



Le Centre de Formation du Service Familial de Charleroi vous propose ses formations continuées destinées aux professionnels de l'aide aux familles

Année 2019

Contact :

Madame Boulanger – Directrice

071/362440

88 Avenue E. Mascoux

6001 Marcinelle



Les modalités de formations

Durée d'un module: 3h

Frais de déplacement à charge des services en fonction du barème de la Région Wallonne

Coût : 25€/ participant hors frais de déplacement

Participants : 10 à 16

Si moins de 10, forfait de 10 participants facturés

Lieu de la formation :

- *Centre de Formation :
88 Av. E. Mascaux
6001 Marcinelle*
- *Sur place*

Facturation : *envoyée par le Centre et établie en fonction du nombre de participants*

QUI SOMMES-NOUS ?

Boulangier Christine : Directrice du centre de formation - dispense le cours de déontologie au CF depuis janvier 2016.

Formations :

Bachelier assistant social et formations continuées : gestion du stress, des émotions, des conflits, CNV, la systémique, l'analyse transactionnelle, le photogramme et les outils au management.

Parcours professionnel :

Expérience de 27ans avec des équipes d'aides à domicile

Chargée des supervisions collectives de stages pratiques au Centre de Formation et des supervisions des équipes d'AF

Cauchies Loic : Dispense le cours d'hygiène et premiers secours

Formations :

Bachelier en soins -infirmiers, certificat d'aptitudes pédagogique et post-graduat en acupuncture

Parcours professionnel :

Expériences en MR et MRS, Centre pour handicapés, dialyse, infirmier à domicile, ...

Chargés de cours dans une section infirmière hospitalière.

Maitre de formation pratique à l'hôpital A. Vésale de Montigny-le-Tilleul.

Praticien en médecine traditionnelle chinoise / formation en nutrithérapie (en cours)

Grégoire Marie : Dispense les cours de diététique, cuisine et couture au CF depuis janvier 2016.

Formations :

Bachelier en diététique obtenu en 2014, spécialisation en diabétologie et allergie alimentaire et certificat d'aptitudes pédagogiques obtenu en 2017.

Parcours professionnel :

Diététicienne indépendante en maisons médicales

Warnier Julie : Dispense le cours de psychologie depuis janvier 2016.

Formations :

Master en psychologie clinique systémique et psychodynamique de l'adulte.

Parcours professionnel :

Psychologue indépendante en maisons médicales.

Expérience en suivi thérapeutique individuel, de couples et de familles.

Spécialisation dans le domaine du haut-potentiel.

Formation en psychothérapie systémique (en cours)

Mary Marnie : Dispense les cours de formation ménagère au CF depuis octobre 2018.

Formations :

Bachelier en économie familiale et sociale

Parcours professionnel :

Professeure de formation à la vie quotidienne dans la section services sociaux.

Éducation nutritionnelle et économie sociale et familiale en 5^{ème} aide-familial.

Lizinjirabake Julie : Dispense les cours d'hygiène et premiers secours au CF à partir de janvier 2019.

Formations :

Bachelier en soins infirmiers - certificat d'aptitudes pédagogiques.

Post-graduat en gestion de maisons de repos

Parcours professionnel :

Expériences multiples dans les services comme soins intensifs, bloc opératoire, urgences...

Expérience en maisons de repos et en soins à domicile.

Professeure dans les sections soins infirmiers, aide familial et aide-soignant dans l'enseignement qualifiant.

Thème 1 : Le bénéficiaire âgé et les pathologies associées

Module 1
Le diabète

Module 2
La dénutrition, la
dysphagie et la
déshydratation

Module 3
Les maladies
mentales

Module 4
Les pathologies
rénales

Module 5
Maladies
cardiovasculaires

Module 6
Les démences

Module 7
Deuil et fin
de vie

Soins palliatifs

Remarques :

Les modules peuvent être choisis indépendamment ou le thème dans sa globalité.

