiabétiques oraux et injectables ainsi que le matériel de surveillance glycémique et les traitements non-médicamenteux.</p>	<p>07h</p>
<p>Évaluer et sécuriser le circuit du médicament</p>	<p>Connaître la législation en vigueur dans les établissements médico-sociaux. Apprendre à évaluer et sécuriser le circuit du médicament.</p>	<p>14h</p>

Secteur « Soin et Accompagnement » (AS, IDE, Psychomotricien, Ergothérapeute, Psychologue, Médecin)

Nom de la formation	En quelques mots	Durée
Soins palliatifs et accompagnement de fin de vie	S'approprier les lois, les recommandations et intégrer les partenaires pour nourrir la réflexion collégiale. Appréhender les besoins spécifiques du mourant pour soulager et contenir l'enveloppe psycho-sensorielle. Comprendre les enjeux et mécanismes des familles. Réfléchir à la relation d'aide des professionnels.	14h
Animation flash pour les unités de vie	Intégrer l'animation comme prise en soin non-médicamenteuse dans le projet de vie personnalisé. Appréhender et utiliser les outils de l'animation en UVP.	07h
Animation et éveil sensoriel	Revoir les objectifs du projet d'animation en EHPAD et/ou à l'UVP en lien avec le projet personnalisé. Appréhender les différentes techniques de l'animation. Découvrir les animations possibles en fonction du public.	14h
Créer et conduire une séance SNOEZELEN	Découvrir les bienfaits de l'approche et attitude Snoezelen. Savoir créer et dispenser une séance Snoezelen.	14h

Secteur « Soins et Accompagnement » (AS, IDE, Psychomotricien, Ergothérapeute, Psychologue, Médecin)

Nom de la formation	En quelques mots	Durée
Aromathérapie dans le cadre de la fin de vie	Le toucher relationnel en fin de vie, l'environnement sensoriel de la chambre du résident, la symbolique des odeurs.	07h
Le repas thérapeutique en EHPAD	Connaître les conséquences du vieillissement sur la gustation. Identifier l'impact du vieillissement sur les sens. Maîtriser les éléments essentiels d'un repas thérapeutique. Accompagner les soignants dans la mise en œuvre de cette démarche. Maintenir l'autonomie et prévenir la dépendance du résident. Maintenir un contexte relationnel satisfaisant pour le résident. Susciter/maintenir l'envie, le plaisir, le désir de manger.	14h

Secteur « Soins et Accompagnement » (AS, IDE, Psychomotricien, Ergothérapeute, Psychologue, Médecin)

Nom de la formation	En quelques mots	Durée
<p>Secret professionnel : fondements, fonctionnements et limites</p>	<p>Définir le secret professionnel au sens de sa concrétisation dans la pratique professionnelle de chaque soignant et des professionnels de la rééducation. Définir et différencier les différentes notions de secret : secret médical et secret partagé. Avoir connaissance de l'engagement, du respect, du non-jugement et de l'éthique de chaque professionnel. Savoir définir les limites imposées par le secret professionnel et le secret partagé. Connaître les risques en cas de non-respect du secret professionnel. Intégrer la réflexion éthique autour du secret partagé dans le cadre de sa pratique professionnelle.</p>	<p>07h</p>
<p>Accueillir les personnes âgées séropositives en EHPAD</p>	<p>Comprendre et connaître la maladie et son évolution. Établir une relation de soins et d'accompagnement.</p>	<p>07h</p>
<p>Maladies d'Alzheimer et troubles apparentés</p>	<p>Découvrir l'ensemble des pathologies neurodégénératives et des profils des résidents accompagnés en EHPAD. Explorer la communication verbale et non-verbale à l'aide du Simulateur du Grand Âge et des outils de communication (Validation, PNL, etc.). Intégrer la démarche d'évaluation dans votre pratique.</p>	<p>07h</p>

Secteur « Soins et Accompagnement » (AS, IDE, Psychomotricien, Ergothérapeute, Psychologue, Médecin)

