Table des matières

DOMAINE DE FORMATION 1

Connaissance de la personne

1 Le développement physique, psychologique et social de la personne aux différents âges de la vie 3

I. ANATOMIE ET PHYSIOLOGIE DES GRANDES FONCTIONS 3
A Appareil respiratoire, 3. B Appareil cardiovasculaire, 5. C Appareil digestif, 8. D Appareil urinaire, 9. E Système nerveux, 11. F Peau, 14. G Œil et vision, 16. H Oreille et ouïe, 19

II. ÉVOLUTION DE LA PERSONNE (LES « MOMENTS-CLÉS ») 21
A Maternité et naissance, 21. B Enfance, 29. C Adolescence, 43. D Adulte, 46. E Vieillissement, 49. F Entrée dans la « dépendance » et la fin de vie, 52

2 Le contexte socioculturel de la personne et ses enjeux 56
A Principaux phénomènes de société, 56. B Évolution de la famille, 60. C Diversité des cultures, 64. D Personnes en situation de précarité, 66. E L'inadaptation sociale et ses conséquences, 69. F Quotient de « socialisation-adaptation » (SA) de l'individu, 70

3 Les pathologies, les handicaps et leurs répercussions sur l'individu 71

I. SANTÉ, MALADIE, POLITIQUE DE SANTÉ PUBLIQUE 71
A Définition de la santé, 71. B La santé : « équilibre instable », 71. C La maladie : « altération de la santé », 73. D Classification des maladies, 73. E Répercussions de la maladie sur l'individu, 74. F Politique de santé publique, 81

II. NORMAL ET PATHOLOGIQUE 82
A Définitions, 82. B Approche sociologique, 83

III. AUTONOMIE ET DÉPENDANCE 83
A Définitions, 83. B Évaluation de l'autonomie, 84. C Outils d'évaluation de l'autonomie, 84. D Restauration ou maintien de l'autonomie, 85. E Actions d'aide à l'autonomie de la personne âgée, 88

IV. HANDICAP 94
A Notions de déficience, incapacité, inadaptation, 94. B Situations de handicaps, 96. C Conséquences du handicap, 105. D Aides techniques, 107

V. PRINCIPAUX FACTEURS DE RISQUE ET PRÉVENTION DES MALADIES 110
A Alcoolisme, 110. B Tabagisme, 112. C Troubles nutritionnels et troubles du comportement alimentaire : obésité, anorexie, boulimie, 115. D Risques cardiovasculaires (AVC, infarctus...), 117. E Drogues et conduites addictives, 121

VI. MALADIES MENTALES ET SOUFFRANCE PSYCHIQUE 123
A Maladies mentales, 123. B État dépressif, dépression et suicide, 125

VII. MALADIES INFECTIEUSES 128
A Phénomène de l'infection, 128. B Maladies infectieuses de l'adulte, 131. C Précautions d'hygiène en cas de risque contagieux, 135

VIII. PATHOLOGIES NÉONATALES 137
A Prématurité, 137. B Détresse respiratoire, 138. C Hyperthermie, 139. D Déshydratation aiguë du nourrisson, 139. E Coup de chaleur, 140. F Hypothermie, 141. G Hypoglycémie, 141. H Ictère physiologique 142. I Infections néonatales 142

Contenu protégé par copyright

IX. MALADIES INFECTIEUSES DE LA PETITE ENFANCE 143
A Phases de l'évolution, 143. B Caractéristiques des différentes maladies infectieuses, 143. C Caractéristiques de l'éruption, 145

X. MALADIES LIÉES AU VIEILLISSEMENT 146
A Maladie d'Alzheimer, 146. B Démences, 150

XI. DOULEUR ET COMPORTEMENT DOULOUREUX 151
A La douleur chez l'adulte, 151. B. La douleur chez l'enfant, 153

DOMAINE DE FORMATION 2

Accompagnement et aide individualisée dans les actes essentiels de la vie quotidienne

4 Les besoins fondamentaux de l'être humain 161

I. CLASSIFICATION DES BESOINS FONDAMENTAUX 161
A Classification des besoins fondamentaux selon Virginia Henderson, 161. B Pyramide des besoins selon Abraham Maslow, 168

