

**NOUVELLE
EDITION**

**BAC PRO
ASSP**

2^{de}
• À domicile
• En structure

Ergonomie Soins Animation

Techniques professionnelles
et technologie associée



Manuel
interactif

DELAGRAVE

extra

**BAC PRO
ASSP**

**ACCOMPAGNEMENT,
SOINS ET SERVICES
À LA PERSONNE**

2^{de}

Ergonomie Soins Animation

OPTIONS - À DOMICILE
- EN STRUCTURE

**Techniques professionnelles
et technologie associée**

Brigitte Lacomme

Professeur en Sciences et Techniques Médico-Sociales

Nathalie Vouriot-Gieure

Professeur en Sciences et Techniques Médico-Sociales

DELAGRAVE

Conception, réalisation technique et infographie : STDI
Couverture : Les PAOistes
Illustrations : Olivier Prime



Toute représentation, traduction, adaptation ou reproduction, même partielle, par tous procédés, en tous pays, faite sans autorisation préalable est illicite et exposerait le contrevenant à des poursuites judiciaires. Réf. : loi du 11 mars 1957, alinéas 2 et 3 de l'article 41.
Une représentation ou reproduction sans autorisation de l'éditeur ou du Centre Français d'Exploitation du droit de Copie (20, rue des Grands-Augustins, 75006 Paris) constituerait une contrefaçon sanctionnée par les articles 425 et suivants du code pénal.

© Delagrave Édition, Paris, 2014
ISBN : 978-2-206-30026-9

Les éditions LT Jacques Lanore sont un département de Delagrave.
Éditions LT Jacques Lanore – 5, allée de la 2^e DB – 75015 Paris
www.lanore.com

Avant-propos

Les objectifs des TP Ergonomie, soins et animation

Ces enseignements s'appuient sur les acquis de biologie, microbiologie, nutrition et SMS. Ils ont pour objectifs :

- de faire acquérir aux élèves les savoirs et les savoir-faire indispensables pour exercer leurs activités au sein d'une équipe et sous la responsabilité d'un personnel qualifié ;
- d'apprendre à mettre en relation connaissances, méthodes de travail et réflexion personnelle pour satisfaire les activités d'accompagnement de la personne dans sa vie quotidienne ;
- de contribuer au développement de capacités d'organisation, d'adaptation, de communication et d'un comportement assurant la qualité de services à l'utilisateur ;
- de faire découvrir les spécificités des différents secteurs d'activités et de faciliter ainsi le choix d'une insertion ou d'une poursuite d'études.

Les techniques de soins d'hygiène, de confort, d'animation, de développement et de maintien de l'autonomie devront être suffisamment maîtrisées pour que l'élève puisse être à l'écoute des différents besoins des usagers et accéder à une approche globale de la personne.

La méthodologie de l'ouvrage

La mise en œuvre des techniques professionnelles doit mobiliser les connaissances théoriques des différents enseignements et utiliser, chaque fois que possible, les savoir-faire antérieurement acquis pour développer de nouvelles compétences. Les savoirs technologiques associés seront abordés au fur et à mesure en liaison avec les techniques.

Les chapitres proposent :

- **une mise en situation professionnelle** pour chacune des deux options : en structure ou à domicile, à chaque fois que possible ;
- **une technique professionnelle** abordée sous forme de fiche technique détaillée ;
- **des activités** permettant l'acquisition de savoirs associés indispensables à la prise en charge des usagers.

Pour chaque technique abordée, l'élève doit :

- réaliser l'étude d'une situation professionnelle ;
- réaliser la technique en prenant en compte les critères de qualité ;
- s'auto-évaluer et/ou être évalué par un autre élève ou son professeur ;
- réaliser des activités apportant les connaissances nécessaires à la compréhension de la technique.

L'élève, acteur de sa formation, peut, de cette façon, s'investir rapidement dans une progression professionnelle où l'hygiène, le confort et la sécurisation des personnes aidées sont étroitement liés et indissociables. Il apporte ainsi une réponse adaptée et de qualité aux besoins de chacun des usagers.

Mode d'emploi

PARTIE 3 • Les techniques de soins d'hygiène, de confort

L'aide à l'habillage et au déshabillage de l'adulte

Chapitre 18

OBJECTIFS

- Aider à l'habillage et au déshabillage d'une personne semi - autonome ou dépendante.
- Proposer et/ou conseiller des aides techniques d'aide à l'habillement.

