



SOLUTION PARTNER

LA SOLUTION A VOS EXIGENCES

CATALOGUE FORMATIONS 2024

SOLUTION PARTNER, organisme de formation, est certifié :



 **RÉPUBLIQUE FRANÇAISE**

La certification Qualiopi a été délivrée au titre de la catégorie d'action suivante :
ACTIONS DE FORMATION



THEMATIQUES DU CATALOGUE DE FORMATIONS

Cuisine - Service - Bionettoyage

Management

**Prendre soin, communication,
accompagnement et psychologie**

**Accompagnement des Soignants
& Prendre soin**

**Pour toute formation sur demande, nécessitant un diagnostic
au préalable, le tarif sera adapté et communiqué au client.**

FORMATION



CONSEIL



AUDIT



DIGITAL



THEMATIQUES DES FORMATIONS

Cuisine - Service - Bionettoyage

Management - RABC

France ENTIERE

**Développement de la Culture service autour du repas des convives en EHPAD :
Approche relationnelle et technique destinée aux agents hôteliers**

**Développement de la Culture service autour du repas des convives en EHPAD :
Approche relationnelle et technique destinée aux équipes cuisine
pour valoriser le savoir-faire et les produits**

**Développement de la culture service par le management de proximité :
Approche relationnelle et technique destinée aux cadres
pour valoriser et le savoir-faire et le savoir-être**

Le métier de gouvernante

Le RABC – Le traitement hygiénique du linge
(Risk Analysis and Biocontamination Control,
l'Analyse du Risque et le Contrôle de Biocontamination)

Les déclinaisons de repas en textures adaptées

Les bonnes pratiques d'hygiène

Le nettoyage - bionettoyage

FORMATION



AUDIT



CONSEIL



DIGITAL





Développement de la Culture Service autour du repas des convives en EHPAD : Approche relationnelle et technique destinée aux agents hôteliers

SOLUTION PARTNER

OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

- Mettre en place un service adapté, en adéquation avec les attentes de l'établissement, les convives et les ressources matérielles et financières de l'établissement
- Mettre en valeur les compétences des membres du groupe
- Rassurer sur la mise en œuvre d'un service restauration
- Accompagner dans la mise en œuvre par la recherche de solutions au travers des situations concrètes

PROGRAMME

Sensibiliser les professionnels à la culture service pour leur permettre de développer le sens de la relation client dans le cadre d'un service de qualité :

- développer la relation client/convive au travers de l'accueil et du service en adéquation avec la population accueillie et l'établissement
- développer la qualité de service et du desservice en salle, pour le petit déjeuner et le service en chambre
- développer la relation cuisine/salle
- développer le sens critique et l'appréciation d'un dressage bien fait
- développer la connaissance des différents modes de service

Sensibiliser les professionnels aux bases des règles d'hygiène pour le service en restauration :

- développer la connaissance et le respect des procédures de nettoyage conformément à la législation en vigueur
- développer la connaissance de l'importance du rôle des agents auprès des convives
- développer la qualité du suivi du plan de nettoyage en vigueur

Développer une relation de satisfaction des convives par le bénéfice d'un service restauration qualitatif :

- développer une performance et une efficacité par la valorisation des compétences des agents, en adéquation avec les temps de travail en vigueur et les locaux

Synthèse, évaluation et conclusion

METHODE PEDAGOGIQUE & MOYENS

L'approche pédagogique se fait dans un climat de dialogue, d'écoute et de respect de l'identité de chacun, avec une alternance entre théorie, pratique et partage d'expériences.

A partir d'une présentation générale des différents types de services appliqués dans la restauration, et selon les attentes, le groupe définit une méthode de service restauration à appliquer sur le site. Cette formation se base sur les échanges, et les expériences du groupe, complétés par des apports théoriques et pratiques.

DUREE DE LA FORMATION

En INTRA : 2 jours consécutifs (14 heures)

PUBLIC CONCERNE & NOMBRE DE PARTICIPANTS

Les agents hôteliers qui interviennent en salle de restaurant, ou chargés du service en chambre (groupe de 8 à 10 personnes).

EVALUATION

- Questionnaire d'entrée en formation,
- Evaluations « formatives » régulières pendant la formation,
- Evaluation « à chaud » en fin de formation : questionnaires individuels écrits,
- Bilan oral avec le formateur.

ATTESTATION INDIVIDUELLE

A l'issue de chaque session, une attestation de formation nominative sera remise à chacun des participants.

Elle comportera :

- le titre de l'action,
- la durée en heures de présence de l'agent,
- les objectifs de formation.

INTERVENANT

Formateur Consultant en management spécialisé en culture service & optimisation des organisations

- Expériences en restauration gastronomique, traditionnelle et collective
- Consultant en EHPAD depuis 2012
- Expériences de 15 années de Direction d'EHPAD multi-sites
- Diplômé ESTHUA NIVEAU 1
- Diplômé IFS MESLAY Niveau 1



OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

- Mettre en place une valorisation des préparations culinaires, en adéquation avec les attentes de l'établissement, les convives et les ressources matérielles et financières de l'établissement
- Mettre en valeur les compétences des membres du groupe
- Rassurer sur la mise en œuvre de la valorisation des produits
- Accompagner dans la mise en œuvre par la recherche de solutions au travers des situations concrètes

PROGRAMME

Sensibiliser les professionnels à la culture service, pour leur permettre de développer le sens de la relation client dans le cadre d'un service de qualité, au travers des préparations culinaires :

- développer le sens critique et l'appréciation d'un dressage d'assiette ou de plat bien fait
- développer la relation client/convive au travers de l'accueil et du service en adéquation avec la population accueillie et l'établissement en développant l'écoute et le partage
- développer la relation cuisine/salle au travers du partage de la connaissance produit
- développer la qualité du dressage des préparations réalisées par le service cuisine, pour le service en salle, pour le petit déjeuner et le service en chambre

Développer une relation de satisfaction des usagers par le bénéfice d'un service restauration qualitatif :

- développer une performance et une efficacité par la valorisation des compétences de l'équipe cuisine, en adéquation avec les temps de travail en vigueur et les locaux
- développer une stratégie culinaire pour générer une émotion au quotidien chez les convives

Synthèse, évaluation et conclusion

METHODE PEDAGOGIQUE & MOYENS

L'approche pédagogique se fait dans un climat de dialogue, d'écoute et de respect de l'identité de chacun, avec une alternance entre théorie, pratique et expérience.

A partir d'une observation du processus de fabrication et distribution, et selon les attentes, le groupe échange sur la méthode de service restauration à appliquer sur l'établissement.

Cette formation se base sur les échanges, et les expériences du groupe, complétés par des apports théoriques et pratiques.

DUREE DE LA FORMATION

En INTRA : 1 jour (7 heures)

PUBLIC CONCERNE & NOMBRE DE PARTICIPANTS

L'équipe cuisine qui prépare et envoie les préparations culinaires à destination des convives en salle de restaurant, ou en chambre (groupe de 3 à 5 personnes).

EVALUATION

- Questionnaire d'entrée en formation,
- Evaluations « formatives » régulières pendant la formation,
- Evaluation « à chaud » en fin de formation : questionnaires individuels écrits,
- Bilan oral avec le formateur.

ATTESTATION INDIVIDUELLE

A l'issue de chaque session, une attestation de formation nominative sera remise à chacun des participants.

Elle comportera :

- le titre de l'action,
- la durée en heures de présence de l'agent,
- les objectifs de formation.

INTERVENANT

Formateur Consultant en management spécialisé en culture service & optimisation des organisations

- Expériences en restauration gastronomique, traditionnelle et collective
- Consultant en EHPAD depuis 2012
- Expériences de 15 années de Direction d'EHPAD multi-sites
- Diplômé ESTHUA NIVEAU 1
- Diplômé IFS MESLAY Niveau 1



Développement de la Culture Service par le management de la proximité :

Approche relationnelle et technique destinée aux cadres

Pour valoriser le savoir-faire et le savoir-être

OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

- Comprendre et maîtriser les missions principales du management
- Donner de l'assurance au cadre dans sa mission de manager
- Mettre en valeur les compétences des membres du groupe
- Accompagner dans la mise en œuvre par la recherche de solutions au travers des situations concrètes,
- Acquérir les 4 compétences indispensables à tout manager de proximité pour réussir durablement :
 - orienter l'action de l'équipe
 - animer et responsabiliser ses collaborateurs
 - communiquer efficacement
 - adopter la posture et les outils du manager

Ces compétences acquises pendant ce cycle de formation sont directement transposables dans votre activité et vous permettent d'exercer vos différentes missions de manager de proximité dans les meilleures conditions.