Les modules seront adaptés aux besoins en fonction des métiers des travailleurs (aide familiaux – aide-ménagères)

Si un module est choisi avec la partie théorique et pratique ; le nombre maximum de participants pour la première partie sera de 16 et pour la seconde partie, le groupe sera divisé en 2 x 8 participants

Thème 1 : Le bénéficiaire âgé et les pathologies associées

Module 1 : Le diabète

Partie 1 : théorie

Cette première partie se réalise dans la mesure du possible avec deux formateurs (un(e) infirmier(e) et une diététicienne). Le diabète est vu selon deux axes, un axe médical où la maladie est expliquée et un axe alimentaire où le régime alimentaire est explicité.

Partie 2 : pratique

La deuxième partie se déroule dans une cuisine avec un nombre maximum de 8 participants. Un atelier culinaire est organisé par une diététicienne pour permettre aux aides familiaux de cuisiner de manière optimale pour une personne diabétique.

⇒ Dans ce module, les deux parties peuvent être choisies (2x3h) ou une des deux (1 x 3h).

Module 2 : La dénutrition, la dysphagie et la déshydratation

Ce module est donné par une diététicienne.

Partie 1 : théorie

- Connaissances de base des besoins alimentaires de la personne âgée.
- Détection de la dénutrition et prise en charge.
- Détection de la déshydratation et prise en charge.
- Détection et mesures préventives pour diminuer le risque de fausse déglutition.

Partie 2 : pratique

La deuxième partie se déroule dans une cuisine avec un nombre maximum de 8 participants. Un atelier culinaire est organisé par une diététicienne pour permettre aux aides familiaux de cuisiner de manière optimale pour une personne à risque de dénutrition.

⇒ Dans ce module, les deux parties peuvent être choisies (2x3h) ou une des deux (1 x 3h).

Module 3 : Les maladies mentales

Ce module est donné par une psychologue et est composé de deux parties (2X 3h) où l'AF pourra mieux comprendre les maladies mentales et les gérer.

Sur base de situations, l'AF pourra apprendre les attitudes adéquates afin d'aider au mieux le bénéficiaire et la famille.

Partie 1 :

- *Le normal et la pathologique.*
- *Les troubles de l'humeur :*
 1. La dépression
 2. Le trouble bipolaire

Partie 2 :

- *La personnalité limite*
- *La psychose : La schizophrénie*
- *L'alcoolisme*

Module 4 : Les pathologies rénales

Cette formation se déroule dans la mesure du possible avec deux formateurs (un(e) infirmier(e) et une diététicienne). Les pathologies rénales sont vues selon deux axes, un axe médical où les maladies sont expliquées et un axe alimentaire où le régime alimentaire adéquat est explicité.

Module 5 : Les maladies cardiovasculaires

Partie 1 : théorie

La théorie est donnée par un(e) infirmier(e), les pathologies cardiaques les plus courantes seront revues aussi bien sur le plan physiologique que pathologique. La problématique de la prise en charge des personnes cardiaques sera abordée et le formateur donnera des conseils d'hygiène de vie pour garder une bonne santé cardio-vasculaire.

Partie 2 : pratique

« La cuisine sans sel mais pas sans goût ». Cette formation se déroule dans une cuisine avec un nombre maximum de 8 participants. Un atelier culinaire est organisé par une diététicienne pour permettre aux aides familiales de cuisiner de manière optimale pour une personne ayant une maladie cardiovasculaire.

⇒ Dans ce module, les deux parties peuvent être choisies (2x3h) ou une des deux (1x3h).

Module 6 : Les démences

Partie 1 : théorie

Ce module théorique réalisé par une psychologue va permettre aux AF de mieux comprendre les troubles cognitifs et de les gérer. A travers des mises en situations, les AF pourront apprendre les attitudes adéquates afin d'aider au mieux le bénéficiaire et la famille.

Les troubles cognitifs abordés sont :

- L'Alzheimer,
- Le Korsakoff,
- Le Parkinson,
- La démence frontale.

Partie 2 : pratique

Cette formation se déroule dans une cuisine avec un nombre maximum de 8 participants et l'atelier culinaire est organisé par une diététicienne.

