



ACADÉMIE

DU PERSONNEL DE MAISON

CONTENUS DES MODULES DE FORMATION A LA FINALITÉ CERTIFIANTE
POUR EMPLOYÉ FAMILIAL / ASSISTANT DE VIE DÉPENDANCE

ENTRETIEN DU CADRE DE VIE,
ENTRETIEN DU LINGE ET
PRÉPARATION DES REPAS

ACADEMIE DU PERSONNEL DE MAISON – SAS –

21 Rue Tête d'Or 69006 LYON / 11 montée Saint Martin 26200 MONTELIMAR / 48 Rue Boissonnade 75014 PARIS

contact@home-academie.fr – 04 75 96 90 79

www.home-academie.fr

NOTRE PARCOURS DE FORMATIONS

ENTRETIEN DU CADRE DE VIE 3 JOURS

ENTRETIEN DU LINGE ET
TECHNIQUES DE REPASSAGE 3 JOURS

REALISATION DE MENUS
SIMPLES ET ADAPTES 3 JOURS

EVALUATION DE FIN DE PARCOURS :

Questionnaire – Mise en situation

A PROPOS DE L'ACADÉMIE

NOS ATOUTS

- ★ Une parfaite connaissance de vos besoins
- ★ Une équipe de formateurs pédagogiques et efficaces
- ★ Un suivi de formation personnalisé
- ★ Formations agréées par IPERIA L'INSTITUT, et reconnue par le CNEFOP
- ★ Possibilités de prise en charge totale des coûts
- ★ 3 centres de formation: Montélimar, Lyon, Paris
- ★ Possibilité de formations sur site
- ★ 3 appartements pédagogiques
- ★ Salles de cours entièrement équipées

NOS ENGAGEMENTS

Le respect des individus qui se traduit par une écoute attentive des besoins et une aide afin de formuler des réponses sur mesure

Le professionnalisme pour garantir un accompagnement de qualité
 « Notre équipe fait appel à des professionnels spécialisés dans chaque domaine. Chaque formateur est agréé par IPERIA L'INSTITUT et sensibilisé aux métiers des services à la personnes ».

L'adaptabilité en permanence de notre offre de formation, de nos méthodes et outils pédagogiques



DU PERSONNEL
FORMÉ POUR
PLUS D'EFFICACITÉ !



ENTRETIEN DU CADRE DE VIE

Public visé : Tous salariés du particulier employeur

Durée : 3 jours

OBJECTIF DE FORMATION

SAVOIRS :

- ★ Les produits d'entretien utilisables et leurs spécificités, les produits biodégradables respectueux de l'environnement (les produits NF environnement et l'Ecolabel Européen)
- ★ Le protocole de nettoyage écologique général (les produits : couleurs des microfibrilles, les fréquences) et propre à des espaces spécifiques (sanitaires, cuisine, espace d'un enfant, ...)
- ★ Les protocoles d'entretien courant et de fond des pièces sèches et humides
- ★ Désinfecter les moyens de nettoyage (éponge, microfibrilles, balai, brosse, ...). Nettoyer et désinfecter un sol intérieur ou extérieur attenant à l'espace de vie, en utilisant prioritairement les techniques et produits écologiques appropriés
- ★ Utiliser les matériels adaptés selon les supports et le type de nettoyage écologique (ou classique) à effectuer, et les entretenir (microfibrilles, balai, aspirateur, ...)
- ★ Effectuer le nettoyage des pièces humides et ses accessoires en appliquant prioritairement le protocole écologique
- ★ Identifier la nature du revêtement, surface, matière etc. ... et en déduire les modalités de nettoyage
- ★ Identifier le temps nécessaire à la réalisation des différents travaux de nettoyage (en fonction de la demande et des caractéristiques du domicile)

APTITUDES :

- ★ Désinfecter et détartrer les sanitaires en appliquant prioritairement le protocole de nettoyage écologique
- ★ Identifier les dangers réels ou supposés d'une situation, d'un espace au sein du domicile ou dans les espaces réservés aux activités professionnelles
- ★ Identifier les produits de nettoyage et de désinfection prioritairement écologiques à employer dans les lieux où la personne accompagnée vit au quotidien