Situation professionnelle 1

À TÈH.P.A.D. « Les peupliers » au mois de juin à Toulouse, ce matin le 23 avril à 9 h 30, l'assistante termine la toilette au lavabo de Mme B. Elle vous demande d'aider Mme B. à choisir ses vêtements et à s'habiller, puis vous devez l'aider à s'installer dans le fauteuil.

Mme B., 71 ans, est atteinte d'une hémiplegie du bras gauche mais elle est très dynamique et participe activement à son habillage. Elle s'aide d'une canne anglaise pour ses déplacements. L'ergothérapeute lui a conseillé une aide technique pour faciliter son habillage, notamment un entête bouton car elle aime porter des chemisiers.



Analyse de la situation professionnelle 1

◆ Qui fait quoi ?

.....

.....

.....

◆ À qui ?

.....

.....

.....

101

Le titre du chapitre

Les objectifs du chapitre conformes au référentiel de la formation

Une première situation professionnelle illustrée abordant la technique à domicile ou en structure.

Une analyse de la première situation professionnelle :

- le « pourquoi » établit le lien entre les besoins fondamentaux non satisfaits de l'utilisateur et les objectifs du soin ou de l'aide ;
- le « comment » permet une appropriation de la technique ;
- les « transmissions » qui justifient l'importance et l'intérêt de la communication en milieu professionnel.

Une deuxième situation professionnelle abordant la même technique à domicile ou en structure en fonction de ce qui a été traité dans la première.

PARTIE 3 • Les techniques de soins d'hygiène, de confort

◆ Ou ?

.....

◆ Quand ?

.....

◆ Pourquoi ?

Les objectifs de l'aide à l'habillage et au déshabillage :

.....

Besoins fondamentaux satisfaits par l'aide à l'habillage :

.....

◆ Comment ?

S'informer :

.....

Préparer :

- se préparer : tenue professionnelle et hygiène des mains.

Réaliser la technique et compléter la colonne « les critères de qualité » sur la fiche page 103.

Noter : H pour l'hygiène, S pour Sécurité, C pour Confort, Com pour Communication, E pour économie, Er pour Ergonomie.

Ranger le matériel et l'espace.

Faire la transmission écrite :

.....

Évaluer sa prestation avec le professionnel qui encadre.

Situation professionnelle 2

Le 25 avril de 8 à 9 h, votre tutrice AVS et vous intervenez chez M.J., 25 ans, atteint d'un retard mental léger et de difficultés motrices : perte de l'équilibre et difficultés à coordonner ses mouvements. Il vit chez ses parents qui ont fait appel à l'ASSAD du Cap Ferret pour aider leur fils dans les actes de la vie quotidienne. Vous aidez chaque jour M.J. pour la douche, le déshabillage et l'habillage puis pour la préparation et la prise du petit-déjeuner.

100

Une fiche technique décrit toutes les étapes à réaliser en respectant les critères d'hygiène, de confort, de sécurité, de communication, d'ergonomie et d'économie.

Chapitre 18 L'aide à l'habillement et au déshabillage de l'adulte

Fiche technique

Objectifs

- Aider une personne présentant une incapacité physique et/ou mentale à se vêtir et se déshabiller.
- Contribuer au bien-être physique, psychologique et au maintien de l'intégrité de l'organisme (critères culturels, maintien de la température corporelle).

