

# Table des matières

Introduction.....	1
<b>Sciences médico-sociales (connaissance des personnes)</b>	
1 La famille, le groupe familial .....	7
2 La personne âgée .....	11
3 La personne handicapée.....	14
4 La personne malade .....	19
5 La douleur, le comportement douloureux .....	23
6 L'autonomie/la dépendance .....	27
<b>Cadre juridique, institutionnel et relationnel du maintien à domicile</b>	
7 L'organisation du secteur de l'aide à domicile .....	33
8 Le projet individualisé.....	37
9 L'éthique et le secret professionnel.....	43
10 Les méthodes pour gérer les situations conflictuelles .....	47
11 La communication professionnelle .....	51
12 Notions de droit appliquées au secteur à domicile.....	57
13 Notions de protection médico-sociale (institutions, services, mesures.....).....	61
<b>Physiopathologie (processus pathologique ou invalidant et prévention)</b>	
14 La maladie infectieuse .....	71
15 Les paramètres de surveillance de la santé .....	77
16 Les maladies infectieuses chez l'adulte.....	85
17 Les maladies infectieuses de la petite enfance .....	91
18 Les conduites addictives.....	96
19 Le cancer .....	103
20 Les risques cardiovasculaires (athérosclérose).....	106
21 Les atteintes sensorielles .....	110

22	Les rhumatismes et les maladies ostéo-articulaires . . . . .	115
23	Les dysfonctionnements de l'appareil urinaire. . . . .	119
24	Les atteintes du système nerveux. . . . .	122
25	Les maladies métaboliques et l'allergie. . . . .	128
26	Les troubles nutritionnels. . . . .	133
27	Les processus traumatiques (fractures, luxations, entorses) . .	136

## Techniques de services à l'usager à domicile

28	Les besoins fondamentaux des personnes (classification des besoins) . . . . .	143
29	Les besoins spécifiques de l'enfant . . . . .	147
30	Les besoins spécifiques de la personne âgée . . . . .	151
31	Les besoins spécifiques de la personne malade ou handicapée . . . . .	155
32	L'hygiène alimentaire de l'adulte et de la personne âgée . . . .	159
33	L'hygiène alimentaire du jeune enfant . . . . .	164
34	L'hygiène corporelle (aide à la toilette, à l'habillage). . . . .	170
35	L'hygiène du sommeil . . . . .	177
36	La prévention des TMS et les règles d'ergonomie. . . . .	180
37	L'aide aux déplacements et à la mobilisation . . . . .	185
38	La manutention des personnes (aide au lever, rehaussement au lit) . . . . .	189
39	L'entretien de la maison (matériel, techniques du ménage...) .	194
40	L'entretien du linge (lavage, repassage, choix vestimentaire)..	200
41	L'aide administrative et à la gestion du budget . . . . .	206
42	L'animation (projet, organisation de l'activité) . . . . .	212
43	L'animation pour la personne âgée . . . . .	217
44	L'animation pour le jeune enfant. . . . .	223

## Technologie du logement

45	Étude du logement (adaptation aux personnes) . . . . .	233
46	Les équipements du logement (alimentation en eau, en énergie) . . . . .	238
47	Les critères d'hygiène et de confort du logement. . . . .	242
48	Technologie des matériaux et des appareils ménagers. . . . .	246
49	Technologie des produits ménagers . . . . .	252

**Notions de biologie**

50	L'appareil respiratoire . . . . .	259
51	L'appareil cardiovasculaire . . . . .	261
52	L'appareil digestif . . . . .	263
53	L'appareil urinaire . . . . .	266
54	Le système nerveux . . . . .	268
55	La peau et ses annexes . . . . .	271
56	Les organes des sens (vision, audition) . . . . .	273

**Secourisme (notions essentielles  
et tests de connaissances)**

57	L'hémorragie . . . . .	281
58	L'étouffement . . . . .	285
59	La brûlure . . . . .	290
60	La plaie simple . . . . .	294
61	Les accidents domestiques chez l'enfant . . . . .	298