



Le CFPPA de la Haute-Somme

Catalogue de formations courtes

Services à la Personne



Services à la Personne

Présentation du CFPPA

Organisme de formation dans le domaine des services à la personne depuis plus de 30 ans, le CFPPA agit pour l'amélioration des compétences et des savoir faire professionnels.

Nos formations répondent aux besoins des professionnels de notre territoire.

Elles s'adressent aux professionnels qui souhaitent maintenir et faire évoluer leurs compétences.

A l'écoute des professionnels nous adaptons nos formations selon les besoins et le publics à former.

Le CFPPA, c'est une équipe de plus de 15 formateurs qui vous accompagnent dans la mise en place de vos formations :

- En inter entreprise, notre chargée de liaison vous oriente vers la formation qui correspond le mieux à vos attentes et à votre emploi du temps
- En intra entreprise, elle étudie avec vous les différentes approches possibles, vous établit un programme sur mesure et vous présente un programme de formation

Les valeurs de notre organisme de formation

- Réactivité
- Disponibilité
- Professionnalisme
- Qualité

 **Pour tous renseignements appelez : 03.22.84.01.77**

Raison sociale : C.F.P.P.A. de la Haute-Somme
Centre de Formation Professionnelle et de Promotion
Agricole

Adresse : 10, rue du Quinconce
BP 80033
80201 PERONNE Cedex

Tél. : 03 22 84 01 77
Fax : 03 22 84 64 53
E-mail : cfppa.peronne@educagri.fr

Statut juridique : Etablissement Public d'Enseignement Agricole
N° de déclaration d'existence : 22 80 P 00 1680
N° SIRET : 19801328600044
Code APE : 8532 Z

Activité principale : formation continue et apprentissage

Directrice - référente administrative: Madame Lise BOURDON
Référente pédagogique animatrice Qualité Madame Aline PLOTIN
Suivi administratif : Aline RENARD

**Depuis Février 2021, le CFPPA est certifié Qualiopi
et REF 132– AFNOR certification.**



CFPPA de la Haute Somme

Titre professionnel Assistant de vie aux familles

Objectifs : aider et d'accompagner ces personnes dans leur vie quotidienne et sociale (travaux ménagers, courses, toilette, préparation et aide à la prise des repas, etc.).

Des qualifications partielles, sous forme de certificats de compétences professionnelles (CCP), peuvent être obtenues en suivant un ou plusieurs CCP

CCP 1- Entretien du logement et du linge d'un particulier

CCP 2- Accompagner les personnes dans les actes essentiels du quotidien

CCP 3- Relayer les parents dans la prise en charge de leurs enfants à leur domicile

Durée : 450heures pour un cursus complet

Stages en entreprise : 350H minimum

Exemple pour un contrat de professionnalisation

- Préparation au CCP1 : 125 heures
- Préparation au CCP2 : 125 heures
- Préparation au CCP3 : 125heures



► Pour tous renseignements appelez : 03.22.84.01.77

DEAES - Diplôme d'État d'Accompagnant Éducatif et Social

Objectif : aider au quotidien des enfants, des adultes ou des personnes âgées vulnérables ou en situation de handicap, en :

- les accompagnant dans les actes de la vie courante (la toilette, les tâches ménagères, les déplacements, etc.),
- les aidant à avoir une vie sociale.
- en travaillant en proximité avec des professionnels du secteur médical, social et/ou éducatif (médecins, infirmiers, enseignants...), sans se substituer à eux.

Le DEAES. constitue le premier niveau de qualification dans le champ du travail social et se compose d'un socle commun et de trois spécialités

- spécialité accompagnement de la vie à domicile
- spécialité accompagnement de la vie en structure collective
- spécialité accompagnement à l'éducation inclusive et à la vie ordinaire.

Contenu

Enseignement théorique : 525 heures réparties en quatre domaines de formation :

DF1 : se positionner comme professionnel dans le champ de l'action sociale (140 heures)

DF2: accompagner la personne au quotidien et dans la proximité (161 heures)

DF3: coopérer avec l'ensemble des professionnels concernés (91 heures)

DF4: participer à l'animation de la vie sociale et citoyenne de la personne (112 heures)

Durée : 1.365 heures pour un cursus complet

CFPPA de la Haute Somme

Personnes âgées , les comprendre, en prendre soin

Objectif

Connaître et comprendre les effets du vieillissement.