Déroulement du soin et justifications	Critères de qualité	Évaluation
<p>S'informer</p> <ul style="list-style-type: none"> Demandez le soin à réaliser, les limites de compétences, les contre-indications et les consignes. Se renseigner des besoins, des habitudes, du degré d'autonomie de l'usager pour planifier le soin. 		
<p>Préparer</p> <ul style="list-style-type: none"> Vérifier la température et se laver les mains. → Éviter la contamination microbienne des mains. Démander à l'usager de choisir ses vêtements. → Stimuler et encourager l'initiative pour l'aspect physique. Aider à choisir des vêtements adaptés à l'activité, à la température ambiante et à la saison si possible. Faciliter les vêtements propres à portée de main par ordre d'habillage. 		
<p>Réaliser</p> <ul style="list-style-type: none"> Aider la personne à s'habiller carter, débrayer ou déboutonner en fonction de son état de santé. Faciliter le bout du coupé en prenant appui sur la table. → Éviter le sur-effort. Changer l'habillage par le membre droit/gauche, l'arrière/avant. → Éviter les blessures. Déshabiller dans l'ordre inverse : le membre droit/gauche, l'arrière/avant. → Éviter des blessures. Manipuler les articulations avec douceur. → Éviter des douleurs et/ou une lésion. Solliciter la participation de l'usager. → Aider au maintien de l'autonomie. Véifier et respecter la propreté de la personne. Proposer les aides techniques utilisées habituellement par l'usager : entree-bas et chaussures, entree-bas, chaussettes, bretelles, bretelles, bretelles, bretelles, bretelles. Véifier que les vêtements ne forment aucun pli. → Éviter d'augmenter la température corporelle. S'assurer que les vêtements ne forment aucun pli. → Éviter d'augmenter la température corporelle. Véifier à ce que les vêtements ne soient pas trop longs et que les chaussures soient à la bonne taille. → Prévenir les chutes. 		
<p>Ranger</p> <ul style="list-style-type: none"> Placer le linge sale dans un sac ou une corbeille à linge et se laver les mains. 		
<p>Transmettre</p> <ul style="list-style-type: none"> Noter le soin, la participation et le comportement de la personne, la présence de douleurs. Informer la famille et la qualité de linge est insuffisante ou si les vêtements sont défectueux ou dangereux. 		
<p>Évaluer</p> <ul style="list-style-type: none"> Faire le point sur sa prestation avec le professionnel qui encadre le soin. 		

Une colonne à compléter par l'élève ciblant ces critères de qualité pour chaque étape du déroulement du soin.

Une dernière colonne « évaluation » peut être complétée :

- par l'élève lui-même pour une auto-évaluation ;
- par un autre élève en situation d'observateur ;
- par le professeur dans le cadre d'une évaluation formative.

PARTIE 4 • L'animation

ACTIVITÉ 4 : L'ANIMATION ET LES RHYTHMES DE VIE DE L'ENFANT

Document 1 Les rythmes biologiques

L'animateur doit prendre en compte les rythmes de vie des personnes. On appelle rythmes biologiques ou biorythmes, les variations régulières et prévisibles du fonctionnement de notre organisme. Ces rythmes sont synchronisés avec notre environnement. Les rythmes biologiques conditionnent en particulier la vigilance, c'est-à-dire l'attention de l'individu, de se concentrer sur quelque chose.

Document 2 La capacité d'attention de l'enfant de 6 à 11 ans

Âge	Attention soutenue	Nombre d'heures de travail par jour	Nombre d'heures de travail par semaine	Repos nécessaire après chaque activité
6 - 8 ans	20 - 30 min	2 h - 2 h 30	10 h - 12 h	15 min
8 - 10 ans	25 - 35 min	3 h - 3 h 30	15 h - 17 h	Toutes les 40 à 50 min
10 - 11 ans	30 - 40 min	4 h	20 h	

1 À l'aide du document 1, indiquez les deux périodes où la vigilance de l'enfant est importante.

2 À l'aide du document 1, indiquez les trois périodes où la vigilance de l'enfant est basse.

3 Citez les informations données par le document 2 qui vont être utilisées par l'animateur pour mettre en place une animation.

4 Construisez une journée type d'un enfant de 3 ans fréquentant l'accueil de loisirs sans hébergement, avec la liste d'activités proposées ci-dessous. Répondez sur une feuille de copie à part. Sieste ; activités calmes ; dîner ; petit-déjeuner énergétique ; préparation au coucher ; travail d'appoint ; activités ludiques ; activités physiques et sportives ; goûter ; activités libres ; activités dirigées ludiques ; coucher ; activités libres.

Une ou plusieurs activités abordant les savoirs associés sous forme de documents, de schémas et de questions variées.

L'élève en situation de découverte construit ainsi son savoir.

