



ACTIONS FORMATIONS enregistré auprès de l'Agence nationale du DPC
Organisme certifié CERTIF'OCCITANIE 2017/2019 et référencé Datadock
habilité par l'ANESM N° H2009-11-328 : Evaluation externe des établissements
et services sociaux et médico-sociaux - Adhérent QUALIPOLE

FORMATION PROFESSIONNELLE CONTINUE 2018

QUALITE ET ORGANISATION

Formation – Conseil

Formation

- L'agilité managériale
- Organiser la fonction d'encadrement et la gestion d'équipe : Améliorer sa communication et ses relations professionnelles / Travailler en équipe pluri professionnelle
- Transmissions ciblées
- Ecrits professionnels
- Faire vivre les projets personnalisés en établissement
- Projet d'établissement
- Question éthique en EHPAD
- Management de la qualité : l'analyse des pratiques professionnelles en établissement sanitaire et médico-social GAP

Conseil

- **Evaluation interne**
- Audit Interne
- **Entretien professionnel**
- **Evaluation externe** (habilitation ANESM)
- Accompagnement projets : qualité, sécurité et certification

PRATIQUES DES SOIGNANTS

Formation – Conseil

- Accueil du résident et de sa famille
- Connaissance de la personne âgée et dépendance en pratique ***S**
- Prévenir et faire face à l'agressivité
- Troubles du comportement
- La maladie psychiatrique : accompagner la personne sans s'épuiser
- Refus de soins et droits du patient
- Animation, outil de prise en soin de la personne âgée au quotidien
- Secret professionnel
- **Bientraitance - prévention de la maltraitance *S**
- Prévention des escarres
- Contention et non contention
- Soins palliatifs et fin de vie, prévention de la douleur 2 ou 3 jours
- Pharmacologies et bonnes pratiques

- Optimisation de la fonction restauration
- Repas un moment de convivialité en EHPAD *S
- Optimisation de la fonction restauration dans le cadre *S
- Nutrition et dépendances – prévention dénutrition 3 j *S

- Prévention des chutes chez la personne âgée
- Gestes et postures et Manutention des personnes
- C.H.S.C.T spécifique au domaine des Soins
- Manutention prévention des TMS *S
- Epuisement professionnel
- Prévention des RPS – Risques Psycho-sociaux
- Sauveteur Secouriste du Travail – SST - INRS
- Analyse des risques santé sécurité au travail – document unique

Hygiène

- Techniques de nettoyage et d'Hygiène des locaux 2 ou 3 jours
- Hygiène du linge - Démarche RABC

Sécurité alimentaire

- Plan de maîtrise sanitaire basé sur l'HACCP cuisine centrale et cuisine relais

- Gestion des déchets
- L'Alimentation Ecoresponsable



*S Simulateur de vieillissement



Actionsformations12.blogspot.fr



www.facebook.com/actionsformations/



[@CathyActions](https://twitter.com/CathyActions)

Contact V. RACINE

05-65-59-07-64 / 06-70-90-11-06

vracine12@aol.fr - actionsatoutformations.fc@gmail.com



Habilitation
Validée ANDPC 07-2017

Habilitations
CHSCT et SST



ISO 9001 : 2008