Contenu

- Comprendre le processus de vieillissement normal et pathologique
- Connaître les conséquences du vieillissement
- Savoir différencier les grands syndromes cognitifs - comportementaux
- Clarifier et savoir aborder les problématiques de vie spécifiques
- Développer une approche relationnelle adaptée à la personne âgée
- Développer son positionnement dans son savoir-être et savoir-faire

Durée : 2 jours



► Pour tous renseignements appelez : 03.22.84.01.77

Connaissance de la personne âgée: les pathologies

Objectif

Connaître les aspects du processus de vieillissement normal et pathologique

Identifier les répercussions de la perte d'autonomie des personnes âgées sur leur savoir-faire et leur savoir-être.

Connaître les pathologies spécifiques au vieillissement de la personne handicapée

Recenser les besoins spécifiques de la personne handicapée vieillissante

Définir des modalités de prise en charges spécifiques

Contenu

- Comprendre le processus de vieillissement normal et pathologique
- Connaître les conséquences du vieillissement
- Savoir différencier les grands syndromes cognitifs - comportementaux
- Clarifier et savoir aborder les problématiques de vie spécifiques
- Développer une approche relationnelle adaptée à la personne âgée
- Développer son positionnement dans son savoir-être et savoir-faire

Durée : 2 jours

Le secret professionnel

Objectifs

Définir la notion de responsabilité professionnelle

Comprendre l'importance du secret professionnel

Se situer entre le secret professionnel et le droit à l'information



Contenu

- Les responsabilités liées au secret professionnel
- Les différentes formes de responsabilité
- Le secret professionnel et le devoir de réserve
- L'obligation de discrétion professionnelle
- L'information du patient et de sa famille
- Les dérogations au secret

Durée : 1 jour

► Pour tous renseignements appelez : 03.22.84.01.77

Entrer en relation et maintenir une communication avec les personnes âgées

Objectifs

Maitriser les éléments de base de la communication pour établir une relation avec la personne âgée

Comprendre l'enjeu de la communication avec la personne dans le maintien des relations sociales et familiales

Contenu

- Les bases de la communication : verbal, non verbale, les canaux de communication, les freins à la communication, les conditions facilitantes
- Les différentes situations de communication avec la personne accompagnée et son entourage et leurs enjeux
- Les enjeux de la communication et la relation aidante
- Les caractéristiques d'une communication et la relation aidante (bienveillance, absence de jugement, professionnalisme, authenticité)
- Les outils au service de la communication ...

Durée : 2 jours

► **Pour tous renseignements appelez : 03.22.84.01.77**

Sauveteur secouriste au travail niveau 1

Objectifs

Intérêt la prévention et évaluation des risques spécifiques à la profession

Se préparer à intervenir rapidement et efficacement lors d'une situation d'accident du travail ou dans sa profession

Acquérir les connaissances pour apporter les premiers secours et les conduites à tenir en attendant les secours.



Formateur SST
Sous la tutelle de la MSA
Par le biais de la ASFOSAR

Programme

Domaine de compétences 1 : Intervenir face à une situation d'accident de travail

- Situer son rôle de SST dans l'organisation des secours dans l'entreprise
- Protéger de façon adaptée
- Examiner la victime
- Garantir une alerte favorisant l'arrivée de secours adaptés au plus près de la victime
- Secourir la victime de manière appropriée

Domaine de compétences 2 : Contribuer à la prévention des risques professionnels dans l'entreprise

- Situer son rôle de SST dans l'organisation de la prévention de l'entreprise
- Caractériser des risques professionnels dans une situation de travail
- Participer à la maîtrise des risques professionnels par des actions de prévention

Durée : 2 Jours

Pré requis : Aucun pré requis n'est exigé pour suivre la formation de sauveteur secouriste du travail

Modalité de la formation : Présentiel

Evaluation : Seuls les candidats qui ont suivi la totalité de la formation et qui ont satisfait aux épreuves certificatives dans leur intégralité peuvent prétendre à l'obtention du certificat SST.