Sommaire

Partie 1 L'hygiène professionnelle

Chapitre 1

La tenue professionnelle
et l'hygiène des mains 7

Chapitre 2

Le bionettoyage et la gestion du linge 13

Partie 2 L'ergonomie et la santé au travail

Chapitre 3

Les risques liés aux métiers
d'accompagnement, du soin
et du service à la personne 19

Chapitre 4

Le concept d'ergonomie 23

Chapitre 5

Les principes de sécurité physique
et d'économie d'effort 27

Partie 3 Les techniques de soins d'hygiène, de confort

Le concept de soin

Chapitre 6

Les besoins fondamentaux
de l'être humain 31

Chapitre 7

Le degré d'autonomie 35

Chapitre 8

Les critères de qualité des soins 41

Chapitre 9

Les transmissions
et le secret professionnel 45

Chapitre 10

L'analyse de situation 49

Les soins d'hygiène, de confort et de sécurisation de l'enfant

Chapitre 11

La mobilisation et l'installation de l'enfant . 53

Chapitre 12

L'habillage et le déshabillage du nourrisson 61

Chapitre 13

Le change du nourrisson 65

Chapitre 14

Le bain du nourrisson et les soins annexes 71

Chapitre 15

La toilette complète
du nourrisson sans le bain 77

Les soins d'hygiène, de confort et de sécurisation de l'adulte

Chapitre 16

L'aide à la mobilisation et à l'installation
de l'adulte 85

Chapitre 17

L'aide au repos de l'adulte 95

Chapitre 18

L'aide à l'habillage, au déshabillage
de l'adulte 101

Chapitre 19

L'aide au repas de l'adulte 105

Chapitre 20

L'aide à l'élimination chez l'adulte 113

Chapitre 21

L'aide à la toilette chez l'adulte 119

Partie 4 L'animation

Chapitre 22

Le concept d'animation 125

Chapitre 23

Les activités manuelles 133

Chapitre 24

Les ateliers jeux 143

Chapitre 25

Les chants et les comptines 153

Tableau des compétences et savoirs
associés du référentiel 161

Préparation à l'épreuve EP2 BEP ASSP 163

L'aide au repas de l'adulte

OBJECTIFS

S 3.2.11

- Aider une personne à s'installer pour un repas.
- Proposer du matériel adapté pour l'aide au repas.

Situation professionnelle 1

À Bordeaux, dans un service de soins de suite et de réadaptation, vous servez, chaque jour à 11 h 30, avec votre tutrice, le repas à Mme K. 42 ans. Mme K., victime d'un accident de la circulation, est atteinte de tremblements des membres supérieurs ; sa préhension est affaiblie, son bras gauche est toujours très douloureux et peu mobile. Elle utilise différentes aides techniques pour le repas : un verre à

anse avec bec verseur, une assiette compartimentée et des couverts clipsables. Ce matériel lui permet de manger et boire seule avec plaisir.

Aujourd'hui, le 14 avril, vous aidez Mme K. à s'installer sur sa chaise dans la salle à manger. Vous lui servez son repas et vous assurez qu'elle a tout à disposition. Après le repas, votre tutrice accompagne Mme K. pour se laver les mains et se brosser les dents.

**Analyse de la situation professionnelle 1**

◆ Qui fait quoi ?

◆ À qui ?

◆ Où ?

◆ Quand ?

◆ Pourquoi ?

Les objectifs de l'aide au repas :

Le principal besoin fondamental satisfait par l'aide au repas.

Les besoins fondamentaux satisfaits par l'aide à l'habillage.

◆ Comment ?

S'informer :

Préparer :

- se préparer : tenue professionnelle et hygiène des mains ;
- installer et organiser le matériel et les produits.

Réaliser la technique et compléter la colonne « critères de qualité » sur la fiche p. 106-107.

Noter : H pour le critère **Hygiène**, S pour **Sécurité**, C pour **Confort**, Com pour **Communication**.

Ranger le matériel et l'espace.

Faire la transmission écrite sur le cahier de transmissions et/ou orale si besoin.

Évaluer sa prestation avec le professionnel qui encadre.

Situation professionnelle 2

Dans une résidence de logements individuels, au mois de juin, après l'activité « Chants », l'aide-soignante vous demande de préparer la collation et les boissons pour le goûter des résidents.

Elle vous dit de prévoir cinq verres à bec. Elle vous demande de servir la collation et d'aider M. L. à

couper et manger sa part de gâteau, de le surveiller attentivement car il boit trop vite.

Mme X., atteinte de la maladie de Parkinson, souffre de tremblements importants, elle souhaite que vous l'aidiez à manger sa compote.