II. BESOINS SPÉCIFIQUES DE L'ENFANT 171
A Respect du rythme de l'enfant, 172. B Respect du besoin affectif et de communication, 173. C Respect du besoin de boire et de manger, 173. D Respect du besoin de dormir, 174. E Respect du besoin d'être propre, 176. F Respect du rythme individuel de l'acquisition de la propreté, 177. G Respect des besoins d'apprendre et de jouer, 180. H Respect du besoin de sorties, 180. I Respect du besoin de maintenir une bonne posture, 181

III. BESOINS SPÉCIFIQUES D'UNE PERSONNE MALADE 182
A Respect du besoin d'hygiène et de confort, 183. B Respect des régimes alimentaires, 185. C Respect des demandes et attentes de la personne malade, 189

IV. BESOINS SPÉCIFIQUES DE LA PERSONNE ÂGÉE 194
A Aide à l'autonomie, 194. B Aide à la motricité et au déplacement, 194. C Aide à l'élimination et prévention de l'incontinence, 195. D Aide à la nutrition et à l'hydratation, 197. E Méthode d'observation et d'analyse de la situation d'une personne, 198. F Étude de situation auprès de l'enfant, 204. G Étude de situations auprès de la personne âgée, 208. H Étude de situation auprès de la personne handicapée, 213

5 Techniques d'hygiène et de soin à la personne 219

I. PRINCIPAUX PARAMÈTRES DE SURVEILLANCE DE LA SANTÉ 219
A Évaluation de la taille et du poids, 219. B Évaluation de l'aspect de la peau, 222. C Évaluation de la fonction respiratoire, 222. D Évaluation de la fonction cardiovasculaire, 223. E Évaluation de la fonction de thermorégulation, 224. F Évaluation de l'élimination urinaire, 224. G Évaluation de la fonction intestinale, 225. H Feuille de surveillance, 225

II. AIDE À LA PRISE DES MÉDICAMENTS 227
A Règles générales à respecter, 227. B Règles spécifiques à respecter, 228

III. HYGIÈNE CORPORELLE, BIEN-ÊTRE ET CONFORT 229
A Toilette corporelle au lit, 229. B Aide à la douche, 232. C Soins annexés à la toilette corporelle, 234. D Aide à la toilette génitale, 235. E Assistance à l'habillage, 237

IV. HYGIÈNE ALIMENTAIRE DE L'ADULTE 239
A Des apports nutritionnels satisfaisants, 239. B Des aliments de chaque « groupe », 240

Contenu protégé par copyright

V. SOMMEIL 247
A Installation de la personne (le lit, la literie), 247. B Changements d'alèse, de taie, 248. C Réfection du lit, 249. D Conditions favorables à l'endormissement, 250

VI. HYGIÈNE ALIMENTAIRE DE L'ENFANT 251
A Règles de base de l'alimentation de l'enfant, 251. B Diversification alimentaire, 255. C Repas de 6 mois à 1 an, 258. D Menus équilibrés pour le grand enfant, 262

VII. LIMITES DE COMPÉTENCE DE L'AUXILIAIRE DE VIE SOCIALE DANS LES SOINS À LA PERSONNE 266
A L'hygiène et l'enfant, 267. B Élimination, 267. C Prévention des escarres, 267. D Aide au traitement, 267

6 Aide aux activités motrices et dans les gestes de la vie quotidienne 268

I. NOTION D'ERGONOMIE : LES FACTEURS DE RISQUES 268
A Définition, 268. B Origine de la fatigue musculaire, 268

II. ACCIDENTS DORSOLOMBAIRES OU TMS 270
A Lombalgie (ou lumbago), 270. B Tassement de disques, 271. C Hernie discale, 271. D Sciatique, 271

III. PRÉVENTION DES FACTEURS DE RISQUES 272
A Limiter le port de charges, 272. B Prévenir les mauvaises postures (ou anomalies posturales), 272