PROGRAMME

Sensibiliser les professionnels aux techniques du management, pour leur permettre de développer le sens de la relation avec leurs équipes dans le cadre d'un service de qualité :

- Diagnostiquer ses capacités managériales
- Réussir dans sa fonction de manager
- Acquérir les techniques managériales fondamentales
- Résoudre les problématiques managériales
- Développer son aisance professionnelle
- Créer une dynamique d'équipe
- Adopter la posture et les outils d'un manager
- Développer la relation manager/équipe au travers des prestations de services proposées en développant l'écoute et le partage

Synthèse, évaluation et conclusion

METHODE PEDAGOGIQUE & MOYENS

L'approche pédagogique se fait dans un climat de dialogue, d'écoute et de respect de l'identité de chacun, avec une alternance entre théorie, pratique et expérience.

A partir d'une observation du processus en place, et selon les attentes, un échange est réalisé sur la méthode de management préconisée.

Cette formation se base sur les échanges, et les expériences du groupe, complétés par des apports théoriques et pratiques.

DUREE DE LA FORMATION

En INTRA : 2 jours consécutifs (14 heures)

PUBLIC CONCERNE & NOMBRE DE PARTICIPANTS

Tout responsable ayant à animer une équipe - (groupe de 3 à 5 personnes)

EVALUATION

- Questionnaire d'entrée en formation,
- Evaluations « formatives » régulières pendant la formation,
- Evaluation « à chaud » en fin de formation : questionnaires individuels écrits,
- Bilan oral avec le formateur.

ATTESTATION INDIVIDUELLE

A l'issue de chaque session, une attestation de formation nominative sera remise à chacun des participants.

Elle comportera :

- le titre de l'action,
- la durée en heures de présence de l'agent,
- les objectifs de formation.

INTERVENANT

Formateur Consultant en management spécialisé en culture service & optimisation des organisations

- Expériences en restauration gastronomique, traditionnelle et collective
- Consultant en EHPAD depuis 2012
- Expériences de 15 années de Direction d'EHPAD multi-sites
- Diplômé ESTHUA NIVEAU 1
- Diplômé IFS MESLAY Niveau 1



OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

- Comprendre et maîtriser les missions principales du métier de gouvernante
- Donner de l'assurance dans sa mission de gouvernante
- Mettre en valeur les compétences des membres de son équipe hôtelière
- Accompagner dans la mise en œuvre par la recherche de solutions au travers des situations concrètes
- Acquérir les 4 compétences indispensables à tout manager de proximité pour réussir durablement :
 - orienter l'action de l'équipe,
 - animer et responsabiliser ses collaborateurs,
 - communiquer efficacement,
 - adopter la posture et les outils du manager.

Ces compétences acquises pendant ce cycle de formation sont directement transposables dans votre activité et vous permettent d'exercer vos différentes missions de manager de proximité dans les meilleures conditions.

PROGRAMME

Sensibiliser les professionnels en posture de gouvernant(e)s aux techniques du management, pour leur permettre de développer le sens de la relation avec leurs équipes dans le cadre d'un service de qualité :

- Maîtriser le cadre légal et réglementaire du travail en établissement
- Faire le lien entre démarche qualité et fonction hôtelière
- Mettre en œuvre les bonnes pratiques en matière d'hygiène (bionettoyage, RABC, etc.)
- Mettre en œuvre les procédures et le contrôle qualité
- Gérer les stocks et respecter le budget
- Veiller à la qualité des prestations hôtelières (présentation des repas, installation des résidents, etc.)
- Veiller à la sécurité des personnes et des biens en mettant en œuvre des mesures adaptées
- Connaître la personne âgée pour adapter son comportement et sa communication
- Mettre en œuvre des animations adaptées aux résidents accueillis :
 - o Instaurer une relation d'écoute et de confiance avec les familles
 - o Encadrer et animer une équipe
 - o Gérer les conflits au sein de l'équipe et favoriser la cohésion
 - o Se positionner professionnellement auprès des résidents, de son équipe et de sa hiérarchie

Développer une relation de satisfaction des usagers par le bénéfice d'un service qualitatif :

- Développer une performance et une efficacité par la valorisation des compétences de l'équipe d'agents, et l'organisation du travail, en adéquation
- Avec les temps de travail en vigueur et les locaux

Synthèse, évaluation et conclusion

DUREE DE LA FORMATION

En INTRA : Un parcours modulaire et personnalisable en fonction des attentes et des besoins des professionnels : de 1 à 5 jours.

PUBLIC CONCERNE & NOMBRE DE PARTICIPANTS

Gouvernante en EHPAD, en établissement de santé, ou hôtelier (groupe de 3 à 5 personnes).

EVALUATION

- Questionnaire d'entrée en formation,
- Evaluations « formatives » régulières pendant la formation,
- Evaluation « à chaud » en fin de formation : questionnaires individuels écrits,
- Bilan oral avec le formateur.

ATTESTATION INDIVIDUELLE

A l'issue de chaque session, une attestation de formation nominative sera remise à chacun des participants.

Elle comportera :

- le titre de l'action,
- la durée en heures de présence de l'agent,
- les objectifs de formation.

INTERVENANT

Formateur Consultant en management spécialisé en culture service & optimisation des organisations

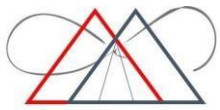
- Expériences en restauration gastronomique, traditionnelle et collective
- Consultant en EHPAD depuis 2012
- Expériences de 15 années de Direction d'EHPAD multi-sites
- Diplômé ESTHUA NIVEAU 1
- Diplômé IFS MESLAY Niveau 1

METHODE PEDAGOGIQUE & MOYENS

L'approche pédagogique se fait dans un climat de dialogue, d'écoute et de respect de l'identité de chacun, avec une alternance entre théorie, pratique et expérience.

A partir d'une observation des méthodes en place, et selon les attentes, un échange est réalisé sur la méthode à appliquer pour mettre en œuvre une fonction de gouvernante sur l'établissement.

Cette formation se base sur les échanges, et les expériences du groupe, complétés par des apports théoriques et pratiques.



OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

- Connaître les principes de blanchisserie et les bases de programmes de lavage utilisés
- Connaître les principes de la méthode R.A.B.C
- Appliquer les mesures et les procédures de maîtrise des risques microbiologiques pour la maîtrise du circuit du linge
- Pouvoir réagir et proposer des procédures de maîtrise des situations à risques
- Faire du R.A.B.C. une clé d'amélioration pour le traitement hygiénique du linge

PROGRAMME

APPROCHE DU TRAITEMENT HYGIENIQUE DU LINGE

Rappels de basiques de microbiologie
Notions de danger et maîtrise du risque microbiologique
Sources de contamination : limiter les risques d'apport
Sources de multiplication : limiter les risques de développement
Les règles générales d'hygiène applicables au linge (Pré-requis RABC)

LE LINGE

Nature des textiles
Différents types de linge
Linges dangereux et contagieux : manipulation

LE CIRCUIT DU LINGE EN ETABLISSEMENT

Les différentes étapes du circuit du linge
Les variantes présentées par les participants
Les principes de traitement hygiénique à chaque étape
Les particularités à prendre en compte
Les procédures existantes : analyse des bonnes pratiques hygiénique

LES PRODUITS LESSIVIELS

Les différents types de produits
Les dosages et la distribution
Les risques liés à leur utilisation
Les programmes de lavage

TRAITEMENT HYGIENIQUE DU LINGE EN LINGERIE

Lingerie Septique ou Aseptique
Définir les objectifs qualitatifs pour le linge
Programmes de lavage
Programmes de séchage et de finition
Procédures de tenue et d'hygiène individuelle
Traçabilité et contrôles des processus

LA NORME EN 14065 dite « Norme R.A.B.C. »

Définitions et préambule
Le contenu de la norme et des textes complémentaires,
Les enseignements à retenir
La méthode d'analyse des « 5 M », les grilles d'analyse & l'identification des Points critiques.