Fiche technique




L'installation et l'aide au repas

Objectifs

- Aider une personne partiellement autonome à s'installer pour le repas, à s'alimenter et à s'hydrater.
- Veiller à la satisfaction quantitative et qualitative de ses besoins nutritionnels.

Matériel et produits

- Pour l'aidant : une surblouse pour les structures.
- Pour l'usager : une serviette de table ; des coussins si besoin ; une vaisselle adaptée si besoin.
- Pour table ou adaptable : une lavette + un détergent-désinfectant.

Déroulement de l'aide et justifications	Critères de qualité	Évaluation
S'informer		
<ul style="list-style-type: none"> • Demander à son supérieur hiérarchique si la personne ne doit pas rester à jeun, si un régime alimentaire est prescrit, si des aliments sont contre-indiqués, si elle a des allergies alimentaires. 		
<ul style="list-style-type: none"> • S'informer des besoins, des habitudes, du degré d'autonomie de l'usager et du lieu où est pris le repas et informer l'usager que le repas va lui être servi. 		
Préparer		
<ul style="list-style-type: none"> • Vérifier sa tenue et se laver les mains, mettre une surblouse, en structure. → Éviter la contamination maunoporée des micro-organismes. 		
<ul style="list-style-type: none"> • Préparer et organiser l'environnement pour faciliter l'installation et l'aide au repas. 		
<ul style="list-style-type: none"> • Proposer à la personne d'aller aux toilettes ou lui proposer le bassin ou l'urinal. 		
<p>À table, dans la salle à manger. Vérifier que la table est propre et accessible.</p>	<p>Au fauteuil ou au lit dans la chambre. Débarrasser et nettoyer l'adaptable. Le positionner à bonne hauteur.</p>	
Réaliser		
Installation pour le repas.		
<p>À table</p> 	<p>Au fauteuil</p> 	<p>Au lit</p> 
<ul style="list-style-type: none"> • S'assurer que la personne est en position assise ou semi-assise, son buste et sa tête sont alignés et droits. → Éviter les fausses routes. 		
<ul style="list-style-type: none"> • Caler la personne avec des oreillers si besoin. 		
<ul style="list-style-type: none"> • Lui proposer de se laver les mains. 		
L'aide au repas.		
Si la personne mange seule.		
<ul style="list-style-type: none"> • Présenter le repas et vérifier qu'il est adapté aux besoins ou au régime de la personne. 		
<ul style="list-style-type: none"> • S'assurer que les plats sont encore chauds. 		

Déroulement de l'aide et justifications	Critères de qualité	Évaluation
<ul style="list-style-type: none"> • Installer les couverts, le verre, l'assiette, la serviette et ses médicaments devant elle en veillant que tout soit à portée de sa main. 		
<ul style="list-style-type: none"> • Proposer une aide si difficultés pour ouvrir les barquettes, couper la viande, verser à boire, éplucher les fruits. 		
<ul style="list-style-type: none"> • Ne pas déranger la personne qui, une fois installée, peut manger seule. 		
<ul style="list-style-type: none"> • Lui laisser la sonnette à portée de main et lui demander d'appeler lorsqu'elle aura terminé. 		
Si la personne a besoin d'être aidée pour manger.		
<ul style="list-style-type: none"> • Installer le plateau-repas, les couverts, le verre, la serviette sur l'adaptable. 		
<ul style="list-style-type: none"> • Se placer face à elle pour éviter qu'elle ne fasse des rotations de la tête. → Prévenir les fausses routes. 		
<ul style="list-style-type: none"> • Utiliser de la vaisselle adaptée à ses possibilités. → Maintenir son autonomie. 		
<ul style="list-style-type: none"> • Guider sa main pour conduire les aliments à sa bouche. → Ne pas faire à la place de la personne quand c'est possible. 		
<ul style="list-style-type: none"> • Respecter son rythme et valoriser ses efforts. 		
<ul style="list-style-type: none"> • Faire boire par petites gorgées en alternant alimentation et boisson. 		
<ul style="list-style-type: none"> • Penser à lui faire prendre ses médicaments. 		
Ranger		
<ul style="list-style-type: none"> • Débarrasser et nettoyer l'adaptable ou la table. 		
<ul style="list-style-type: none"> • Proposer à la personne de se laver les mains et les dents. 		
<ul style="list-style-type: none"> • Vérifier qu'il n'y ait pas de débris alimentaires sur la personne, dans le lit ou au fauteuil. 		
<ul style="list-style-type: none"> • Aider la personne à se réinstaller selon ses souhaits. 		
Transmettre		
<ul style="list-style-type: none"> • Noter les quantités mangées et bues, spécifier ce qu'elle a fait seule, son comportement pendant le repas. → Vérifier que les besoins nutritionnels sont couverts. 		
Évaluer		
<ul style="list-style-type: none"> • Faire le point sur sa prestation avec le professionnel qui encadre le soin. 		

