



## AIDE A L'HYGIENE DE VIE A DOMICILE

**Durée:** 14h (2 jours)

### Profils des apprenants

Cette formation est accessible à tous les salariés aidants et soignants du secteur de l'aide et du soin à domicile, ainsi qu'à tous ceux qui souhaitent travailler dans ces secteurs.

### Prérequis

Maitrise du Français, entretien et évaluation de l'adaptabilité du stagiaire.

### Accessibilité et délais d'accès

Toutes nos formations sont accessibles aux personnes en situation de handicap physique après un entretien avec notre référent handicap pour validation ou aménagement ou redirection vers un partenaire. Inscription jusqu'à 15 jours avant démarrage.

### Qualité et indicateurs de résultats

### Objectifs pédagogiques

Maîtriser les spécificités de l'hygiène dans l'environnement du domicile  
Acquérir les techniques de nettoyage et de désinfection  
Acquérir les techniques d'entretien du linge  
Acquérir les techniques de base de préparation des repas  
Approfondissement de leurs connaissances et de leurs compétences face à des situations spécifiques.

### Contenu de la formation

### Rôles et définitions

Les attentes des utilisateurs  
Communication avec la personne

Les limites de la fonction  
Respect du secret professionnel

## **Notions de microbiologie**

Vie et développement des microbes  
Contaminations et risques

## **Hygiène du personnel**

Hygiène corporelle  
Tenue vestimentaire

## **Le nettoyage et la désinfection de l'habitat**

La chimie des produits (échelle PH)  
Choix d'un détergent  
Normes des désinfectants  
Cas particulier : l'eau de Javel  
Les étiquettes (risques...)  
La sécurité (dosage...)

## **Le matériel de nettoyage**

Balayage (à sec, humide, assisté)  
Lavage (faubert, balai espagnol, à plat)  
Essuyage (lavettes coton, microfibres)

## **Organisation et méthodes :**

Ordonnancement des tâches  
Ergonomie de base  
Mobilier et objets  
Literie

## **Préparation des repas**

Le matériel de cuisine – les appareils électroménagers  
Mesures et proportions  
Les produits alimentaires (achats, conservation...)  
Les courses – gérer un budget  
L'alimentation équilibrée (principaux régimes alimentaires)  
L'alimentation de la personne âgée et/ou de l'enfant de moins de 3 ans  
Les principales préparations culinaires

## **Hygiène du linge**

Focus sur l'entretien du lave-linge  
Séparation sale et propre  
Tri, lavage et essorage

Séchage, repassage et rangement  
Petite couture

## Organisation de la formation

### Equipe pédagogique

Isabelle Calcagno

### Moyens pédagogiques et techniques

- Alternance d'apports théoriques et pratiques, pratique en appartement pédagogique équipé
- Documentation pédagogique, supports de cours

### Dispositif de suivi de l'exécution de l'évaluation des résultats de la formation

- Feuilles d'émargement signées par les stagiaires et le formateur par demi-journée
- Remise d'un certificat de fin de réalisation de l'action de formation au stagiaire
- Évaluation de sortie (quizz, test ...)
- Questionnaire de satisfaction stagiaire en fin de formation, suivi d'un questionnaire d'application 3 à 6 mois plus tard.
- Questionnaire de satisfaction de l'entreprise en fin de formation

**Prix :** Nous consulter