Nom de la formation	En quelques mots	Durée
<p>Les besoins nutritionnels de la personne âgée en EHPAD</p>	<p>Repérer et diminuer la prévalence de la dénutrition. Connaître et utiliser les outils de repérage et d'évaluation de la dénutrition. Agir dans le cadre d'une stratégie nutritionnelle graduée. Faciliter l'alimentation plaisir.</p>	<p>14h</p>
<p>Ateliers et Animations en EHPAD</p>	<p>Comprendre ce qu'est un temps d'animation pour des personnes désorientées. Connaître les caractéristiques de la maladie d'Alzheimer ou des troubles apparentés à prendre en compte pour mettre en place une animation. Savoir mettre en place un atelier pour un public adapté, Proposer des activités adaptées et réalisables</p>	<p>14h</p>
<p>La bientraitance et Théâtre Forum</p>	<p>Réfléchir de façon collégiale à ce que représente la Démarche de Bientraitance. Mettre en scène des situations précises pour réguler ses pratiques professionnelles. Développer la relation d'aide et d'accompagnement.</p>	<p>07h</p>
<p>Accompagner au quotidien la personne âgée présentant un handicap</p>	<p>Identifier et différencier les différents types de handicap. Savoir évaluer les besoins de la personne handicapée. Adapter son comportement pour une meilleure relation avec la personne handicapée. Appréhender les difficultés rencontrées per les personnes handicapées</p>	<p>14 heures</p>

Secteur « Hôtellerie et Restauration » (ASH, ASL, Serveur, Hôtesse d'accueil, Secrétaire, Cuisinier)

Nom de la formation	En quelques mots	Durée
Agent de restauration et d'hôtellerie en ESMS (formation à visée certifiante)	Renforcer les connaissances de l'apprenant sur les secteurs sanitaire ou médico-social par la connaissance des spécificités de ces structures et du public accueilli. Apporter des connaissances, un savoir-être et des savoir-faire professionnels favorisant la qualité hôtelière et de restauration. Valoriser la qualité d'accueil et d'accompagnement par l'apprenant du public accueilli en ESMS et de sa famille.	168h
Perfectionnement dans la qualité de la restauration en EHPAD	Perfectionner et développer une organisation, une posture et un service de qualité pour un accompagnement personnalisé lors des différents repas.	07h
La restauration en EHPAD à destination des serveurs	Identifier et intégrer les exigences et spécificités de la restauration en EHPAD.	14h

Secteur « Hôtellerie et Restauration » (ASH, ASL, Serveur, Hôtesse d'accueil, Secrétaire, Cuisinier)

Nom de la formation	En quelques mots	Durée
Initiation au Bio-nettoyage	Comprendre le mécanisme de transmission des micro-organismes. Acquérir les bases en hygiène. Acquérir les bases des méthodes utilisées en bio-nettoyage.	03h30
Perfectionnement en Bio-nettoyage	Acquérir les compétences nécessaires pour les prestations de nettoyage et bio-nettoyage. Être capable de réaliser des opérations de bio-nettoyage.	07h
Hygiène en lingerie	Les mesures d'hygiènes propres à la buanderie. Organisation des locaux, hygiène des mains. Mettre en œuvre les bonnes pratiques d'hygiènes.	07h
Perfectionnement dans la qualité de l'accueil en EHPAD	Développer un accueil chaleureux et professionnel en toutes circonstances. Améliorer sa posture professionnelle à travers le langage corporel et verbal	07h

Secteur « Hôtellerie et Restauration » (ASH, ASL, Serveur, Hôtesse d'accueil, Secrétaire, Cuisinier)

Nom de la formation	En quelques mots	Durée
Perfectionnement dans la qualité hôtelière en EHPAD	Optimiser la posture et le langage professionnel hôtelier. Affiner la qualité de suivi et de contrôle des espaces communs et privés.	07h
L'hygiène alimentaire en salle de restaurant	Prolonger la démarche HACCP lors du service en salle de restaurant. Prévenir le risque de contamination des aliments.	07h
Techniques de nettoyage et prévention des TMS	Maîtriser les différentes techniques de nettoyage et de désinfection en fonction des situations (pièces, matériaux, surfaces, etc.). Prendre en compte les risques professionnels afin de se protéger des TMS.	14h

Secteur « Transverse » (Soin, Hébergement & Animation)

Nom de la formation	En quelques mots	Durée
La bientraitance en EHPAD : de la prévention à l'accompagnement du résident	Identifier ses propres difficultés au sein du fonctionnement de l'établissement. Définir la démarche de bientraitance et les outils pouvant accompagner les professionnels dans cette démarche. Réfléchir de façon collégiale à la mise en œuvre de la démarche de bientraitance dans sa pratique professionnelle et au sein de son établissement.	10h30
La bientraitance, de la prise de conscience au professionnalisme	Intégrer dans sa pratique professionnelle un comportement, une attitude et une organisation favorisant la mise en application de la «bientraitance ». Déployer la démarche de bientraitance au sein de l'EHPAD.	10h30
Les troubles psychiatriques du sujet âgé	Comprendre les pathologies psychiatriques du sujet âgé, Adopter une communication et un comportement adapté dans les situations du quotidien Etablir une approche relationnelle spécifique avec le bénéficiaire	14h
Sensibilisation au Grand Âge avec le simulateur	Appréhender le vieillissement sous toutes ses composantes (physique, psychique, sensorielle, normale et pathologique).	07h