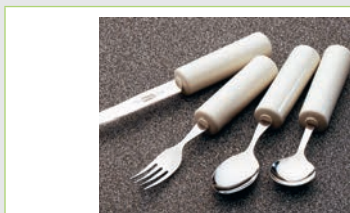
ACTIVITÉ 1 : L'AIDE AU REPAS

Document 1 Les aides techniques pour le repas

Ces aides techniques pour le repas s'adressent aux personnes confrontées à des incapacités dont l'origine est une déficience motrice, sensorielle ou psychique, quel que soit leur âge ou leur pathologie. Ces différents types d'aides permettent de palier à une préhension affaiblie, aux tremblements, à l'amputation d'un membre, à une hémiplégie. Ils sont utilisés dans les structures collectives ou à domicile et permettent ainsi aux professionnels d'aider les usagers à maintenir ou à restaurer leur autonomie lors des repas.

Les couverts

C'est avec le maniement et l'utilisation des couverts traditionnels que les difficultés des personnes handicapées sont les plus importantes, aussi, une large gamme de matériels existe.



Les couverts à manches grossis :
 – manche lourd pour les personnes souffrant de tremblements.
 – manche épais et léger en cas de faiblesse musculaire.



Les couverts clipsables :
 ils ont de larges poignées flexibles qui s'adaptent aux personnes ayant des difficultés de préhension.



Les couverts courbés :
 Ils permettent de compenser une faiblesse du bras et éviter de solliciter l'articulation du poignet.

Les assiettes

La stabilité des assiettes et la préhension des aliments dans l'assiette doivent être facilitées afin de maintenir le plaisir des repas. Ces produits résistent au four à micro-ondes et au lave-vaisselle.



Les anneaux stabilisateurs :
 ces anneaux ou ventouses assurent la stabilité des assiettes.



L'assiette compartimentée :
 Elle permet de conserver les aliments chauds pendant le repas par ajout d'eau chaude dans l'orifice. Les compartiments ont des rebords intérieurs pouvant être utilisés pour pousser les aliments sur les fourchettes ou les cuillères. Sa base est antidérapante.



L'assiette à butée :
 son bord intérieur empêche les aliments de glisser hors de l'assiette. Sa base est antidérapante et le rebord haut facilite la prise des aliments d'une seule main. Elle convient pour les personnes ayant une faiblesse musculaire, une coordination de mouvements limitée.

Les verres

Il convient de veiller à ce que chacun est une hydratation suffisante et de palier aux éventuels problèmes de déglutition. Une grande variété de verres fonctionnels existe. Ils sont résistants au lave-vaisselle, micro-ondes et stérilisateur.



Les verres à anses : équipés de deux anses, ils sont combinables avec un couvercle équipé d'un bec verseur.



Le verre à bec : sont équipés d'un couvercle avec un bec verseur. Certains ont deux becs verseurs dont un, est adaptable à l'alimentation semi-liquide.



Verre à découpe nasale : sa découpe spéciale au niveau du nez permet le maintien de la tête et cou droits. Il possède une surface rugueuse qui facilite sa prise avec la main.

Ils conviennent en cas :

- de préhension affaiblie,
- de tremblements,
- d'obligation de rester alité,
- d'hémiplégie de la face,
- de déformation articulaire des pouces,
- de problèmes de déglutition,
- de risque de fausses routes.