DEFINIR LES BESOINS D'AMELIORATION

Analyser les besoins et les sources d'amélioration possibles

DUREE DE LA FORMATION

En INTRA : 1 journée

PUBLIC CONCERNE & NOMBRE DE PARTICIPANTS

Les agents, les lingères qui interviennent en lingerie (groupe de 2 à 3 personnes).

EVALUATION

- Questionnaire d'entrée en formation,
- Evaluations « formatives » régulières pendant la formation,
- Evaluation « à chaud » en fin de formation : questionnaires individuels écrits,
- Bilan oral avec le formateur.

ATTESTATION INDIVIDUELLE

A l'issue de chaque session, une attestation de formation nominative sera remise à chacun des participants.

Elle comportera :

- le titre de l'action,
- la durée en heures de présence de l'agent,
- les objectifs de formation.

INTERVENANT

Formateur Consultant en management spécialisé en culture service & optimisation des organisations

- Expériences en restauration gastronomique, traditionnelle et collective
- Consultant en EHPAD depuis 2012
- Expériences de 15 années de Direction d'EHPAD multi-sites
- Diplômé ESTHUA NIVEAU 1
- Diplômé IFS MESLAY Niveau 1

METHODE PEDAGOGIQUE & MOYENS

L'approche pédagogique se fait dans un climat de dialogue, d'écoute et de respect de l'identité de chacun, avec une alternance entre théorie, pratique et expérience.

A partir d'une observation du processus de traitement du linge, et selon les attentes, le groupe échange sur la méthode à appliquer sur l'établissement.

Cette formation se base sur les échanges, et les expériences du groupe, complétés par des apports théoriques et pratiques.



OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

Permet d'acquérir les bases et techniques aux déclinaisons de repas en textures modifiées pour des personnes qualifiées ou non qualifiées travaillant en restauration :

- Pourquoi adapter les textures ?
- Quelle texture pour quel type de pathologie ?
- Quand adapter la texture ?
- Acquérir les bases de déclinaisons de repas

PROGRAMME

Théorique 1h : salle de réunion

- **Pourquoi adapter les textures ?**
 - ✓ Prévenir des fausses routes
 - ✓ Le plaisir de manger
 - ✓ Maintenir l'autonomie
 - ✓ L'estime de soi
 - ✓ Le bien-être de la personne
 - ✓ Stimuler les sens
 - ✓ Retrouver le goût des aliments
- **Quelle texture pour quel type de pathologie ?**
 - ✓ Textures mixées : Personne ayant des troubles de la déglutition ou de la mastication pouvant être aidée pour la prise du repas
 - ✓ Textures manger-mains : Personne ayant des difficultés à coordonner les mouvements (utilisation des couverts) troubles cognitifs
 - ✓ Texture crémeuse : Personne ayant des troubles de la déglutition et de la mastication sévère pouvant être aidée à la prise de repas
- **Quand adapter la texture ?**
 - ✓ Sur prescription du médecin traitant/ coordinateur
 - ✓ Sur demande de l'IDE référente/ IDE
 - ✓ Aucune autre demande prise en compte
 - ✓ Aucune initiative personnelle
 - ✓ L'information doit être centralisée auprès de l'équipe médicale

Pratique 6h : locaux de production

Acquérir les bases de déclinaisons de repas

- ✓ Mise en situation pratique
- ✓ Déclinaison du repas du jour en fonction du module choisi
- ✓ Réalisation de recettes et conseils de valorisation
- ✓ Test auprès de convives identifiés au préalable
- ✓ Retour du personnel soignant
- ✓ Retour auprès de la direction

METHODE PEDAGOGIQUE & MOYENS

- Accueil des stagiaires dans une salle de réunion
- Échanges sur le quotidien
- Présentation des repas en textures adaptées
- Livret pédagogiques et fiches techniques des recettes
- Mise en situation local cuisine

DUREE DE LA FORMATION

En INTRA : 1 journée (7 heures)

PUBLIC CONCERNE & NOMBRE DE PARTICIPANTS

Personnel de cuisine qualifié ou non qualifié s'occupant de la préparation des repas. Prérequis : Notion culinaire.
Groupe de 1 à 3 personnes.

EVALUATION

- Questionnaire d'entrée en formation,
- Evaluations « formatives » régulières pendant la formation,
- Evaluation « à chaud » en fin de formation : questionnaires individuels écrits,
- Bilan oral avec le formateur.

ATTESTATION INDIVIDUELLE

A l'issue de chaque session, une attestation de formation nominative sera remise à chacun des participants.

Elle comportera :

- le titre de l'action,
- la durée en heures de présence de l'agent,
- les objectifs de formation.

INTERVENANT

Formateur Consultant en textures modifiées depuis 2013, accompagnement des équipes cuisines dans la mise en place de ces repas adaptés.

- Titulaire d'un CAP/BEP, évolution durant 7 ans dans la restauration gastronomique et traditionnelle.
- Orientation vers la restauration collective pour apprendre et comprendre cette activité complexe.
- Chef gérant, puis directeur de restaurants durant 17 ans.



OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

Cette formation pratique a pour objectifs de :

- Identifier les enjeux réglementaires et commerciaux de l'hygiène dans un établissement
- Comprendre le monde microbien et ses dangers
- Identifier et savoir mettre en œuvre les principales règles de bonnes pratiques
- Savoir établir la documentation demandée par la réglementation.
- Savoir analyser les pratiques d'un établissement et apporter les CCP (corrections nécessaires aux écarts constatés)

METHODE PEDAGOGIQUE & MOYENS

L'approche pédagogique se fait dans un climat de dialogue, d'écoute et de respect de l'identité de chacun, en accompagnement des équipes au respect de l'hygiène et de la sécurité alimentaire.

Les moyens pédagogiques et techniques sont :

- Prévoir une salle disponible pour faire une présentation générale
- Échanges sur le quotidien
- Dans les locaux où se trouvent les documents (bureau, cuisine, salle de restaurant, réception, vestiaires)
- Supports papier, illustrations, exemples d'application Kit documentaire (papier + fichiers)

Vidéoprojecteur - Jeu pédagogique

- Analyse des pratiques à partir d'exemples concrets de la restauration
- Méthodes et outils adaptés à la formation (mise en situation, QCM, exercices d'application...)

DUREE DE LA FORMATION

En INTRA (sur site) : 1 journée (7h) ou 2 journées (14H) - Horaires modulables

PUBLIC CONCERNE & NOMBRE DE PARTICIPANTS

Les chefs de cuisine, les cuisiniers, les chefs de partie, les commis de cuisine,
Les commerces : boulangerie, poissonnerie, traiteurs, boucherie, charcuterie, vente à emporter...

Groupe de 1 à 10 personnes.

EVALUATION

- Questionnaire d'entrée en formation,
- Evaluations « formatives » régulières pendant la formation,
- Evaluation « à chaud » en fin de formation : questionnaires individuels écrits,
- Bilan oral avec le formateur.

INTERVENANT

Fabien LAMY - Formateur Consultant en management spécialisé en culture service et optimisation des organisations

- Expériences en hôtellerie de luxe et classique
- Expériences en restauration gastronomique, traditionnelle et collective
- Consultant depuis 2012
- Expériences de 15 années de Direction d'établissement de santé
- Expertise dans la mise en place de plans opérationnels dans le cadre de crise sanitaire
- **BTS Hôtellerie-restauration** (diplôme obtenu)
- **DESS Management de la Restauration** (diplôme niveau 1 obtenu)
- **Certificat de Directeur d'Établissement Sociaux et Médico-Sociaux** (diplôme niveau 1 obtenu)

ATTESTATION INDIVIDUELLE

A l'issue de chaque session, une attestation de formation nominative sera remise à chacun des participants.

