

**FORMATION DU PERSONNEL
ENCADREMENT DES PERSONNES ÂGÉES**

Durée :

4 jours

Programme :

Module 1 : Prévention des risques domestiques

Module 2 : Activités et Animation

Module 3 : Réalisation des activités manuelles

Module 4 : L'Alimentation des Personnes Âgées

MODULE n° 1 - La Prévention des risques domestiques

Chez soi, les risques de chute sont nombreux... Autant les anticiper et sécuriser l'espace de Vie

La Prévention des risques et son importance

Sécuriser l'espace de vie

Conseils sur un Matériel Adapté pour ne pas Nuire à l' Autonomie

Prévenir les Accidents d' origine électrique

Prévenir les Intoxications

Surveillance des Effets Indésirables suite à une Prescription Médicale

MODULE n° 2 - L'Animation

Pour contribuer au bien-être de la Personne dépendante, il est essentiel d'attirer son attention, sa concentration... Créer des distractions permet de distraire, d'éviter l'ennui, générer du dynamisme permettant de conserver la sociabilisations et l'entretien des capacités physiques et intellectuelles.

Une animation régulière redonne à une personne âgée, fierté et valorisation et chasse ainsi l'angoisse.

Les sorties - quand elles sont possibles - ont une importance pour garder le contact, la mobilité et pour fatiguer le corps afin de mieux apprécier le repos

L'importance du jeu dans le maintien à Domicile

... Pour Distraire

La Peinture

Le Collage et l' Assemblage

Le Tricot - La Broderie

La Lecture

Le Chant

La Poésie

... Pour Développer Réflexion et Stratégie

Les Jeux de Société

Les Dominos

Les autres types de jeux...

... Pour Conserver les Capacités Intellectuelles

Les Ateliers Mémoires

L' Atelier des 5 Sens

Initiation à l' Informatique

... Pour Participer Activement

L'Atelier Cuisine

La Gymnastique Douce

... Les Sorties

MODULE n° 3 - La réalisation des activités manuelles

Les travaux manuels seront réalisés par chacun(e) des participant(e)s sur site, avec un large panel de fournitures susceptibles de se trouver au domicile de la Personne Âgée ou très simplement disponibles et bon marché.

Chaque création sera commentée en insistant particulièrement sur les intérêts et les objectifs de telles activités.

MODULE n° 4 - L'Alimentation des Personnes Âgées

Les besoins nutritionnels quotidiens

Hygiène - Sécurité - Ergonomie - Organisation

Les aliments et les nutriments

Notions sur les régimes spécifiques liés aux problèmes de santé

Diabète

Cholestérol

Hypertension.....

Réalisations simples

Les soupes

Techniques culinaires simples autour des pâtes et des purées...

Les desserts « lights »

Variété des menus et Valorisation des plats (les rendre appétents)

Le jeu des couleurs

La conservation des aliments