Document 2 La prévention des fausses routes

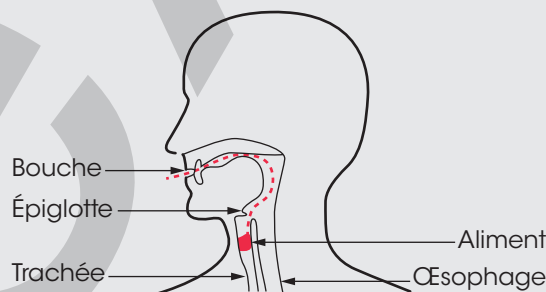
La fausse route est un trouble de la déglutition du à l'inhalation dans les voies aériennes de liquide ou de particules alimentaires normalement destinés à l'œsophage.

Si l'aidant fait manger la personne, il devra observer certaines règles pour éviter le risque d'une fausse route :

- s'assurer que la personne est correctement installée : position assise ou semi-assise avec le tronc droit ;
- se placer de façon à éviter les rotations de la tête de l'utilisateur ;
- si port d'une prothèse dentaire, s'assurer qu'elle est bien fixée ;

- couper les aliments en petits morceaux ;
- veiller à ne pas donner des quantités trop importantes d'aliments ;
- faire manger et/ou boire lentement en alternant boissons et aliments ;
- vérifier que la personne a avalé ce qu'elle a dans la bouche avant de lui donner une autre bouchée ;
- pencher sa tête légèrement vers l'avant pour stimuler le réflexe de déglutition.

Fausse route



Répondez aux questions 1 à 4 à l'aide de la situation professionnelle et du document 1.

1 Justifiez l'utilisation par Mme K. d'un verre à anse avec bec verseur et de couverts clipsables pour son repas.

Verre à anse avec bec verseur :

.....

Couverts clipsables :

.....

2 Citez les avantages de l'utilisation d'une assiette compartimentée.

.....

.....

.....

.....

3 Surlignez les actions que vous devrez faire pour aider Mme K. lors de son repas.

Lui couper ses aliments.

Servir les aliments dans son assiette compartimentée.

Porter les aliments à sa bouche.

La faire boire.

Lui remplir son verre d'eau.

Disposer tout à portée de main sur la table.

4 Citez trois autres problèmes de santé pour lesquels les verres à anses et à bec sont recommandés.

•

•

•

5 À l'aide du document 2, définissez le terme « déglutition ».

.....

.....

6 À l'aide du document 2, listez cinq causes pouvant être à l'origine de fausses routes.

•

•

•

•

•

ACTIVITÉ 2 : LA DÉSHYDRATATION

Document 1 L'importance de l'eau pour l'organisme

L'eau joue un rôle essentiel au sein de notre organisme :

- Elle permet aux reins de fonctionner correctement
- Elle aide à éliminer les déchets issus de l'utilisation des aliments par notre corps.
- Elle facilite la régulation de la température corporelle
- Elle hydrate nos cellules et notre peau.

Au fil des années, la sensation de soif diminue progressivement jusqu'à parfois disparaître. Une consommation d'eau insuffisante peut placer le corps dans un état de déshydratation, qui a des conséquences graves sur la santé. La déshydratation est un manque d'eau et de sels minéraux dans le corps.

Il est donc important d'apprendre à boire sans avoir soif.

Quels sont les signes de la déshydratation ?

L'état de déshydratation se traduit par un certain nombre de signes : bouche très sèche, peau fripée, constipation, diarrhée ou vomissements, fatigue importante, urines très colorées et très odorantes.

Quelles quantités boire ?

Il est recommandé de boire 1 litre à 1,5 litre par jour, ce qui correspond environ à une grande bouteille d'eau par jour.

Comment boire davantage ?

Buvez de petites quantités, tout au long de la journée. Pensez également à varier les plaisirs. D'autres boissons que l'eau nature peuvent participer à couvrir vos besoins :

- L'eau aromatisée aux fruits.
- Le thé, le café, la chicorée, la tisane.
- Le lait, nature ou aromatisé.
- Les jus de fruits.
- Les potages, les soupes et les bouillons de légumes, qui ont le mérite de vous faire consommer des légumes.

Gardez toujours une bouteille ou une carafe d'eau avec un verre à proximité de vous.