« Alimentation et démences ». Lorsqu'une personne est démente, quels sont les impacts face à l'alimentation ? Comment gérer le quotidien alimentaire d'une personne démente ?

Mise en pratique : « finger food » le manger-main pour retrouver le plaisir de manger.

⇒ Dans ce module, les deux parties peuvent être choisies (2x3h) ou une des deux (1 x 3h).

Module 7 : Deuil et fin de vie - Soins palliatifs

Partie 1 : point de vue psychologique

Ce module est composé d'une séance de 3h et est donné par une psychologue.

La fin de vie, c'est quoi ? Comment aider un bénéficiaire en fin de vie ? Faire son deuil, ça veut dire quoi ?

Les AF vont avoir des réponses à ces questions à travers la partie théorique où les étapes du deuil, la fin de vie et les soins palliatifs sont abordés.

A travers leur vécu professionnel, les AF pourront partager leur expérience afin de les aider face à la perte de bénéficiaires.

Partie 2 : point de vue médical

Cette partie est réalisée par un(e) infirmier(e)

- Explication du corps vieillissant et de l'approche de la mort d'un point de vue physique et physiologique.
- Les différents appareillages qui peuvent être présents au chevet du bénéficiaire.
- Détermination du terme "soin de confort" et approche du soin de confort par l'AF.
- Aborder et comprendre les mécanismes de la douleur et leur gestion.

Thème 2 : Le bien-être des travailleurs

Module 1 :

Alimentation des
travailleurs

Module 2 :

École du dos

Module 3 :

La place dans
l'équipe ?

Module 4 :

Gestion
émotionnelle

Burn-out

Module 5 :

Gestion du temps
lors des repas

Module 6 :

La responsabilité
professionnelle

Module 7 :

La communication
professionnelle

Module 8 :

Manutention

Module 9 :

Relation d'aide efficace

Thème 2 : Le bien-être des travailleurs

Module 1 : L'alimentation des travailleurs

En tant que travailleurs d'un service d'aide aux familles comment gérer au quotidien son alimentation quand les temps de midi sont courts voire inexistant. Retour sur l'alimentation équilibrée et adaptée au travail de l'aidant. Cette formation est donnée par une diététicienne.

Module 2 : école du dos

Formation donnée par un infirmier. Cette formation sera essentiellement pratique, il donnera des exercices d'assouplissement, de relaxation et de renforcement musculaire qui seront démontrés et corrigés pendant la séance. En fin de séance, des conseils alimentaires seront donnés pour préserver une bonne santé de sa colonne vertébrale.

Module 3 : la place dans l'équipe ?

Ce module est donné par une professeure de déontologie, assistante sociale de formation. Tous travailleurs mobilisent leur personne dans toutes ses dimensions : le corps, le cœur et l'intelligence. Tous les membres de l'équipe interviennent dans un projet commun et chacun exerce sa responsabilité.

- Quelle est la vision de l'équipe ? (valeurs)
- Quelle est la reconnaissance entre collègues ?
- Quelle est la confiance entre collègues ?
- Quel est l'espace que les collègues se donne entre eux pour permettre une efficacité dans le travail ?

Module 4 : Gestion émotionnelle – Burn-out

Ce module est composé de deux parties :

- *Gestion émotionnelle (3h)*: définir les différentes émotions et l'association des émotions aux couleurs. Ce cours va permettre aux travailleurs d'identifier leurs émotions, de s'interroger sur les raisons de leurs apparitions et comment les gérer.

De plus, les travailleurs vont pouvoir également identifier les émotions de l'autre à travers des mises en situation. Une partie de la formation sera également consacrée aux limites personnelles et professionnelles : « le lâcher prise » où les travailleurs vont apprendre au travers de mises en situation d'accepter ces limites.

- *Le burn-out (3h)*: le burn-out, c'est quoi ? Qui peut être touché par cette maladie ?
Ce cours va permettre aux travailleurs de comprendre cette maladie en les sensibilisant.
Ils pourront apprendre à se protéger, à connaître leurs limites.

Module 5 : Gestion du temps lors des repas préparés aux bénéficiaires

Ce module est organisé par une diététicienne.

