***** *******
Permis B

* *** *******
Roquemaure (30150)
****
********@*******.***

Accompagnateur en milieu protégé et d'aide a domicile, Confirmé

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

/ **aujourd'hui**

Spécialisé en fin de vie Pathologies liés à l'âge Maladie dégénérative liés a l'âge Handicaps moteur et mental

société d'aide a domicile

• Respect de la vie privé, de l'intégrité, des bonnes habitudes et du domicile des personnes aidés.
• Soutien et accompagnement spécifiques à l'autonomisation en vu du maintien à domicile.
• Exercice des bonnes pratiques d'hygiène et sécurité alimentaire, conforme HACCP 2010
• Maitrise des bases de la nutrition et des besoins alimentaires propres à ce public.
• CPS 2012 Certification Prévention et Secours.
• Maitrises des techniques de transferts et de sécurité spécifiques aux personnes à mobilité réduite, grabataires et porteuses de handicaps moteurs (formation 2012)

• Aides aux levés et aux couchés. GARDE MALADE, GARDE DE NUIT
• Maitrise des toilettes succinctes et complètes, alités, transferts en douches et baignoires adaptés.
• Aide à l'hygiène de l'élimination dans le respect de leur personne, auprès de patients porteurs de handicaps moteurs, y compris sévère, et patients en fin de vie.
• Administration des traitements médicaux : Brumisateur, Oxygène et Traitements locaux : pommades, pansements / Surveillances des réactions allergiques où d'intolérances.
• Surveillance et sensibilisation à l'hydratation.
• Aide à la prise alimentaire, stimulation autour des petits déjeuners, goûters et dîners.

• Courses adaptés, roulements des marchandises, préparation des plats équilibrés et variation des menus..

• Stimulation autours d'activités en rapport avec les centres d'intérêts des patients : Ecoute active, discutions, broderie et tricot, puzzle, dessin, peinture, lecture, sport, poésie,
mots fléchés, lecture du courrier, pâtisserie, musique, et présence rassurante.

• Entretien du domicile dans son intégralité, soin du linge, couture.
• Résolution de problèmes techniques, et matériels pouvant intervenir sur le lieu de vie.

• Garde malade de jour et de nuit, impliquant surveillances et relevés des constantes à l'aide de tensiomètre et d'oxymètres de pouls, thermomètres / Pose de poche urinaire avec étuis pénien
et change nocturne si nécessaire.
• Garde de nuit, présence rassurante.
• Formation de personnels, et respect du plan d'aide.
• Faciliter l'intégration par une formation de qualité, et une communication claire.
• Elaboration et rédaction de plannings. Travail autonome, travail d'équipe et binômes.
• Evaluation des besoins de prises en charge personnalisés et adaptation aux contraintes.
• Evaluation et mise en œuvre des mesures de sécurisation du domicile en accord, avec les familles et les intervenants infirmiers.
• Communiquer autour de la prise en charge avec l'équipe pluridisciplinaire, incluant les familles et les patients, plus la tenue d'un cahier de liaison :

** COORDINATION AVEC LES EQUIPES PLURIDISCIPLINAIRES AUTOUR DES PATIENTS: Assistantes sociales, Médecins de familles et médecins urgentistes, Kinésithérapeute, infirmières et aides soignantes.*
** COORDINATION AVEC LE PERSONNEL DE STRUCTURE : DIRECTION/ COLLÈGUES/*

AIDANTS FAMILIAUX.

mars 2022 / **Ouvrier de service logistique spécialisé /Moniteur d'atelier**
ESAT
accompagner les personnes accueillies dans l'atelier, dans une équipe pluriprofessionnelle;
gérer, développer les compétences individuelles et participer à leur évaluation au travers des projets individuels de chaque travailleur.

animer, organiser et gérer la production ainsi que les prestations de services d'une équipe de travailleurs en adaptant les taches a leurs aptitudes.

janv. 2000 / janv. 2008 **Employée et formatrice en restauration**
VAUCLUSE
Femme de chambre
COMMIS
CUISINIER
Second de cuisine
VENDEUSE
INTERIMAIRE LOGISTIQUE

DIPLOMES ET FORMATIONS

/ juin 2012 **Formation gestes et postures dans les SAP**
CPS Certification Préventions Secours

janv. 2008 / déc. 2010 **MANAGEMENT DES UNITES COMMERCIALES**
AFPA

/ juin 2010 **Formation HACCP; Guide des Bonne pratiques d'hygiène et sécurité alimentaire**

sept. 1996 / juin 2001 **BAC ACC; BEP secrétariat; BEP hôtellerie restauration; CAP Cuisine** - CAP

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Français

CENTRES D'INTERETS

Arts créatifs, Chant, Lecture, Nutrition, Psychologie, sciences humaines, Philosophie