Elle comportera :

- le titre de l'action,
- la durée en heures de présence de l'agent,
- les objectifs de formation.

ATTESTATION ETABLISSEMENT

A l'issue de la formation, une attestation de suivi du programme vous sera transmise.



PROGRAMME

- ✓ La nécessité de mettre en place un plan de maîtrise sanitaire
- ✓ Les obligations réglementaires
- ✓ Les bonnes pratiques d'hygiène
- ✓ La démarche hygiène
- ✓ Animer le PMS avec son équipe sur site

A quoi sert le PMS ?

Enjeux et connaissances des dangers

- ✓ Rôle de la DDPP
- ✓ Statut des établissements
- ✓ Les contrôles de la DDPP
- ✓ Les enjeux pour la profession
- ✓ Règlementation européenne et française
- ✓ Les Guides de Bonnes pratiques officiels
- ✓ Grilles d'inspection, points de contrôles permanents et ciblés
- ✓ Suites de l'inspection : rapport, saisie, procès-verbal, mise en demeure, fermeture...

Le monde microbien

- ✓ Les microbes (Moisissures, levures, bactéries et virus)
- ✓ Classement des microbes Principaux pathogènes et aliments potentiellement associés
- ✓ Contamination initiale et recontamination (les 5M)
- ✓ Conditions de développement et de survie Principales techniques de destructions

Autres dangers

- ✓ Autres dangers biologiques Allergènes
- ✓ Dangers chimiques
- ✓ Dangers physiques

Aliments et risques pour le consommateur

- ✓ Notions de danger/risque
- ✓ Notion de toxi-infection alimentaire collective
- ✓ Quelques données épidémiologiques de toxi - infection alimentaire
- ✓ Les principaux types de dangers : biologique physique et chimique.

Lutte contre les contaminations

- ✓ La qualité des matières premières (Température, PH)
- ✓ Rangement des matières premières, semi- finis, en cours
- ✓ L'hygiène du personnel (état de santé, tenue de travail, gestion du linge, lavage des mains)
- ✓ Le nettoyage et la désinfection des locaux et du matériel
- ✓ Marche en avant et séparation des circuits

Gestion des déchets

- ✓ Gestion des locaux annexes (WC, vestiaires)
- ✓ Lutte contre les nuisibles
- ✓ Lutter contre la multiplication et la survie des microbes
- ✓ Les températures de conservation : chaîne du froid, maintien au chaud, refroidissement
- ✓ Surgélation/congélation/décongélation
- ✓ Le sous vide
- ✓ Gestion des stocks : âge des produits, DLC et DDM
- ✓ Cuisson et autres techniques

Plan de maîtrise sanitaire

- ✓ Objectifs et intérêts de la méthode HACCP Les étapes et leurs rôles
- ✓ Illustration par une analyse des risques sur un plat
- ✓ La traçabilité amont et aval
- ✓ La gestion des non-conformes, retraits et rappels produits



OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

Cette formation pratique a pour objectifs de pouvoir réaliser des opérations de nettoyage en établissements dans le respect des règles d'hygiène et de propreté.

PROGRAMME

Pouvoir réaliser des opérations de nettoyage en établissements dans le respect des règles d'hygiène et de propreté en appliquant :

- Les bonnes pratiques d'hygiène
- La démarche hygiène
- Le respect des procédures

Différents types de souillures

- Poussières et éléments solides
- Liquides et tâches

Contact

- Le lavage des mains

Produits utilisés

- Différents types de produits et agressivité
- Système de dosage
- Conditions d'emploi et d'efficacité

Matériel et méthodes

- Conformité du matériel aux principes d'hygiène
- Conditions d'utilisation du matériel
- L'utilité des instructions écrites au travail

Entretien des surfaces

- Application du principe « du plus propre vers le plus sale »
- Application des techniques d'entretien des surfaces
- Application des méthodes d'entretien des sols
- La pertinence des contrôles bactériologiques (option : Lutte contre **les B.M.R.**)

Spécificités liées à certains domaines

- Classification des locaux
- Précautions standard
- Mesures d'isollements

METHODE PEDAGOGIQUE & MOYENS

L'approche pédagogique se fait dans un climat de dialogue, d'écoute et de respect de l'identité de chacun, en accompagnement des équipes au respect de l'hygiène et de la sécurité alimentaire.

Les moyens pédagogiques et techniques sont :

- Prévoir une salle disponible pour faire une présentation générale
- Échanges sur le quotidien
- Supports papier, illustrations, exemples d'application Kit documentaire (papier + fichiers)
- Vidéoprojecteur - Jeu pédagogique
- Analyse des pratiques à partir d'exemples concrets
- Méthodes et outils adaptés à la formation (mise en situation, QCM, exercices d'application...)

DUREE DE LA FORMATION

En INTRA (sur site) : 1 journée (7 h) ou 2 journées (14 h) Horaires modulables

PUBLIC CONCERNE & NOMBRE DE PARTICIPANTS

Le personnel d'étages, les agents hôteliers, les agents hospitaliers, les agents chargés de l'entretien de locaux...

Groupe de 1 à 10 personnes.

EVALUATION

- Questionnaire d'entrée en formation,
- Evaluations « formatives » régulières pendant la formation,
- Evaluation « à chaud » en fin de formation : questionnaires individuels écrits,
- Bilan oral avec le formateur.

ATTESTATION INDIVIDUELLE

A l'issue de chaque session, une attestation de formation nominative sera remise à chacun des participants.

Elle comportera :

- le titre de l'action,
- la durée en heures de présence de l'agent,
- les objectifs de formation.

ATTESTATION ETABLISSEMENT

A l'issue de la formation, une attestation de suivi du programme vous sera transmise.

INTERVENANT

Fabien LAMY - Formateur Consultant en management spécialisé en culture service et optimisation des organisations

- Expériences en hôtellerie
- Expériences en restauration gastronomique, traditionnelle et collective
- Consultant depuis 2012
- Expériences de 15 années de Direction d'établissement de santé
- Expertise dans la mise en place de plans opérationnels dans le cadre de crise sanitaire
- DESS Management de la Restauration

FORMATIONS

Accompagnement des Soignants & Prendre soin

Sur la région BRETAGNE :

Côtes-d'Armor (22), Finistère (29), Ille-et-Vilaine (35), Morbihan (56)

Sur la région PAYS DE LOIRE (hors Vendée) :

Loire-Atlantique (44), Maine-et-Loire (49), Mayenne (53), Sarthe (72)

Sur la région NORMANDIE :

Manche (50), Calvados (14), Orne (61)

ACCOMPAGNEMENT DU PATIENT EN FIN DE VIE

ACCOMPAGNEMENT DE LA PERSONNE AGEE EN FIN DE VIE

PRISE EN SOIN DE LA DOULEUR DE LA PERSONNE AGEE

**OPTIMISER LES TRANSMISSIONS ORALES ET ECRITES
EN EHPAD**

**TUTEUR DE STAGE D'ETUDIANTS
INFIRMIERS OU AIDE-SOIGNANTS**

FORMATION



CONSEIL



AUDIT



DIGITAL





OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

- Gagner en assurance dans le prendre soin des patients en fin de vie et accompagner leur entourage
- Faire évoluer sa pratique, dans le respect des processus psychologiques et des dimensions réglementaires et éthiques
- Savoir identifier et recourir aux différentes ressources internes et externes à l'établissement, pour favoriser une prise en charge adaptée aux besoins de la personne et de la situation

PROGRAMME

Des représentations au cadre réglementaire

- les représentations sociales et individuelles de la mort
- Contexte sociétale et cadre réglementaire de la fin de vie en France
- Reconnaître une situation de fin de vie
- Questions éthiques

L'approche clinique et le travail en interdisciplinarité

- Les symptômes physiques (focus sur l'évaluation et le traitement de la douleur) et les traitements médicamenteux et non médicamenteux
- Les soins de confort
- Le travail en équipe interdisciplinaire

L'accompagnement du patient, des familles et des proches

- Identifier le contexte psychologique de la personne en fin de vie
- Savoir détecter les mécanismes de défenses pour adapter son accompagnement
- Analyser le vécu des familles pour mieux les accompagner
- Acquérir des outils et techniques de communication appropriés aux situations rencontrées
- Accepter ses propres limites et savoir se ressourcer

METHODE PEDAGOGIQUE & MOYENS

Création d'une **dynamique de groupe** facilitant l'expression et le développement des potentiels de chacun : attitude de neutralité de la formatrice, respect de la confidentialité et écoute des dires de chacun

Apports de connaissances articulés autour des questions issues de la pratique professionnelle, sur la base des recommandations de bonnes pratiques et des derniers textes réglementaires.