IV. PRINCIPES ET RÈGLES DE L'ERGONOMIE 274
A Principes de l'ergonomie, 274. B Les dix règles de l'ergonomie, 274

V. APPLICATION DES RÈGLES D'ERGONOMIE : LES DIFFÉRENTES PRISES MANUELLES 276
A Règles à respecter, 276. B Prises à adopter, 277

VI. AIDES AUX DÉPLACEMENTS ET AUX TRANSFERTS 279
A Aide manuelle à la marche et prévention des chutes, 279. B Aides techniques au déplacement, 282. C Aides techniques aux transferts, 283

VII. MOBILISATION DES PERSONNES 286
A Formes de la mobilisation, 286

VIII. MANUTENTION DES PERSONNES 288
A Démarche de manutention (DDM), 288. B Différentes techniques de manutention, 290

DOMAINE DE FORMATION 3

Accompagnement dans la vie sociale et relationnelle

7 L'isolement des personnes et ses conséquences 299
A Évolution de l'environnement familial et social au cours de la vie, 299. B Intérêts du maintien des « liens relationnels » (familiaux et amicaux), 299. C Conséquences de l'isolement social des personnes âgées, 300

8 La prévention de l'isolement 302
A Communication avec les familles et les autres aidants naturels, 302. B Relations de l'individu avec les membres de la famille, 304. C Situations de crises familiales, 305. D Socialisation et vie quotidienne, 308

Contenu protégé par copyright

9 Les techniques d'animation adaptées aux personnes 310
A Maintien de l'autonomie des personnes dépendantes, 310. B Activités d'éveil de l'enfant, 314. C Activités quotidiennes et de loisirs, 329. D Activités socio-relationnelles, 335

10 La communication verbale et non-verbale 339
A Communication verbale, 340. B Communication non verbale, 342. C Difficultés de la communication, 344. D Écoute, 346. E Grille d'analyse d'une situation de communication, 348

DOMAINE DE FORMATION 4

Accompagnement et aide dans les actes ordinaires de la vie quotidienne

11 Alimentation et cuisine 353

I. ACHATS ALIMENTAIRES 353
A Organisation des achats, 353. B Lecture de l'étiquetage, 353. C Droits fondamentaux des consommateurs, 354. D Étude de quelques produits alimentaires, 354

II. PRINCIPES DE CONSERVATION DES ALIMENTS 357
A Renouvellement des produits alimentaires et modes de stockage, 357. B Procédés de conservation des aliments, 358. C Temps et conditions de conservation des aliments, 359. D Conditions de conservation des aliments dans un réfrigérateur, 359. E Réglementation pour les produits réfrigérés, surgelés et congelés, 361

III. TECHNIQUES CULINAIRES SIMPLES 362
A Techniques de préparation des denrées, 362. B Techniques de fabrication des crèmes et des entremets, 364. C Technique de fabrication de la pâte brisée, 366. D Techniques de fabrication de mixés (les fruits mixés), 367. E Techniques de cuisson des denrées, 368. F Technique de distribution des plats chauds (la « liaison chaude »), 370

IV. UTILISATION DES APPAREILS ET ÉQUIPEMENTS 371
A Lave-vaisselle, 371. B Appareillage électrique, 372. C Petit matériel de puériculture, 373. D Enceinte à micro-ondes, 374. E Petit outillage de cuisine, 375

V. LA PERSONNE ET SON RAPPORT À LA NOURRITURE 376
A Perception sensorielle des aliments, 376. B Critères d'acceptabilité d'un plat, 377. C Mise en valeur d'un plat, 377. D Aide à l'installation à table et à la prise des repas (rôle de l'AVS), 378

VI. ALIMENTATION ET CULTURE 379
A Facteurs socioculturels 379. B Habitudes alimentaires 381

12 Entretien du linge 384

I. Propriétés Des Différents Textiles Et Codes D'Entretien 384
A Classification des textiles, 384. B Critères d'identification des textiles, 384. C Propriétés et utilisation des textiles, 385

II. Entretien Des Textiles : Emploi Adapté Du Matériel Et Des Produits 386
A Code d'entretien, 386. B Mode d'entretien des textiles courants, 386. C Choix de la lessive, 387. D Détachage des textiles, 387. E Technique du lavage manuel et du repassage du linge, 388