Partie 1 : théorie

- Alimentation de la personne âgée
- Les pathologies courantes
- Les portions
- Trucs et astuces pour cuisiner en maximum 30min

Partie 2 : pratique

Cette formation se déroule dans une cuisine avec un nombre maximum de 8 participants. Un atelier culinaire est organisé pour permettre aux aides familiaux de cuisiner des repas adaptés aux bénéficiaires en utilisant des techniques leur permettant de les réaliser en peu de temps.

Module 6 : la responsabilité professionnelle et les conséquences

Ce module est donné par une professeure de déontologie, assistante sociale de formation. Le métier de l'aide-familial exige un niveau de responsabilité. L'aide-familial est un professionnel et assume ses responsabilités ; être conscient de celles-ci et de ces conséquences est un facteur de bien-être au travail.

La formation a pour but d'aider les travailleurs à identifier leurs responsabilités professionnelles dans les actes posés, les amener à réfléchir aux conséquences et les conduire à mettre des actions en place.

Module 7 : la communication professionnelle

« On ne peut pas ne pas communiquer »

La communication professionnelle est un enjeu incontournable dans la relation d'aide.

- Quels sont les canaux utilisés pour communiquer avec le bénéficiaire, la famille, les intervenants, les collègues et le service ? La formation va aider les équipes à identifier les différents canaux de communication, l'objet et les enjeux de celle-ci.
- Communication, relation et contenu sont liés. Prise de conscience au travers de mises en situation.

Cette formation est donnée par une professeure de déontologie, assistante sociale de formation.

Module 8 : manutention

Dans cette formation donnée par un infirmier les différentes pathologies qui touchent la colonne vertébrale seront revues. Le formateur abordera également les règles essentielles qui doivent être respectées lors du déplacement d'une charge ou d'un bénéficiaire. Les différentes techniques de déplacement sécuritaire d'un bénéficiaire seront examinées lors de la deuxième partie consacrée à la pratique.

Module 9 : relation d'aide efficace

Cette formation est réalisée par une professeure de déontologie, assistante sociale de formation.

« La chute n'est pas un échec, l'échec c'est de rester là où on est tombé » Socrate

Le lâcher prise dans la relation d'aide vise l'efficacité de celle-ci. Le travailleur évite de rentrer dans une relation d'aide où il prendra la position de sauveur, persécuteur ou de victime.

- L'enjeu des limites personnelles, institutionnelles et de la fonction.
- Développer une capacité de lâcher prise pour modifier son action et pour arriver à un résultat.

Thème 3 : Eco-consommation dans le travail

Module 1 :

La gestion du
budget

Module 2 :

Produits ménagers
« maison »

Module 3 :

Zéro déchet

Module 4 :

Acheter malin
Les courses en ligne

Module 5 :

Économie d'énergie pendant le travail
(électricité- chauffage- eau)

Module 6 :

Anti-gaspillage

Thème 3 : Eco-consommation dans le travail de l'AF

Les modules qui suivent seront organisés par un professeur de formation ménagère.

Module 1 : La gestion du budget

Cette formation permet aux aides-familiaux d'accompagner le bénéficiaire dans la gestion de son budget :

- Déterminer le revenu mensuel.
- Etablir clairement toutes les dépenses mensuelles.
- Comptabiliser toutes les dépenses.
- Donner des conseils pour économiser.

Module 2 : Les produits ménagers « maison »

Cette formation propose la réalisation de produits ménagers « maison » à base de produits naturels. Elle a pour but d'accompagner les bénéficiaires à entretenir leur habitation de manière écologique et économique.

Module 3 : Le zéro déchet

Le but de cette formation est de proposer des alternatives aux modes de consommation et d'adopter des gestes simples au quotidien afin de limiter la production de déchets chez soi et chez les bénéficiaires.

Module 4 : Acheter malin – les courses en ligne

Cette formation propose des astuces pour optimiser ses dépenses et réfléchir à ses actes d'achat dans le but de déboursier moins. En lien, la présentation des achats en ligne et ses avantages pour gagner du temps, de l'énergie et de l'argent.