Sollicitation des professionnels pour analyser, évaluer ce qui pose des difficultés dans leur pratique, prendre du recul et proposer des pistes d'amélioration à partir de situations significatives.

DUREE DE LA FORMATION

En INTRA : 3 jours soit 21 heures
(2 jours consécutifs et 1 jour à distance)

PUBLIC CONCERNE & NOMBRE DE PARTICIPANTS

Tout professionnel accompagnant des personnes en fin de vie en institution ou à domicile (groupe de 8 à 12 personnes)

EVALUATION

- Questionnaire d'entrée en formation,
- Evaluations « formatives » régulières pendant la formation,
- Evaluation « à chaud » en fin de formation : questionnaires individuels écrits,
- Bilan oral avec le formateur.

ATTESTATION INDIVIDUELLE

A l'issue de chaque session, une attestation de formation nominative sera remise à chacun des participants.

Elle comportera :

- le titre de l'action,
- la durée en heures de présence de l'agent,
- les objectifs de formation.

INTERVENANT

Infirmière Cadre de santé, formatrice en formation continue
Expérience en EHPAD, en unité de soins palliatifs, en équipe mobile de soins palliatifs et en unité de patients en état végétatif chronique

Diplômes :

- Licence en Sciences de l'Education option Educateur et Formateur - Lyon 2
- Diplôme de Cadre de Santé C.H.U. Angers (49)



OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

- Gagner en assurance dans le prendre soin des personnes âgées en fin de vie et accompagner leur entourage
- Faire évoluer sa pratique, dans le respect des processus psychologiques et des dimensions réglementaires et éthiques
- Savoir identifier et recourir aux différentes ressources internes et externes à l'établissement, pour favoriser une prise en charge adaptée aux besoins de la personne et de la situation

PROGRAMME

Des représentations au cadre réglementaire

- les représentations sociales et individuelles de la mort
- Contexte sociétale et cadre réglementaire de la fin de vie en France
- Reconnaître une situation de fin de vie
- Questions éthiques

L'approche clinique et le travail en interdisciplinarité

- Les symptômes physiques (focus sur l'évaluation et le traitement de la douleur et les traitements médicamenteux et non médicamenteux)
- Les soins de confort
- Le travail en équipe interdisciplinaire

L'accompagnement de la personne âgée, des familles et des proches

- Identifier le contexte psychologique de la personne âgée en fin de vie
- Savoir détecter les mécanismes de défenses pour adapter son accompagnement
- Analyser le vécu des familles pour mieux les accompagner
- Acquérir des outils et techniques de communication appropriés aux situations rencontrées
- Accepter ses propres limites et savoir se ressourcer

METHODE PEDAGOGIQUE & MOYENS

Création d'une **dynamique de groupe** facilitant l'expression et le développement des potentiels de chacun : attitude de neutralité de la formatrice, respect de la confidentialité et écoute des dires de chacun

Apports de connaissances articulés autour des questions issues de la pratique professionnelle, sur la base des recommandations de bonnes pratiques et des derniers textes réglementaires.

Sollicitation des professionnels pour analyser, évaluer ce qui pose des difficultés dans leur pratique, prendre du recul et proposer des pistes d'amélioration à partir de situations significatives.

DUREE DE LA FORMATION

En INTRA : 3 jours soit 21 heures
(2 jours consécutifs et 1 jour à distance)

PUBLIC CONCERNE & NOMBRE DE PARTICIPANTS

Tout professionnel accompagnant des personnes âgées en fin de vie en institution ou à domicile (groupe de 8 à 12 personnes)

EVALUATION

- Questionnaire d'entrée en formation,
- Evaluations « formatives » régulières pendant la formation,
- Evaluation « à chaud » en fin de formation : questionnaires individuels écrits,
- Bilan oral avec le formateur.

ATTESTATION INDIVIDUELLE

A l'issue de chaque session, une attestation de formation nominative sera remise à chacun des participants.

Elle comportera :

- le titre de l'action,
- la durée en heures de présence de l'agent,
- les objectifs de formation.

INTERVENANT

Infirmière Cadre de santé, formatrice en formation continue

Expérience en EHPAD, en unité de soins palliatifs, en équipe mobile de soins palliatifs et en unité de patients en état végétatif chronique

Diplômes :

- Licence en Sciences de l'Education option Educateur et Formateur - Lyon 2
- Diplôme de Cadre de Santé C.H.U. Angers (49)



OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

- Comprendre les différents aspects de la douleur
- Connaître les différentes manifestations de la douleur, au regard des caractéristiques de la personne âgée prise en charge
- Identifier le rôle de chacun dans la prise en charge et le traitement de la douleur
- Repérer et évaluer la douleur avec des outils adaptés aux profils des personnes
- Savoir Prévenir l'apparition de la douleur

PROGRAMME

Douleur ou douleurs ?

- la douleur une expérience subjective et individuelle
- L'approche de la douleur selon les différentes cultures
- Les différentes composantes de la douleur
- La physiologie de la douleur
- les différents types de douleurs
- Les douleurs de la personne âgées
- les conséquences d'une mauvaise prise en soin de la douleur pour la personne âgée

La démarche d'évaluation

- Les exigences réglementaires
- Les outils d'évaluation et leurs limites
- Les compétences relationnelles à développer
- Le suivi et la traçabilité

Les traitements de la douleur

- les traitements médicamenteux
- Les traitements non médicamenteux

La prévention des douleurs

- La qualité des soins de nursing
- Le respect des délais d'action des différentes formes médicamenteuses

METHODE PEDAGOGIQUE & MOYENS

Création d'une **dynamique de groupe** facilitant l'expression et le développement des potentiels de chacun : attitude de neutralité de la formatrice, respect de la confidentialité et écoute des dires de chacun

Apports théoriques à partir des pratiques en cours dans l'établissement.

Utilisation de Vidéos

Sollicitation des professionnels pour analyser, évaluer ce qui pose des difficultés dans leur pratique, prendre du recul et proposer des pistes d'amélioration à partir de situations significatives.

DUREE DE LA FORMATION

En INTRA : 2 jours soit 14 heures

PUBLIC CONCERNE & NOMBRE DE PARTICIPANTS

Tout professionnel accompagnant des personnes âgées en institution ou à domicile
(groupe de 8 à 12 personnes)

EVALUATION

- Questionnaire d'entrée en formation,
- Evaluations « formatives » régulières pendant la formation,
- Evaluation « à chaud » en fin de formation : questionnaires individuels écrits,
- Bilan oral avec le formateur.

ATTESTATION INDIVIDUELLE

A l'issue de chaque session, une attestation de formation nominative sera remise à chacun des participants.

Elle comportera :

- le titre de l'action,
- la durée en heures de présence de l'agent,
- les objectifs de formation.