III. Petites Réparations De Vêtements 390

IV. Rôle Des Vêtements 393
A Réponse aux besoins fondamentaux, 393. B Réponse au besoin de « valorisation de l'image de soi », 394. C Adaptation des vêtements aux problèmes de la personne âgée, 395

Contenu protégé par copyright

13 Entretien du cadre de vie 397
A Organisation du travail d'entretien du domicile, 397. B Objectifs de l'entretien du domicile, 397. C Techniques d'entretien, utilisation des matériels, produits et équipements, 398. D Assainissement de l'air, 404. E Précautions de stockage et d'utilisation des produits d'entretien, 406

14 Organisation et adaptation du logement en fonction de la personne 409
A Aménagements pour l'enfant, 409. B Aménagement pour la personne âgée, 413. C Aménagement pour la personne handicapée, 413. D Aides pour l'aménagement du logement, 417

15 Gestion courante du budget quotidien 418
A Notion de gestion du budget familial, 418. B Mesures de protection des consommateurs, 418
A Gestion et classement des documents administratifs, 420

DOMAINE DE FORMATION 5

Participation à la mise en œuvre, au suivi et à l'évaluation du projet individualisé

16 Le droit des personnes 431
I CADRE JURIDIQUE DE LA PERSONNE (LOIS 2002 ET 2004) 431
A Cadre juridique et institutionnel de l'enfant, 431. B Cadre juridique et institutionnel de la famille, 432. C Droits et protection des personnes dans le domaine sanitaire et social, 435

17 Le projet individualisé 442
A Observation de la situation, collecte d'informations et analyse des données), 443.
B Organisation et planification de l'intervention, 444. C Transmissions et adaptation de l'intervention, 446. D Évaluation du projet individualisé et compte-rendu de l'intervention, 446

18 L'éthique et la déontologie professionnelle 449
A Respect de la personne, 449. B Prise de recul face aux difficultés de la personne, 452.
C Gestion des situations de violence et d'agressivité, 454. D Prévention, repérage et alerte sur les situations de maltraitance, 454. E Responsabilité civile et pénale, 463

DOMAINE DE FORMATION 6

Communication professionnelle et vie institutionnelle

19 L'approche des politiques sociales et de leurs acteurs 467
I. ORGANISATION DE L'ÉTAT ET DES COLLECTIVITÉS LOCALES 467
A État, 467. B Collectivités territoriales ou locales, 469
II. PRINCIPALES INSTITUTIONS SOCIALES ET MÉDICO-SOCIALES 472
III. ORGANISATION DU SECTEUR DE L'AIDE À DOMICILE 474
A Intérêts pour la personne du maintien à domicile, 474. B Objectifs de l'action sociale, 474.
C Rôle des professionnels du secteur social, 475. D Formes de l'aide à domicile, 476
IV. STRUCTURES ET ACTEURS DE L'AIDE À DOMICILE 479
A Une structure ou association prestataire, 479. B Une structure ou association mandataire, 479.
C Un système gré à gré, 479. D Un système mixte prestataire et mandataire, 479
V. DISPOSITIFS D'AIDE ET DE PRISE EN CHARGE DES PERSONNES 480
A Prestations pour les personnes âgées, 480. B Les prestations pour les personnes handicapées, 483. C Prestations familiales, 485

Contenu protégé par copyright

20 La vie institutionnelle 486
A Notion d'équipe pluriprofessionnelle, 486. **B** Notion de droit du travail, 487. **C** Coordination et travail en réseau avec les autres intervenants, 489. **D** Notion de qualité du service rendu, 490

21 La communication professionnelle 491
A Recueil et tri des informations, 491. **B** Transmissions des informations, 491. **C** Discrétion et secret professionnel, 494. **D** Écrits professionnels, 496. **E** Communication orale en réunion, 497

22 L'intervention à domicile 503
A Place de l'intervenant à domicile, 503. **B** Limites de l'intervention de l'AVS, 504. **C** Réflexions sur les pratiques professionnelles, 504

Contenu protégé par copyright