Secteur « Transverse » (Soin, Hébergement & Animation)

Nom de la formation	En quelques mots	Durée
Projet d'Accompagnement Personnalisé	S'approprier, personnaliser et intégrer le dispositif de mise en place du projet personnalisé dans l'établissement.	14h
La sexualité en EHPAD	Intégrer les notions de sexualité en EHPAD et/ou en UVP.	07h
Être et communiquer avec la personne âgée présentant des troubles neurodégénératifs et/ou cognitifs	Percevoir, adapter et personnaliser sa posture professionnelle verbale et non-verbale.	07h
À l'écoute de la dépression et prévention de la crise suicidaire	Bénéficier d'outils pour repérer et identifier la dépression. Être dans une démarche collégiale.	07h

Secteur « Transverse » (Soin, Hébergement & Animation)

Nom de la formation	En quelques mots	Durée
Le fonctionnement et l'accompagnement en Unité d'Hébergement Renforcée (UHR)	Découvrir le fonctionnement et les limites d'une Unité d'Hébergement Renforcée (UHR). Appréhender les outils d'évaluations spécifiques à l'UHR. Expérimenter des techniques de communication verbale et non-verbale à l'aide des approches non-médicamenteuses.	21h
Le fonctionnement et l'accompagnement des résidents en unité de vie protégée (UVP)	Découvrir le fonctionnement et les limites d'une Unité de Vie Protégée. Appréhender les outils d'évaluations spécifiques à l'Unité de Vie Protégée. Intégrer la charte de la personne accueillie en UVP pour préserver l'intégrité psychique, physique et social du résident. Expérimenter des techniques de communication verbale et non-verbale à l'aide des approches non-médicamenteuses.	21h
Les spécificités du travail de nuit	Identifier les spécificités du travail de nuit. Évaluer et reconnaître les charges physiques et psychologiques. Travailler moyens de communication entre les équipes de jour et de nuit. Reconnaître la valeur et l'impact de l'intervention du soignant de nuit.	21h

Secteur « Transverse » (Soin, Hébergement & Animation)

Nom de la formation	En quelques mots	Durée
Approche des maladies neurodégénératives en EHPAD	Découvrir l'ensemble des pathologies neurodégénératives et les profils des résidents accompagnés en EHPAD. Appréhender la réalité d'un résident présentant des troubles cognitifs et du trouble du comportement.	07h
Maîtrise du Risque Infectieux	Connaitre les règles à respecter pour prévenir les infections associées aux soins. Actualiser ses connaissances sur les précautions « standard » et complémentaires.	07h
Les règles d'hygiènes en EHPAD	Prévenir et sécuriser l'hygiène en EHPAD par la maîtrise du risque infectieux. Mettre en place les précautions adaptées aux risques infectieux.	07h
La connaissance et le fonctionnement d'un EHPAD	Assimiler le cadre législatif de l'EHPAD. S'approprier les orientations et les recommandations de travail.	07h

Secteur « Transverse » (Soin, Hébergement & Animation)

Nom de la formation	En quelques mots	Durée
Le cadre juridique de la maltraitance en institution	Définir le cadre juridique de la maltraitance en institution. Connaître les formalités administratives en cas de maltraitance avérée et nos obligations. Comprendre les procédures mises en place.	3h30
Initiation à la musicothérapie	Expérimenter les bienfaits de la musicothérapie	07h
Gestion des émotions suite à un décès « soudain »	Appréhender la dimension psycho-social de la mort en EHPAD. Apprivoiser la question du deuil. Verbaliser et gérer ses émotions.	14h
Gestion du stress et prévention des situations conflictuelles	Identifier les processus cognitifs renforçant les situations de stress. Apprendre à utiliser des outils favorisant la récupération après les situations de stress.	14h

Secteur « Transverse » (Soin, Hébergement & Animation)