INTERVENANT

Infirmière Cadre de santé, formatrice en formation continue

Expérience en EHPAD, en unité de soins palliatifs, en équipe mobile de soins palliatifs et en unité de patients en état végétatif chronique

Diplômes :

- Licence en Sciences de l'Education option Educateur et Formateur - Lyon 2
- Diplôme de Cadre de Santé C.H.U. Angers (49)



OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

- Identifier les obligations législatives en matière de transmission dans les dossiers individuels des résidents
- S'approprier et appliquer la méthode des transmissions ciblées
- Changer sa façon d'écrire, individuellement et en équipe
- réaliser des transmissions orales synthétiques et concises à partir des transmissions ciblées

PROGRAMME

Les transmissions : une nécessité incontournable

- Une obligation réglementaire
- Un outil de continuité et de qualité de prise en charge du résident

la méthodologie des transmissions ciblées

- Raisonnement clinique et transmissions ciblées
- Plan de soins
- Méthodologie des transmissions ciblées à l'aide de la méthode "données, actions, résultats (DAR)"
- Intérêt des Macrocibles

Les transmissions orales : temps d'échange, d'analyse et de réajustement

- Organisation des transmissions orales
- Règles de communication
- Les transmissions écrites comme support des transmissions orales

METHODE PEDAGOGIQUE & MOYENS

Création d'une **dynamique de groupe** facilitant l'expression et le développement des potentiels de chacun : attitude de neutralité de la formatrice, respect de la confidentialité et écoute des dires de chacun

Apports de connaissances et exercices pratiques

Analyse critique des transmissions écrites réalisées dans l'établissement à partir de dossiers des résidents et proposition de reformulation

Simulation de transmissions orales à partir de dossiers des résidents

Sollicitation des professionnels pour analyser, évaluer ce qui pose des difficultés dans leur pratique, prendre du recul et proposer des pistes d'amélioration à partir de situations significatives.

DUREE DE LA FORMATION

En INTRA : 2 jours soit 14 heures

PUBLIC CONCERNE & NOMBRE DE PARTICIPANTS

Tout professionnel exerçant en EHPAD
(groupe de 6 à 12 personnes)

EVALUATION

- Questionnaire d'entrée en formation,
- Evaluations « formatives » régulières pendant la formation,
- Evaluation « à chaud » en fin de formation : questionnaires individuels écrits,
- Bilan oral avec le formateur.

ATTESTATION INDIVIDUELLE

A l'issue de chaque session, une attestation de formation nominative sera remise à chacun des participants.

Elle comportera :

- le titre de l'action,
- la durée en heures de présence de l'agent,
- les objectifs de formation

INTERVENANT

Infirmière Cadre de santé, formatrice en formation continue

Expérience en Institut de formation en soins infirmiers sur le raisonnement et la démarche clinique, les transmissions ciblées

Diplômes :

- Licence en Sciences de l'Education option Educateur et Formateur - Lyon 2
- Diplôme de Cadre de Santé C.H.U. Angers (49)



OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

- Maitriser les concepts et les enjeux des référentiels de formation
- Mobiliser les fondamentaux de la pédagogie par les compétences.
- Développer les pratiques en évaluation des compétences.
- Identifier le projet de l'étudiant et sa progression d'apprentissage.
- Faire pratiquer une démarche réflexive dans un contexte de pluridisciplinarité.
- Connaitre et utiliser les outils du tuteur de stage
- Acquérir une posture de tuteur et créer une dynamique de groupe.

PROGRAMME

Formation conforme au cahier des charges nationales de la DGOS du 4 novembre 2016

Comprendre l'esprit et le contenu du référentiel de formation

- Cadre juridique et concepts clés du référentiel de formation : alternance intégrative, posture réflexive, compétence, situation de travail
- du référentiel d'activité au référentiel de compétences et de de formation

Accompagner l'étudiant dans ses processus d'apprentissage en stage

- Les objectifs de stage
- les acteurs de l'encadrement
- Critères d'un stage qualifiant

Le rôle et fonction du tuteur

- Généralités sur le tutorat- les composantes d'une action tutorale
- Compétences et positionnement du tuteur
- Les missions du tuteur de stage : accueil, accompagnement, évaluation, communication

Le portfolio : outil incontournable

METHODE PEDAGOGIQUE & MOYENS

Création d'une **dynamique de groupe** facilitant l'expression et le développement des potentiels de chacun : attitude de neutralité de la formatrice, respect de la confidentialité et écoute des dires de chacun

Apports de connaissances et partage d'expérience

Travaux de groupe et exercices pratiques

Élaboration d'une liste des activités de soins prévalentes du lieu d'exercice professionnel

Elaboration d'une liste des situations de travail présentes dans l'unité permettant de valider une compétence

DUREE DE LA FORMATION

En INTRA : 2 + 2 jours soit 28 heures

PUBLIC CONCERNE & NOMBRE DE PARTICIPANTS

Infirmiers et aide soignants
(groupe de 8 à 12 personnes)

EVALUATION

- Questionnaire d'entrée en formation,
- Evaluations « formatives » régulières pendant la formation,
- Evaluation « à chaud » en fin de formation : questionnaires individuels écrits,
- Bilan oral avec le formateur.

ATTESTATION INDIVIDUELLE

A l'issue de chaque session, une attestation de formation nominative sera remise à chacun des participants.

Elle comportera :

- le titre de l'action,
- la durée en heures de présence de l'agent,
- les objectifs de formation

INTERVENANT

Infirmière Cadre de santé, formatrice en formation continue
Expérience en Institut de formation en soins infirmiers

Diplômes :

- Licence en Sciences de l'Education option Educateur et Formateur - Lyon 2
- Diplôme de Cadre de Santé C.H.U. Angers (49)

FORMATIONS

Prendre soin, communication, accompagnement et psychologie

Sur la région BRETAGNE :

Côtes-d'Armor (22), Finistère (29), Ille-et-Vilaine (35), Morbihan (56)
Et sur le département LOIRE-ATLANTIQUE (44)

LES RELATIONS AVEC LES FAMILLES

Quelle place à la famille dans l'accompagnement ?

ACCOMPAGNER LES PERSONNES AGEES,
VIVANT EN HEBERGEMENT COLLECTIF,
PRESENTANT DES MALADIES NEURO-DEGENERATIVES

LA RELATION D'AIDE PAR LE TOUCHER - SOIGNER AUTREMENT

Le toucher dans la relation de soin, vers une approche différente du soigné

LA RELATION D'AIDE A L'EPREUVE DE L'AGRESSIVITE,
DE LA VULNERABILITE

Acquérir l'attitude juste et bienveillante

LA GESTION DES CONFLITS

L'ACCOMPAGNEMENT À L'ÉVEIL DES SENS EN SNOEZELEN

AUPRÈS DES PERSONNES ÂGÉES
PRÉSENTANT DES TROUBLES COGNITIFS

FORMATION



CONSEIL



AUDIT



DIGITAL





LES RELATIONS AVEC LES FAMILLES

Quelle place à la famille dans l'accompagnement ?

OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

- Connaitre les besoins et les droits du proche aidant pour instaurer une relation de confiance avec les familles.
- Clarifier les missions, les rôles et les comportements de chacun dans la recherche d'une meilleure cohérence institutionnelle et au sein des équipes.
- Prendre conscience de l'importance du devoir de réserve et de discrétion : saisir la complexité des enjeux de la « bonne distance ».
- Optimiser la capacité de communication avec les familles.
- Appréhender la culpabilité et ses impacts relationnels.
- Améliorer ses relations et acquérir une meilleure gestion de son émotionnel et sa compréhension.

PROGRAMME

- **Tour de table et attentes de chacun**
Qu'est-ce qui est le plus difficile dans le quotidien des intervenants ?
- **Connaitre et comprendre le profil des proches aidants**
 - Identifier qui sont les proches aidants : référents, personne de confiance, celle qui ont de la difficulté à déléguer et qui se sentent coupables de l'entrée de leur proche.
 - Définir leur droit, leur besoin.
 - Importance du contrat de séjour, du livret d'accueil, du cadre posé avant l'entrée.
- **L'enjeu de la posture professionnelle dans la relation aux familles**
 - Rappel du devoir de réserve et de discrétion et le secret professionnel
 - Saisir la complexité des enjeux de la « bonne distance »
- **Se réapproprier les techniques de bases de la communication bienveillante**
 - Rappel des fondamentaux : le verbal, le non verbal, l'écoute active...
- **Partage et débats sur le travail des sous-groupes**
 - Etude de cas à partir de situation apporter par le groupe

METHODE PEDAGOGIQUE & MOYENS

- Apports théoriques et méthodologiques
- Tests d'autoévaluation
- Echanges, débats

La salle devra être équipée d'un paperboard et vidéo projecteur.