1 Surlignez les rôles de l'eau dans le document 1.

2 Définissez la déshydratation.

2 Citez 4 signes de déshydratation.

3 Indiquez comment évolue la sensation de soif lors du vieillissement

4 Donnez le volume d'eau par 24 heures nécessaire au bon fonctionnement de l'organisme.

5 Proposez des exemples de boissons pour les différents moments de la journée pour un adulte.

Petit-déjeuner :

Matinée :

Déjeuner :

Goûter :

Dîner :

Soirée :

Crédits photographiques

Couverture : © Burger / Phanie
p. 8, 10, 14, 15, 16, 17 : © Nathalie Vouriot-Gieure
p. 36, 37 (1) : © Fotolia.com
p. 37 (2) : © BSIP / RAGUET H.
p. 37 (3), 37 (4) : © Fotolia.com
p. 40 : © Mermet/Photononstop
p. 53 : © Nathalie Vouriot-Gieure
p. 54 (h1,2) : © Babymoov
p. 54 (h3,4), (b2,3,4) : © Fotolia.com
p. 54 (b1) : © Pinolino
p. 55, 56, 57, 58, 62 : © Nathalie Vouriot-Gieure
p. 68, 75 : © Bioderma
p. 68 : © Gifrer
p. 69 (1) : © ivolodina - Fotolia.com
p. 69 (2) : © António Duarte- Fotolia.com
p. 69 (3) : © Huggies / Little swimmers
p. 69 (4) : © Pampers easy up
p. 76 : © BabySun
p. 79 : © BSIP/ASTIER
p. 81 : © Nathalie Vouriot-Gieure
p. 82 : © Fotolia.com
p. 87, 88, 89, 90, 91 : © Nathalie Vouriot-Gieure
p. 92 : © CapVital
p. 92, 93 (1, 3) : © Fotolia.com
p. 93 (2) : © CapVital
p. 100 (doc1) : © Vilgo/www.tousergo.com
p. 100 (a,b,c,d) : © AMD Medinence/www.tousergo.com
p. 104 (1) : © www.badham-mobility.co.uk
p. 104 (2) : © www.materielmedical.fr
p. 104 (3) : © www.objectifconfort.fr
p. 104 (4) : © www.promedis.com
p. 104 (5) : © www.able2.nl
p. 107 : © Patterson-medical - Kinetec/www.tousergo.com
p. 109 (1) : © Burger/PHANIE
p. 109 (2), 124, 137, 141 : © Fotolia.com
p. 109 (3), 109 (6) : © www.tousergo.com
p. 109 (4) : © www.dometvie-boutique.fr
p. 117 (1, 2) : © Coloplast
p. 117 (3) : © Daxon
p. 117 (4) : © Candy
p. 148 : © Mauritius/Photononstop
p. 154 : © Patrick Allard/REA

NOUVELLE
EDITION

BAC PRO
ASSP

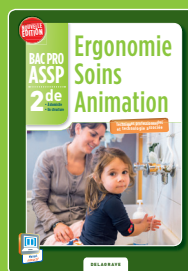
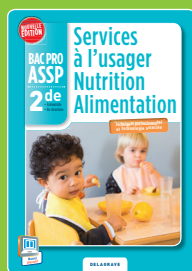
2^{de}
• À domicile
• En structure

Ergonomie Soins Animation

Cet ouvrage, en conformité avec le référentiel du Baccalauréat Professionnel ASSP, permet, dès la classe de seconde, **l'acquisition d'une démarche d'analyse de situation et l'apprentissage de techniques professionnelles de soins et d'animation** qui respectent les besoins de la personne à tous les âges de la vie.

- Les chapitres proposent :
 - **une mise en situation professionnelle** pour chacune des deux options lorsque cela est possible ;
 - **une technique professionnelle** abordée sous forme de fiche technique détaillée ;
 - **des activités** permettant l'acquisition de savoirs associés indispensables à la prise en charge des usagers.
- L'élève, acteur de sa formation, peut s'investir rapidement dans **une progression professionnelle où l'hygiène, le confort et la sécurisation des personnes aidées sont étroitement liés et indissociables.**
- La présentation, sous forme de **feuilles détachables**, laisse à chaque enseignant la possibilité d'organiser sa propre progression.

Nos ouvrages *Services à l'usager, Nutrition, Alimentation* et *Ergonomie, Soins, Animation* couvrent toute la partie des techniques professionnelles incluant **la technologie et les savoirs associés** du programme de seconde.



DELAGRAVE

ISBN 978-2-206-30026-9



9 782206 300269

www.editions-delagrave.fr



Danger
le photocopillage
tue le livre