

NEWSLETTER



Cette 1^{ère} newsletter est l'occasion pour nous de partager avec vous des actualités, des informations diverses, des recettes, des astuces, et de mettre en lumière les professionnels d'HAPYDOM, les personnes accompagnées, les aidants, ainsi que les partenaires avec qui nous travaillons. Si vous souhaitez partager un sujet, prenez contact avec Nathalie FONTAN (n.fontan@hapydom.com)

Portrait d'Isabelle VERDIER



« Je suis rentrée le 5/04/2013 sur Entraide Services avec quelques contrats de mise à disposition de 44 heures/mois en travaillant sur des week end, puis à la création du SAP Entraide Services, j'ai été embauchée en CDI à 71,50 heures. A ce jour sur Hapydom mon contrat n'a cessé d'évoluer et j'effectue

actuellement 104 heures mensuelles, qui correspondent parfaitement à ma situation personnelle.

Je me rappelle des débuts, par manque d'expérience j'étais moins à l'aise, plus timide et un peu sur la réserve quand j'effectuai des remplacements. Depuis, le service m'a donné l'opportunité de me professionnaliser en me proposant des formations régulières qui m'ont permis d'acquérir de l'assurance, et des bases solides dans l'accompagnement des différents publics. Au quotidien, je prépare, mixe, et aide à la prise de repas, j'aide aux transferts, j'entretien leur lieu de vie tout en gérant le linge, le repassage, en stimulant et échangeant le plus possible avec les personnes accompagnées, tout en leur apportant soutien et réconfort. J'aime beaucoup mon métier et travaille avec plaisir, je me sens reconnue en tant que professionnelle et suis ravie d'exercer ce **BEAU METIER** ».



ACTUALITES

Au 1^{er} octobre, entrée en vigueur de l'avenant 43 pour tous les salariés des structures de la branche Aide à domicile qui va permettre entre autre, une reclassification des emplois, une revalorisation des rémunérations conventionnelles et qui favorisera les parcours et l'évolution des salariés.

L'idée recette d'Isabelle

Etalez une pâte feuilletée, par-dessus y ajouter du coulis de tomates et/ou des tranches fines de tomates, émiettez-y du thon (une petite boîte suffira), rajoutez du fromage râpé et enfournez 15 à 20 mn à 200 °.

😊 Y a plus qu'à déguster