DUREE DE LA FORMATION

En INTRA : 2 jours (14 heures)

PUBLIC CONCERNE & NOMBRE DE PARTICIPANTS

Tous les personnels

12 participants par groupe maximum

EVALUATION

- Questionnaire d'entrée en formation,
- Evaluations « formatives » régulières pendant la formation,
- Evaluation « à chaud » en fin de formation : questionnaires individuels écrits,
- Bilan oral avec le formateur.

ATTESTATION INDIVIDUELLE

A l'issue de chaque session, une attestation de formation nominative sera remise à chacun des participants.

Elle comportera :

- le titre de l'action,
- la durée en heures de présence de l'agent,
- les objectifs de formation.

INTERVENANT

- Psychologue clinicienne, clinique en victimologie et criminologie
- Formatrice / Consultante en communication verbale et non-verbale, en gérontologie, handicap, petite enfance.
- Formatrice-Référente en surdité
- 38 ans d'expérience professionnelle
- Depuis 28 ans dans la formation pour adultes



ACCOMPAGNER LES PERSONNES AGEES, VIVANT EN HEBERGEMENT COLLECTIF, PRESENTANT DES MALADIES NEURO-DEGENERATIVES

OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

- Donner aux stagiaires des connaissances et outils leur permettant de mieux comprendre et analyser les situations relationnelles de la vie quotidienne auprès de résidents présentant des troubles liés aux maladies.
- Décrypter les besoins de la personne pour mieux accompagner le malade et son entourage.
- Adapter son comportement à la personne malade, et accompagner son entourage.
- Repérer dans l'environnement professionnel les lieux ressource.

PROGRAMME

- **Permettre à des professionnels de s'approprier de nouvelles compétences, spécifiques :**
 - Rappels sur le vieillissement et ses conséquences : deuil, dépression, syndrome de glissement, syndrome démentiel...
 - Actualiser les connaissances et comprendre les différentes maladies neuro-dégénératives : manifestations, évolution, les traitements.
 - Reconnaître et comprendre leur processus
 - Apprendre à déceler, décrypter les comportements liés à la maladie
 - Apprendre à préserver l'autonomie et guider les proches
- **Apporter aux professionnels des savoirs et des savoirs faire permettant un accompagnement adapté des personnes atteintes de ces pathologies :**
 - La souffrance du malade et des aidants naturels, Les comportements à adopter, les activités à proposer,
 - Analyse de situations rencontrées par les stagiaires
- **Les troubles du comportement :**
 - Repérage et fonction du troubles
 - Conduites à tenir face aux troubles
 - Savoir et savoir faire

METHODE PEDAGOGIQUE & MOYENS

- Apports théoriques et méthodologiques
- Tests d'autoévaluation
- Echanges, débats

La salle devra être équipée d'un paperboard et vidéo projecteur.

DUREE DE LA FORMATION

En INTRA : 4 journées

PUBLIC CONCERNE & NOMBRE DE PARTICIPANTS

Tous les personnels

12 participants par groupe maximum

EVALUATION

- Questionnaire d'entrée en formation,
- Evaluations « formatives » régulières pendant la formation,
- Evaluation « à chaud » en fin de formation : questionnaires individuels écrits,
- Bilan oral avec le formateur.

ATTESTATION INDIVIDUELLE

A l'issue de chaque session, une attestation de formation nominative sera remise à chacun des participants.

Elle comportera :

- le titre de l'action,
- la durée en heures de présence de l'agent,
- les objectifs de formation.

INTERVENANT

- Psychologue clinicienne, clinique en victimologie et criminologie
- Formatrice / Consultante en communication verbale et non – verbale, en gérontologie, handicap, petite enfance.
- Formatrice -Référente en surdicécité
- 38 ans d'expérience professionnelle
- Depuis 28 ans dans la formation pour adultes.



LA RELATION D'AIDE PAR LE TOUCHER - SOIGNER AUTREMENT

Le toucher dans la relation de soin, vers une approche différente du soigné

SOLUTION PARTNER

OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

- Favoriser l'installation d'un mode relationnel adapté entre l'équipe soignante et les résidents ou soignés, pour une prise en charge globale du résident.
- Comprendre ce qui se joue dans cette rencontre corporelle avec autrui par le toucher, les phénomènes émotionnels, affectifs et psychosomatiques.
- Apprentissage de techniques de massage utilisables dès le retour dans le service, pour une autre approche de l'accompagnement, au moment des toilettes, dans la fin de vie, dans la prise en charge de la douleur.
- Observer et prendre en compte les messages non verbaux pour une approche de la douleur.
- Prendre conscience de la perte d'autonomie de l'autre.
- Prendre soin de soi pour prendre soin de l'autre.

PROGRAMME

- **Communiquer autrement avec les résidents**
 - Qu'est ce qui se passe en moi quand je touche l'autre, qu'est ce qui est réveillé réactivé, quelle résonance ? Suis-je bien avec cela ?
 - Développer " l'attitude " consciente centré sur la personne, travailler autour du " geste conscient », Être présent : qu'est-ce que cela veut dire ?
 - Optimiser les attitudes favorisant l'approche globale de la personne.
 - Trouver les moyens d'améliorer l'implication du corps dans le soin.
- **Pour une approche différente du résident**
 - Do-in, Réflexologie plantaire prolongement d'un soin des pieds.
 - Massage sensitif ou californien prolongement de la prévention d'escarres, massage le plus relaxant, permettant aussi après une opération ou une chimiothérapie d'éliminer l'engorgement du corps.
 - Shiatsu du visage (massage japonais).
 - Acquérir des techniques de massages accessibles aux personnes alitées ou peu mobiles : trouver le geste adapté à chacun.
 - Soulager la douleur du patient en redonnant du sens aux gestes quotidiens, particulièrement avec les personnes dans leur fin de vie, atteintes de maladies de type démentiel ou désorientées...
- **Pour les équipes**
 - Aider les participants à créer des espaces de récupération.
 - Comprendre ce que peut amener un corps en jeu dans toutes relations et plus spécifiquement dans la relation soigné / soignant.

METHODE PEDAGOGIQUE & MOYENS

- Apports théoriques et méthodologiques
 - Tests d'autoévaluation
 - Echanges, débats
- La salle devra être équipée d'un paperboard et vidéo projecteur.

DUREE DE LA FORMATION

4 journées (2 + 2 pour expérimentations dans l'intervalle)

PUBLIC CONCERNE & NOMBRE DE PARTICIPANTS

Tous les personnels

12 participants par groupe maximum, nombres pairs exigés.

EVALUATION

- Questionnaire d'entrée en formation,
- Evaluations « formatives » régulières pendant la formation,
- Evaluation « à chaud » en fin de formation : questionnaires individuels écrits,
- Bilan oral avec le formateur.

ATTESTATION INDIVIDUELLE

A l'issue de chaque session, une attestation de formation nominative sera remise à chacun des participants.

Elle comportera :

- le titre de l'action,
- la durée en heures de présence de l'agent,
- les objectifs de formation.

INTERVENANT

- Psychologue clinicienne, clinique en victimologie et criminologie
- Formatrice / Consultante en communication verbale et non-verbale, en gérontologie, handicap, petite enfance.
- Formatrice-Référente en surdicécité
- 38 ans d'expérience professionnelle
- Depuis 28 ans dans la formation pour adultes



OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

- Saisir la complexité des enjeux de la relation « triangulaire » avec les familles.
- Identifier en quoi et comment les pratiques ne sont jamais « neutres » et engagent toujours une « intention », ou du moins est-ce ainsi que cela est toujours vécu par les familles.
- Optimiser la capacité de communication avec les familles.
- Prendre conscience de son devoir de réserve et de discrétion.
- Analyser les relations avec les familles : sentiment d'abandon et les différents types de conflits pour anticiper les problèmes.
- Instaurer une relation de confiance avec les familles.
- Repérer les compétences requises pour mener un entretien auprès des familles : l'empathie fondamentale, comprendre les processus relationnels d'un entretien, savoir fixer un objectif pour permettre un changement de comportement, identifier les zones d'ambivalence des parents.