Nom de la formation	En quelques mots	Durée
Langage et comportements professionnels en EHPAD	Analyser ses émotions, ses cognitions et son comportement face aux différentes sollicitations en EHPAD (des résidents, des équipes et des familles). Appréhender sa propre gestion des émotions et acquérir des outils de communications verbale et non verbale pour rester contenant et sécurisant.	14h
Prévention de la maltraitance, promotion de la Bienveillance	Réfléchir de façon collégiale à ce que représente la démarche de bienveillance. Comprendre les enjeux ainsi que les aspects émotionnels liés à l'activité.	07h
Prévention et gestion des conflits avec les familles	Comprendre le vécu des familles pour gérer les situations de conflits. Appréhender les enjeux et mécanismes de la communication pour faciliter la collaboration et instaurer une relation de confiance.	07h
La bienveillance au cœur de la relation triangulaire (résident, aidant et professionnels)	Appréhender la réalité de la personne âgée pour comprendre ses besoins et déployer une collaboration entre les différents acteurs (résidents, aidant et professionnels). Découvrir et s'appropriier le fonctionnement d'un EHPAD. Reconnaître les ressources des différents acteurs du projet personnalisé pour construire une collaboration pérenne visant le consensus.	07h

Secteur « Transverse » (Soin, Hébergement & Animation)

Nom de la formation	En quelques mots	Durée
Créer et conduire un atelier théâtre expression auprès des personnes âgées	Savoir construire un atelier théâtre-expression pour des personnes âgées. Accompagner les résidents dans le maintien de leurs capacités cognitives. Savoir définir et optimiser un espace scénique. Savoir apporter une dimension thérapeutique à l'animation.	14h

VAE DEAS

Nom de la formation	En quelques mots	Durée
Accompagnement à la rédaction du livret 2 DEAS	Sur simple demande.	24 h
Préparer son oral VAE	Acquérir les techniques de communication face à un jury : <ul style="list-style-type: none">• Se préparer à la présentation orale• Développer ses aptitudes à verbaliser• Apprendre à gérer son stress	07h
Module complémentaire	<ul style="list-style-type: none">• Connaître le métier d'aide-soignant conformément au référentiel du diplôme et les connaissances indispensables à sa pratique.	70h

Analyse des pratiques professionnelles

<ul style="list-style-type: none">- amener à une prise de recul et de réflexions quant à ses propres mode de fonctionnement et à ses pratiques professionnelles,- mettre à jour les dynamiques et les enjeux sous-jacents aux problématiques présentes dans la relation d'accompagnement,- permettre aux équipes de se retrouver pour développer la coopération et renforcer la cohérence des pratiques.	Durée 01h30 à 03h
--	-----------------------------

Notre équipe

- ▶ Médecin
- ▶ Cadre de Santé, IDE
- ▶ Psychologue Gérontologue, Praticienne en Psychothérapie
- ▶ Formatrice spécialisée en Snoezelen (Brevet Snoezelen délivré par l'Ordre de Malte)
- ▶ Animatrice spécialisée dans le maintien de l'autonomie
- ▶ Psychomotricienne
- ▶ Ergothérapeute
- ▶ Formateur spécialisé en restauration
- ▶ Ingénieur Qualité Santé
- ▶ Directeur EHPAD



« Enregistré sous le numéro 93 06 06637 06. Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'Etat »

Pour toutes informations et sans engagement

Tél : **09.53.27.17.86** (n° non surtaxé)

Email : **bmc@seniorcare.fr**

Siège Social

SARL LUZ CARE

42 avenue du Dr Raymond

Picaud

06400 Cannes

Salle de formation

Collège International de

Cannes

1 avenue Alexandre Pascal

06400 Cannes



« Enregistré sous le numéro 93 06 06637 06. Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'Etat »

Pour toutes informations et sans engagement

Tél : **09.53.27.17.86** (n° non surtaxé)

Email : **bmc@seniorcare.fr**

Siège Social

SARL LUZ CARE

42 avenue du Dr Raymond

Picaud

06400 Cannes

Salle de formation

Collège International de

Cannes

1 avenue Alexandre Pascal

06400 Cannes



Senior Care
www.seniorcare.fr



« Enregistré sous le numéro 93 06 06637 06. Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'Etat »

Pour toutes informations et sans engagement

Tél : **09.53.27.17.86** (n° non surtaxé)

Email : **bmc@seniorcare.fr**

Siège Social

SARL LUZ CARE

42 avenue du Dr Raymond

Picaud

06400 Cannes

Salle de formation

Collège International de

Cannes

1 avenue Alexandre Pascal

06400 Cannes