



Affiche Interne — Sortie Pédagogique

Marché de Pointe-à-Pitre & Restaurant Bergevin

Contexte de la sortie

Sortie pédagogique organisée par les élèves avec les résidents EHPAD/médico-social. Encadrement et planification assurés par les élèves dans le cadre de leur formation pratique.

Destination : **Marché de Pointe-à-Pitre** puis **Restaurant « Fruits de mer et saveurs d'antan » — Bergevin**

À qui s'adresse cette affiche ?

- **Équipe soignante & éducative**
Salle de pause · Réunion de transmission
- **Responsables de secteur**
Coordination & validation
- **Élèves encadrants**
Référence opérationnelle le jour J

⚠ Document **strictement réservé à l'usage interne de l'équipe** — Ne pas diffuser aux familles ni aux résidents. Un flyer distinct est prévu à leur attention.

Objectifs de la Sortie

Lien social & stimulation sensorielle

Objectif principal — Favoriser le maintien du lien social et la stimulation sensorielle des résidents à travers une sortie en milieu ordinaire, hors les murs de l'établissement.

Planification & encadrement adapté

Objectif pédagogique — Permettre aux élèves d'organiser et d'encadrer une sortie adaptée aux besoins des personnes accompagnées : accessibilité PMR, gestion des textures, respect du rythme individuel.

Valorisation de l'autonomie

Objectif d'autonomie — Valoriser les capacités des résidents dans un cadre sécurisé et stimulant, en les positionnant comme acteurs de la sortie et non simples bénéficiaires.

Plaisir & convivialité

Objectif de bien-être — Offrir un moment de découverte et de partage autour du marché et d'un repas collectif, dans une atmosphère chaleureuse et détendue.



Déroulement de la Journée

Avant 11h00

Arrivée au marché de Pointe-à-Pitre — Horaire fixé pour limiter l'affluence et sécuriser les déplacements en fauteuil roulant. **Contrainte horaire à respecter impérativement.**

Trajet marché → restaurant

Durée à préciser par les élèves dans le planning horaire — À intégrer dans la fiche de préparation avant la sortie.

Retour établissement

Heure à définir par les élèves selon planning — Prévoir un **temps de repos post-sortie** systématique pour les résidents à leur retour.

1

2

3

4

5

Parcours marché

Allées côté halle couverte — Ombragées, praticables en fauteuil roulant. Bancs disponibles pour les pauses régulières selon les besoins des résidents.

Déjeuner — Bergevin

Restaurant « Fruits de mer et saveurs d'antan » — Salle en rez-de-chaussée, entrée sans marche, entièrement accessible fauteuil roulant.

📌 **Point critique :** L'arrivée au marché **avant 11h00** est une contrainte non négociable. Au-delà, l'affluence et la chaleur augmentent significativement, compromettant la sécurité et le confort des résidents en fauteuil roulant.



Moyens Nécessaires

Matériel à préparer

Mobilité & confort

Fauteuils roulants adaptés · Protections solaires (casquettes, crème) · Eau en quantité suffisante

Documents obligatoires

Fiches de liaison résidents · Numéros d'urgence · Ordonnances si nécessaire · **Autorisation de sortie signée**

Divers

Sacs pour les achats éventuels des résidents au marché

Organisation humaine & restauration

Encadrement

Ratio encadrant/résident à respecter selon les préconisations de l'établissement. **Un référent dédié par résident à besoins spécifiques.**

Réservation restaurant

À effectuer en amont par les élèves — préciser le **nombre de couverts** et les **besoins alimentaires spécifiques** (textures adaptées).



Textures adaptées — Délai 48h

Commande de plat **mixé-lisse** à confirmer auprès du restaurant **au moins 48h avant la sortie** pour les résidents concernés. Aucune dérogation possible.



Points de Vigilance par Profil Résident

1

Mobilité réduite — Fauteuil roulant

- Vérifier la **praticabilité du sol** à chaque étape du parcours
- Prévoir des **pauses régulières** sur les bancs de la halle couverte
- Éviter les zones encombrées ou les passages étroits du marché

2

Troubles de la déglutition — Texture adaptée

- **Confirmer la commande mixée-lisse 48h avant** (voir carte n°4)
- Vérifier la bonne préparation du plat à l'arrivée au restaurant
- **Ne pas laisser le résident se servir seul** au buffet ou en libre-service

3

Sensibilité à la chaleur — Fatigue

- Surveiller activement les **signes de déshydratation** (lèvres sèches, fatigue soudaine, confusion)
- Privilégier systématiquement les **zones ombragées** — halle couverte en priorité
- Prévoir un **retour anticipé** si les signes d'épuisement apparaissent

4

Troubles cognitifs — Désorientation en milieu inconnu

- Maintenir un **accompagnant dédié** en permanence auprès du résident
- Utiliser des **repères visuels et verbaux rassurants** tout au long de la sortie
- Éviter les stimulations sonores trop intenses — **s'éloigner si le marché est trop bondé**

⊗ ⚡ **Rappel général — Protocole d'urgence** : En cas de malaise ou d'incident, appliquer **immédiatement le protocole d'urgence de l'établissement** et contacter le responsable de la sortie sans délai. Tous les documents de liaison et numéros d'urgence doivent être accessibles en permanence.