Module 5 : Les économies d'énergie pendant le travail

Cette formation propose des astuces pour faire des économies lors de l'entretien de la maison : diminuer l'utilisation de l'eau, du chauffage et de l'électricité pour réduire le coût des factures.

Module 6 : Anti-gaspillage

Cette formation a pour objectifs :

- Acquérir les capacités nécessaires à la réduction du gaspillage alimentaire et de la surconsommation
- S'initier au réemploi des produits.

Thème 4 : Le bien-être des bénéficiaires

Module 1 :

Maltraitance

Module 2 :

Écoute active

Module 4 :

*Agressivité des
bénéficiaires*

Module 3 :

*Communication
non-violente*

Thème 4 : Le bien-être des bénéficiaires

Ce thème est donné par une psychologue.

Module 1 : La maltraitance

Ce module définira ce qu'est la maltraitance et qui en sont les victimes. Les travailleurs pourront apprendre à aider la personne en souffrance et l'orienter vers une personne adéquate afin d'en parler.

Module 2 : L'écoute active

Cette formation va permettre d'aider les travailleurs à être à l'écoute des besoins des bénéficiaires et de ses propres besoins. Des mises en situation vont illustrer cet apprentissage.

La communication entre collègues et avec ses supérieurs est aussi au centre de ce module.

Module 3 : La communication non-violente

Cette formation va permettre d'aider les AF à instaurer une relation fondée sur une coopération, un respect de soi et des autres.

La communication non violente peut aider à résoudre les conflits. Elle pourra être utilisée avec les collègues et les bénéficiaires.

Module 4 : L'agressivité des bénéficiaires

Cette formation va aider les AF à gérer leurs attitudes tout en restant professionnel et à l'écoute de la personne.

À travers de leur vécu professionnel, les AF vont pouvoir partager leur expérience afin de les aider face à l'agressivité des bénéficiaires.

Thème 5 : En cuisine...

Module 1 :

*La cuisine
des restes*

Module 3 :

Les légumes oubliés

Module 2 :

*Les desserts
« express »*

Module 4 :

*Cuisiner les fruits et
légumes de saison*

Module 5 :

*Les desserts
adaptés aux
pathologies*

Thème 5 : en cuisine...

Ce thème est réalisé par une diététicienne ou un professeur de formation ménagère. Ces modules se déroulent dans une cuisine avec un nombre maximum de 8 participants.

Module 1 : la cuisine des restes

Comment cuisiner lorsqu'il n'y a presque rien dans le réfrigérateur ? Dans ce module, les aides-familiaux découvriront qu'il est possible de réaliser des plats savoureux avec presque rien.

Module 2 : les desserts « express »

Ce module a pour but de permettre aux aides-familiaux de proposer aux bénéficiaires un dessert en peu de temps lors de courtes prestations destinées à la préparation d'un repas. Propositions de recettes simples et rapides de desserts et mise en pratique.

Module 3 : les légumes oubliés

Rutabaga, panais, topinambour... les légumes « oubliés » reviennent à la mode. Cet atelier permettra de les remettre aux goûts du jour avec des recettes actuelles.

Module 4 : cuisiner les fruits et légumes de saison

Sait-on encore si les fraises se consomment en été, au printemps, en automne ou en hiver ? les fraises se trouvent dans le commerce toute l'année... Ce module a pour but de conscientiser les aides-familiaux sur l'impact économique, écologique, nutritionnel et gustatif de consommer des fruits et légumes hors saison. Rappel des fruits et légumes de saison et une mise en pratique en fonction de la saison.

Module 5 : les desserts adaptés aux pathologies

Bénéficiaires diabétiques ? en surpoids ? intolérants ? Des Desserts adaptés aux diverses pathologies rencontrées seront réalisés par les aides-familiaux lors de ce module.

