

EP3

Le confort des personnes

Objectif général du module :

Réaliser des services visant au bien-être et à la sécurité des personnes.

Objectifs du module

- ▶ Objectif 1- Participer à la restauration des personnes.
- ▶ Objectif 2- Assurer la sécurité et le confort matériel des personnes.
- ▶ Objectif 3- Maîtriser les règles de prévention pour le confort des personnes.
- ▶ Objectif 4- Participer à l'animation et à l'encadrement d'activités auprès des personnes fragiles.

Présentation du module, conditions d'atteinte des objectifs

Ce module doit avant tout apporter des repères en terme d'organisation du travail, du respect des règles d'hygiène et de mise en oeuvre d'attitudes préventives. Au travers d'activités professionnelles pratiquées et observées en collectivité ou à domicile, dans les domaines de la restauration, du confort de la personne et de la participation à l'animation et à l'encadrement, l'apprenant prend la dimension de la relation professionnelle à l'autre en adoptant un comportement qui respecte aussi les règles éthiques du secteur professionnel.

Il est fortement conseillé de ne pas séparer les enseignements théoriques et pratiques et de s'appuyer sur des situations professionnelles significatives qui permettent de mettre en oeuvre les différentes techniques.

L'importance des périodes de formation en milieu professionnel, de leur temps de préparation et de leur suivi est soulignée. Les temps de pratiques encadrées prévus pour l'enseignement de ce module sont complétés par des visites d'établissements et des interventions en lien avec le module EP2.

Il est recommandé de demander aux apprenants d'étudier très attentivement les fiches techniques et les modes d'emploi des matériels et appareils utilisés pour les différentes techniques professionnelles.

Précisions relatives aux objectifs, attendus de la formation

►Objectif 1 : Participer à la restauration des personnes

Les enseignements mis en œuvre dans cet objectif contribuent à la prise en compte de l'importance de l'équilibre alimentaire en tant que principal facteur favorisant la bonne santé des personnes. Ils permettent aussi aux apprenants d'acquérir des démarches méthodologiques d'organisation et d'appliquer les règles d'hygiène et de sécurité, que ce soit en collectivité et au domicile.

En comparant différents types de préparations, tant au niveau de la présentation qu'à ceux du prix, des qualités organoleptiques et de la provenance des ingrédients, il conduit à faire des choix raisonnés pour l'achat de denrées alimentaires.

Les séances de mises en œuvre des techniques professionnelles doivent être réalisées en cuisine pédagogique pour répondre à des besoins dans une situation professionnelle déterminée : les sous objectifs de l'objectif 1 doivent donc être traités ensemble, au cours de chaque séance de TP.

A chaque séance, les préparations réalisées doivent faire appel à deux techniques minimum afin de former les apprenants à la planification des activités dans le temps.

1.1- répondre aux besoins alimentaires

1.1.1- repérer les besoins et les apports nutritionnels des différents publics.

1.1.2- repérer la nature et le rôle des différents constituants alimentaires.

1.1.3- proposer des menus adaptés.

1.2- préparer des repas

1.2.1- repérer les différents dispositifs de restauration collective, leurs systèmes de production et de distribution.

1.2.2- appliquer les règles d'hygiène et de sécurité d'ergonomie au niveau des personnes, des locaux, des équipements des produits.

1.2.3- réaliser des techniques culinaires de base en fonction de la situation professionnelle décrite.

1.3- distribuer des repas

►Objectif 2 : Assurer le confort matériel et la sécurité des personnes

Cet objectif a pour but de rendre l'apprenant capable de participer au confort matériel des personnes, tant à domicile qu'en collectivité, et de faire preuve d'aptitude au raisonnement et à l'exécution en tenant compte de l'importance de la prévision et de l'organisation et en privilégiant le dialogue avec les usagers.

2.1- apprécier les facteurs des confort acoustique, thermique, visuel et d'esthétique

2.1.1- raisonner les éléments du confort acoustique

2.1.2- raisonner les éléments du confort thermique

2.1.3- raisonner les éléments du confort visuel

2.1.4- apprécier la qualité de l'air et les facteurs de son maintien

2.1.5- repérer les éléments d'esthétique des lieux

2.2- mettre en oeuvre des techniques d'entretien

2.2.1- assurer l'entretien des locaux et des équipements (*repérer et signaler des dysfonctionnements et des réparations nécessaires*).

2.2.2- trier et éliminer les déchets (*caractéristiques, sources, risques, déchets ménagers banals, spécificités des structures d'hébergement*).

2.2.3- assurer l'entretien du linge (*tri et lavage du linge, détachage et repassage, couture simple*).

2.3- prévenir les risques liés à l'utilisation des matériels et des appareillages

2.3.1- identifier les dispositifs de sécurité électriques et les risques d'un mauvais usage.

2.3.2- identifier les autres risques liés au lieu de vie (*accidents domestiques, chutes, brûlures, coupures*).

2.3.3- mettre en place la prévention adaptée.

►Objectif 3 : Maîtriser les règles de prévention pour le confort des personnes

Les situations professionnelles de manutention, d'aide aux déplacements et aux activités de soins aux personnes nécessitent une attitude professionnelle spécifique afin de ne pas prendre de risques pour la santé de l'aidant ni pour celle de l'aidé.

On doit donc amener l'apprenant à repérer les risques et à adopter une attitude professionnelle en réalisant les gestes et manutentions adaptées avec les mannequins et les équipements des ateliers des techniques de confort aux personnes (petite enfance et personne non autonome).

3-1- repérer les risques et assurer la sécurité des personnes

3.2- respecter les règles d'ergonomie et d'économie au travers de pratiques professionnelles quel que soit le public

►Objectif 4 : Participer à l'animation et à l'encadrement d'activités auprès des personnes fragiles

Les apprenants devront être placés face à des situations d'animation concrètes.

Les heures en classe entière permettent d'effectuer des apports théoriques et cognitifs (sous-objectif 4.1). Les heures dédoublées permettront aux apprenants de concevoir et de réaliser des animations en situation réelle et dans l'environnement local. Ces animations devront être destinées à des publics différents : il conviendra par conséquent de s'appuyer sur la réalité observée dans l'environnement professionnel et local auprès de la petite enfance, des adolescents, des adultes autonomes ou non autonomes.

4.1- repérer les différents types d'activités selon les publics

4.1.1- repérer les aptitudes physiques et intellectuelles et la diversité des publics

4.1.2- activités physiques et de plein air, activités d'expression, activités éducatives et intellectuelles, activités touristiques, activités de loisirs, encadrement des temps familiaux à domicile

4.2- raisonner la faisabilité d'une activité

4.3- mettre en œuvre des activités d'animation

4.3.1- choix d'une activité d'animation en fonction du public visé, des moyens et ressources, de l'objectif et des contraintes

4.3.2- mise en œuvre et réalisation : préparation, étapes, calendrier, réalisation, évaluation, bilan global et personnel