ENTRETIEN DU LINGE ET TECHNIQUES DE REPASSAGE

Public visé : Tous salariés du particulier employeur

Durée : 3 jours

OBJECTIF DE FORMATION

SAVOIRS :

- ★ La connaissance des textiles, des produits de lavage et de détachage ainsi que le protocole de lavage du linge respectueux de l'environnement
- ★ Le protocole de repassage à appliquer aux différents textiles et vêtements
- ★ Les principaux points de couture et le matériel à utiliser

APTITUDES :

- ★ Laver le linge de maison et les vêtements avec les matériels et les programmes appropriés
- ★ Repasser le linge de maison avec l'équipement mis à disposition
- ★ Réaliser des petits travaux de couture (placer un bouton, recoudre un ourlet, ...)

RÉALISATION DE MENUS SIMPLES ET ADAPTÉS

Public visé : Tous salariés du particulier employeur

Durée : 3 jours

OBJECTIF DE FORMATION

SAVOIRS :

- ★ Les règles d'hygiène et de sécurité liées à la préparation des repas (lavage des mains, tenue, chaîne du froid, préparation culinaire élaborée à l'Avance –PCEA)
- ★ Les règles de conservation des aliments
- ★ Les principaux besoins alimentaires d'une personne selon son âge et ses caractéristiques (besoins énergétiques, les groupes alimentaires, les règles de base de l'alimentation...)
- ★ Les principaux modes de préparation et de cuisson des légumes, des viandes et des poissons
- ★ Les troubles alimentaires (boulimie, anorexie)

- ★ Les recettes simples et adaptées à chaque situation d'âge avec prise en compte de la spécificité de la personne accompagnée (dentition, déglutition, goût, habitude, culture, etc.)
- ★ Les régimes alimentaires liés à des causes spécifiques (allergie, diarrhée, constipation ...). Les principaux symptômes d'une perte d'appétit chez une personne (stress, fatigue, énervement, diarrhée, maux de tête, de ventre, ...)

APTITUDES :

- ★ Concevoir, proposer et réaliser des menus de base équilibrés et variés (cuisine familiale) répondant aux besoins alimentaires de la personne accompagnée ou de la famille. Mettre en place un menu journalier, hebdomadaire selon les saisons
- ★ S'assurer que la personne s'alimente en respectant les recommandations prévues et alerter en cas de non-respect persistant
- ★ Détecter les signes d'une alimentation déséquilibrée par l'observation et l'écoute de la personne accompagnée

PRÉPARATION DU CERTIFICAT « SAUVETEUR SECOURISTE DU TRAVAIL » (SST) DANS LE CADRE DE LA PRISE EN CHARGE D'ADULTE

Délivré par l'Institut National de Recherche et de Sécurité (INRS)

Public visé : Tous salariés du particulier employeur travaillant

Durée : 2 jours

OBJECTIF DE FORMATION

Intervenir pour porter secours à toute personne victime d'un accident et/ou d'un malaise

Mettre ses compétences de prévention afin de contribuer à la diminution des risques d'atteinte dans son quotidien professionnel

POINTS DE VIGILANCE :

Adaptation des contenus au contexte des emplois à domicile

LES POINTS CLES :

- ★ Situer le cadre juridique de son intervention
- ★ Réaliser une protection adaptée
- ★ Examiner la victime avant/et pour la mise en œuvre de l'action choisie en vue du résultat à obtenir
- ★ Faire alerter ou alerter en fonction des procédures existantes
- ★ Secourir la victime de manière appropriée
- ★ Mettre en œuvre ses compétences en matière de protection au profit d'actions de prévention

NOS CENTRES DE FORMATION

PARIS

48 Rue Boissonade



LYON

21 Rue Tête d'Or

MONTELMAR

11 montée Saint Martin

Déclaration existence 822 602 33 726

“

POUR UN PERSONNEL DE MAISON QUALIFIÉ,
UNE CERTIFICATION PROFESSIONNELLE,
GAGE DE QUALITÉ ET DE SECURITÉ

”