PROGRAMME

- **Tour de table et attentes de chacun**
 - Qu'est-ce qui est le plus difficile dans le quotidien des intervenants ?
- **Connaitre et comprendre ses propres émotions**
 - Identifier et faire le point sur nos émotions, quelles sont les émotions qui nous guident ?
 - Décoder et comprendre les mécanismes de défense psychologiques exprimés à travers les émotions.
- **Apprendre à gérer ses émotions et celles de l'autre, dans les situations ou relations conflictuelles, d'agressivité.**
 - Rôle des émotions chez des personnes atteintes de maladies neurodégénératives ou psychiques, ou de l'aidant.
 - Gérer le stress lié à l'expression d'émotions dans les situations et/ou relations agressives.
 - Apprendre à exprimer notre ressenti, nos émotions sans agressivité.
- **Se réapproprier les techniques de bases de la communication bienveillante.**
 - Rappel des fondamentaux : le verbal, le non verbal, l'écoute active...

METHODE PEDAGOGIQUE & MOYENS

- Apports théoriques et méthodologiques
- Tests d'autoévaluation
- Echanges, débats

La salle devra être équipée d'un paperboard et vidéo projecteur.

DUREE DE LA FORMATION

En INTRA : 3 journées

PUBLIC CONCERNE & NOMBRE DE PARTICIPANTS

Tous les personnels

12 participants par groupe maximum

EVALUATION

- Questionnaire d'entrée en formation,
- Evaluations « formatives » régulières pendant la formation,
- Evaluation « à chaud » en fin de formation : questionnaires individuels écrits,
- Bilan oral avec le formateur.

ATTESTATION INDIVIDUELLE

A l'issue de chaque session, une attestation de formation nominative sera remise à chacun des participants.

Elle comportera :

- le titre de l'action,
- la durée en heures de présence de l'agent,
- les objectifs de formation.

INTERVENANT

- Psychologue clinicienne, clinique en victimologie et criminologie
- Formatrice / Consultante en communication verbale et non-verbale, en gérontologie, handicap, petite enfance.
- Formatrice-Référente en surdité
- 38 ans d'expérience professionnelle
- Depuis 28 ans dans la formation pour adultes



OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

- Être capable de trouver le bon positionnement dans une situation de conflit.
- Repérer les étapes de la résolution de conflit, et les issues favorables.
- Gérer les échecs et savoir en tirer partie.
- Comprendre les personnalités difficiles et les jeux relationnels dans un groupe, une équipe de travail.
- Faciliter la circulation de l'information.
- Diminuer le temps perdu en conflits internes.

PROGRAMME

- Diagnostic

- Les modèles de fonctionnement individuels.
- Adapter le style en fonction de la situation, et travailler sur des axes de progrès.
- L'importance de la communication.
- Décoder son style de leadership et l'adapter à la résolution des conflits: avantages et inconvénients.

- Méthodes de résolution

- Les jeux relationnels et les enjeux en présence.
- Méthodologie de résolution.
- Analyse de pratique à partir d'études de cas concrets.
- Les phases des entretiens de résolution de conflit : les points clés.

- Gestion des personnalités difficiles dans un groupe.

- Qu'est-ce qu'une personnalité difficile et par rapport à quoi ?
- Les positions de vie.
- Les freins et obstacles à la gestion des conflits.
- L'importance de l'émotionnel dans les conflits, Les réactions émotionnelles, comment les gérer ?

METHODE PEDAGOGIQUE & MOYENS

- Apports théoriques et méthodologiques
- Tests d'autoévaluation
- Echanges, débats

La salle devra être équipée d'un paperboard et vidéo projecteur.

DUREE DE LA FORMATION

3 journées

PUBLIC CONCERNE & NOMBRE DE PARTICIPANTS

Tous les personnels

12 participants par groupe maximum.

EVALUATION

- Questionnaire d'entrée en formation,
- Evaluations « formatives » régulières pendant la formation,
- Evaluation « à chaud » en fin de formation : questionnaires individuels écrits,
- Bilan oral avec le formateur.

ATTESTATION INDIVIDUELLE

A l'issue de chaque session, une attestation de formation nominative sera remise à chacun des participants.

Elle comportera :

- le titre de l'action,
- la durée en heures de présence de l'agent,
- les objectifs de formation.

INTERVENANT

- Psychologue clinicienne, clinique en victimologie et criminologie
- Formatrice / Consultante en communication verbale et non-verbale, en gérontologie, handicap, petite enfance.
- Formatrice-Référente en surdicécité
- 38 ans d'expérience professionnelle
- Depuis 28 ans dans la formation pour adultes



L'ACCOMPAGNEMENT À L'ÉVEIL DES SENS EN SNOEZELLEN AUPRÈS DES PERSONNES ÂGÉES PRÉSENTANT DES TROUBLES COGNITIFS

OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

- Comprendre la démarche Snoezelen dans le processus d'accompagnement de la personne âgée désorientée,
- Repérer les différentes stimulations sensorielles,
- Développer une capacité d'écoute bienveillante,
- Elaborer un projet Snoezelen en salle ou adapté en chambre.

PROGRAMME

- Les origines du concept Snoezelen
- L'espace : salle spécialisée ou adaptation en chambre
- Les différentes stimulations sensorielles et les méthodes pour les appréhender
- Les notions du "moi peau" et de lâcher prise
- Le déroulement d'une séance : avant, pendant et après l'activité
- L'évaluation des résultats pour les personnels d'accompagnement et la personne accompagnée
- L'élaboration et la budgétisation d'un projet Snoezelen

METHODE PEDAGOGIQUE & MOYENS

- Apports conceptuels et méthodologiques
- Présentation d'outils à réaliser
- Mises en pratique auprès de résidents en salle snoezelen

PRE-REQUIS

Connaître le processus du vieillissement normal et les principales pathologies liées au vieillissement.

DUREE DE LA FORMATION

2 à 4 jours en Intra

PUBLIC CONCERNE & NOMBRE DE PARTICIPANTS

- Aide à domicile
- Assistant(e) socio-éducatif
- Aide-soignant(e)
- Infirmier(e)
- Animateur(trice)

Nombre de stagiaires : 8 maximum par session

ATTESTATION INDIVIDUELLE

A l'issue de chaque session, une attestation de formation nominative sera remise à chacun des participants.

Elle comportera :

- le titre de l'action,
- la durée en heures de présence de l'agent,
- Les objectifs de formation.

EVALUATION

- Questionnaire d'entrée en formation,
- Evaluations « formatives » régulières pendant la formation,
- Evaluation « à chaud » en fin de formation : questionnaires individuels écrits,
- Bilan oral avec le formateur.

INTERVENANT

- Fondatrice et Dirigeante de structures petite enfance immergées dans des EHPAD
- Diplômée AMP
- Formée à la méthode Montessori,
- Formée à l'accompagnement Snoezelen
- Diplômée Monitrice d'atelier
- Expériences de 7 années auprès des Personnes âgées (EHPAD et Domicile)
- Travail en unité adaptée jour et nuit, accompagnement de personnes âgées présentant des troubles cognitifs
- Expériences de 18 années d'accompagnement de personnes handicapées en établissement

AUTRES THEMATIQUES FORMATIONS

Prendre soin, communication, accompagnement et psychologie

SUIVIS D'EQUIPE :

Accompagnement de la pratique professionnelle

LA BIEN-TRAITANCE :

La notion et question de l'accompagnement en gériatrie

OPTIMISER SES RELATIONS AVEC LES AUTRES PAR LA COMMUNICATION VERBALE ET NON VERBALE

REPERAGE DE LA CRISE SUICIDAIRE DU SUJET AGE

FORMATION AU REPERAGE DES DEFICIENCES SENSORIELLES & ACCOMPAGNEMENT DES PERSONNES QUI EN SONT ATTEINTES DANS LES RETABLISSEMENTS POUR PERSONNES AGEES

ACCOMPAGNEMENT D'UNE PERSONNE EN DEUILLEE

L'ECOUTE ACTIVE

APPRENDRE A GERER SON STRESS PAR LA GESTION DE SES EMOTIONS

FORMATION



CONSEIL



AUDIT



DIGITAL

