



Programme de formation

—
ASSC CFC
Formation initiale – 3 ans



ETAT DE FRIBOURG
STAAT FREIBURG

Ecole professionnelle santé – social ESSG
Berufsfachschule Soziales – Gesundheit ESSG

ASSC CFC dual en 3 ans et maturité intégrée (MP1) / Programme de formation (sous réserve de modification)

1^{ère} année

Comp.	Domaines de compétences	Thèmes traités	SEM 1	SEM 2	
Branches professionnelles Bloc 1: 4p/semaine	A4	Agir en fonction de la situation et en tenant compte des habitudes spécifiques à l'âge, à la culture et à la religion.	Connaissance des religions	X	
	B1	Soutenir les client-e-s pour les soins corporels.	Soins du corps: bain, douche, rasage, soins dentaires et buccaux Le toucher dans les soins Anatomie-physiologie de la peau et des organes des sens Pathologies de la peau et des organes des sens Observation de la peau normale et de la peau altérée (modifications)	X	X
	B3	Soutenir les client-e-s dans la fonction d'élimination.	Anatomie-physiologie du système rénal Elimination urinaire, observation de l'urine Elimination fécale, observation des selles Diarrhée, vomissement, constipation et soins relatifs		X
	D1	Contrôler les signes vitaux et établir un bilan hydrique.	Anatomie et physiologie cardiovasculaire Pathologies cardiaques et soins y relatifs Signes vitaux, bilan hydrique	X	X
	F1	Organiser de manière professionnelle les activités quotidiennes avec les différents groupes de client-e-s.	Animation, organisation et structuration d'une journée et de la vie quot. Les rites et les fêtes Principes d'organisation des loisirs, d'une fête		X
	G2	Veiller à un environnement propre et sûr prenant en compte les besoins personnels.	Entretien de l'environnement, prévention des accidents	X	
	H1	Collaborer à la préparation des entrées et des sorties et à leur déroulement.	Admissions / sorties / transferts: préparation des documents et des locaux, accueil des client-e-s		X
Branches professionnelles Bloc 2: 4p/semaine	A1	Agir en tant que professionnel-le et membre de l'équipe.	Rôle professionnel, place dans l'équipe de soins Histoire de la profession Fondements juridiques Apprendre à apprendre: méthodes et stratégies d'apprentissage	X	
	B2	Soutenir les client-e-s dans leur mobilité.	Généralités sur la mobilisation et le transfert Prévention des chutes Anatomie-physiologie du système locomoteur Traumatologie: fractures, PRH et soins liés Rhumatologie: arthrose, polyarthrite rhumatoïde, ostéoporose et soins liés Physiopathologie des thromboses Prévention des escarres, des contractures, des thromboses	X	X
	E1	Se conformer aux prescriptions en matière de sécurité au travail et de protection de l'environnement, appliquer les mesures d'hygiène.	Hygiène et sécurité: base de l'hygiène Système immunitaire, les germes, la transmission Nettoyage, désinfection, stérilisation	X	X
	E3	Stimuler les ressources des client-e-s.	Maladies infectieuses: la grippe		
	G1	Soutenir les client-e-s dans leur apparence extérieure et dans le choix d'un habillement adapté à la situation.	Sociologie du vêtement, le vêtement en lien avec culture, religion, migration Liens entre habillement et rôle - estime de soi - dignité Conseils pour le choix des vêtements Principes de l'aide à l'habillement et au déshabillage Entretien du linge: principes, circuit du linge	X	
	H4	Gérer le matériel d'usage courant et les médicaments.	Commande et circuit des marchandises Entreposage et élimination du matériel		X
	H5	Entretenir les appareils et le mobilier.	Maintenance des appareils	X	
Branches professionnelles Bloc 3: 3p/semaine	A2	Etablir des relations professionnelles avec les client-e-s comme avec leur entourage.	Bases de la communication et feedback		X
	A3	Agir selon ses observations et de manière conforme à la situation.	Vocabulaire professionnel Observations et transmissions Termes généraux de pathologie et psychopathologie Troubles perception, conscience, orientation, mémoire, attention	X	X
	B5	Soutenir les client-e-s pour leur alimentation.	Aide à l'alimentation Anatomie du système digestif seul Alimentation dans toutes les phases de la vie	X	
	E4	Informé et accompagner les client-e-s en matière d'alimentation.	Alimentation (dans toutes les phases de la vie)		
	F2	Soutenir les client-e-s dans la structuration de leur journée et les aider à se tenir à leur programme.	Psychiatrie et accompagnement: psychopathologie générale, dépression, schizophrénie, troubles anxieux, TOC, troubles bipolaires, syndrome borderline Suicide et prévention Traitement de milieu, rétablissement		X
	H2	Utiliser les technologies de l'information et de la communication propres à l'établissement.	Informatique générale	X	
Sport			X	X	
Enseignement de culture générale (eCG)			X	X	