Thème 6 : Le kit pour les débutant(e)s

Module 1

Gestion des émotions

*Prévention du
burn-out*

Module 2 :

*Rôles et
fonctions*

Module 3 :

Devoir de discrétion

Module 4 :

Hygiène et manutention

Module 5 :

L'écoute active

Thème 6 : Le kit pour les débutant(e)s

Module 1 : Gestion des émotions et prévention du burn-out

Ce module est réalisé par une psychologue et est composé de deux parties :

- Gestion émotionnelle (3h) : définir les différentes émotions et l'association des émotions aux couleurs. Ce cours va permettre aux travailleurs d'identifier ses émotions, de s'interroger sur les raisons de leur apparition, et comment les gérer.

De plus, l'AF va pouvoir également identifier les émotions de l'autre à travers des jeux de rôles.

Une partie de la formation sera également consacrée aux limites personnelles et professionnelles : « le lâcher prise » où les AF vont apprendre, au travers de mises en situation à accepter ses limites.

- Le burn-out (3h) : le burn-out c'est quoi ? Qui peut être touché par cette maladie ?

Ce cours va permettre aux travailleurs de comprendre cette maladie en les sensibilisant. Elles pourront apprendre à se protéger, à connaître leurs limites.

Module 2 : Rôles et fonctions

Module donné par une assistante sociale :

- Prise de conscience et mise en pratique des cinq rôles de l'aide familial et les fonctions liées à ceux-ci.
- Prise de conscience et mise en pratique du rôle de l'aide-ménager(e) et la fonction liée à celle-ci.

Module 3 : Devoir de discrétion

Ce module est organisé par une professeure de déontologie, assistante sociale de formation. Dans le cadre des contacts avec la personne et de la mission qui lui a été confiée par le service, le travailleur est lié par un devoir de discrétion. Distinction entre devoir de discrétion par rapport à l'utilisateur, aux collègues et par rapport à soi-même et secret professionnel.

Module 4 : Hygiène et manutention

Ce module est donné par un(e) infirmier(e)

- Pour les nouvelles engagées, il est toujours important de fixer les limites à ne pas dépasser dans leur fonction.
- Comment faire une toilette simple au lit ou à l'évier en respectant les règles d'hygiène élémentaires.
- Une partie réservée à la manutention sera aussi abordée. Les techniques de déplacement sécuritaires d'un bénéficiaire seront revues en pratique.

Module 5 : l'écoute active

Ce module est réalisé par une psychologue

- Cette formation va permettre d'aider les AF à être à l'écoute des besoins des bénéficiaires et de leurs propres besoins.
- La communication entre collègues et avec ses supérieurs est aussi au centre de ce module.
- Des jeux de rôles vont illustrer cet apprentissage.

Thème 7 : les urgences dans tous ses états...

Module 1 :

*Les accidents
domestiques*

Module 2 :

Quand le cœur s'emballle

Module 3 :

Et chez l'enfant ?

Thème 7 : Les urgences dans tous ses états...

Module 1 : Les accidents domestiques

Un infirmier reverra les accidents que vous pourrez rencontrer en situation professionnelle tels que les hémorragies, les brûlures, les traumatismes et bien plus encore.

Module 2 : Quand le cœur s'emball

Dans ce module donné par un infirmier, nous reverrons comment pratiquer une réanimation cardio-pulmonaire mais aussi comment réagir face à une crise cardiaque ou un AVC.

Module 3 : Et chez l'enfant ?

Dans cette partie nous adapterons tout ce que nous avons appris aux enfants de tout âge.

Thème 8 : Et les médecines naturelles dans tout ça

Module 1 :

Soigner autrement

Module 2 :

La nutrithérapie

Thème 8 : Et les médecines naturelles dans tout ça

Module 1 : soigner autrement

Dans ce module, nous allons voir les médecines alternatives les plus courantes telle que l'acupuncture, l'ostéopathie, l'homéopathie et bien d'autres.

Ce thème sera donné par un infirmier spécialisé en acupuncture.

Module 2 : la nutrithérapie

Se soigner par l'alimentation voilà une manière bien originale ; En effet, les études récentes montrent que l'alimentation est le premier vecteur d'apparition de pathologies diverses. Il est donc primordial de s'alimenter de manière correcte pour préserver notre santé !

Ce thème sera donné soit par une diététicienne soit par un infirmier spécialisé en nutrithérapie