Le certificat de SST est valable 24 mois

Acteur prévention secours Aide Soins Domicile (APS-ASD) - 1

Objectif

- Se situer en tant qu'acteur de prévention des risques liés à l'activité dans son entreprise ou son établissement
- Observer et analyser sa situation de travail en s'appuyant sur le fonctionnement du corps humain, afin d'identifier les différentes atteintes à la santé susceptibles d'être encourues
- Participer à la maîtrise du risque dans son entreprise
- Adopter un comportement adapté en cas d'accident, d'incident ou de dysfonctionnement

Programme

Module « Prévention »

- Dispositif APS ASD
- Enjeux de la prévention
- Risques du métier
- Fonctionnement et limites du corps humain
- Observation, description et analyse de sa situation de travail
- Participation à la maîtrise du risque

Module « Secourir »

- Les éléments fixant le cadre juridique du SST
- Le SST : un acteur de la prévention
- Répétage de situations dangereuses dans le cadre du travail
- Reconnaissance sans s'exposer soi-même, des dangers
- Suppression ou isolement du danger
- Différents éléments du messages d'alerte
- Les conduites à tenir
- Epreuves certificatives des compétences prévention et secours de l'AS ASD



Durée : 3 jours (2+1) et 4h d'intersession

Pré requis : Aucun

Présentiel avec une formatrice
APS - ASD certifiée

Modalités de la formation :

Evaluation : Mise en pratique et satisfaire à l'ensemble des épreuves certificatives pour l'obtention de l'APS-ASD

Le certificat de APS-ASD est valable 24 mois

MAC - Maintien et actualisation des Compétences SST (Sauveteur Secouriste du Travail)

Objectif

- Maintenir les compétences du S.S.T, définies dans le référentiel de formation, à un niveau équivalent, voire supérieur à celui de la formation initiale.
- Maintien des connaissances nécessaires à la prévention des risques de votre établissement et des gestes de secours destinés à préserver l'intégrité physique d'une victime en attente du relai des secours.

Programme

- Rappel des points essentiels du programme
- Actualisation de la formation : changements techniques ou réglementaires inhérents aux actions de préventions et de secours
- Exercices de révision en groupe
- Cas concrets
- Exercices de simulations liés aux risques rencontrés sur le site de travail
- Evaluation sur simulation d'un accident de travail



Public: Tous les sauveteurs Secouristes du Travail

Pré requis : Les titulaires d'un certificat SST ou les titulaires d'un certificat APS (acteur prévention secours) sont réputés détenir le certificat SST et peuvent également participer à un MAC SST. Dans cette hypothèse, le MAC ne leur permettra de maintenir et actualiser leurs compétences qu'en sauvetage secourisme du travail.

Durée : 1 jour

Modalités de la formation : Présentiel

Durée de validité : 2 ans

Evaluation : Mise en pratique et satisfaisante à l'ensemble des épreuves certificatives pour l'obtention du MAC SST

Formateur SST
Sous la tutelle de la MSA
Par le biais de la ASFOSAR

MAC - Maintien et actualisation des Compétences APS-ASD (Acteur Prévention Secours)

Objectif

- Permettre aux personnes titulaires du certificat APS-ASD de Maintenir les compétences, telles que définies dans le référentiel de formation, à un niveau au moins équivalent voire supérieur à celui de la formation initiale



Programme

Enseignement Théorique : 30%

Retour d'expérience

- Partage des expériences sur les actions de prévention menées dans l'entreprise, amélioration des conditions de travail et principes de prévention, les principes de sécurité physique et d'économie d'effort

Actualisation des compétences

- Le fonctionnement du corps humain et ses limites, les différentes atteintes de l'appareil locomoteur et leurs conséquences sur la santé, les aides techniques à la manutention

L'alerte

- Les moyens d'alerte, les numéros d'urgence, le message d'alerte

L'examen de la victime

- Identifier les signes d'une détresse vitale

Enseignement Pratique : 70%

Retour d'expérience et partage d'informations

- Présentation des points forts de l'expérience professionnelle des participants, échanges avec l'ensemble du groupe sur différents axes d'amélioration identifiés, reconnaître et présenter les principaux risques de son métier et les effets induits.

Révision des gestes d'urgence

Échanges de pratiques

- Analyse de situations de travail, participation à la maîtrise du risque, les déplacements naturels de la personne et les outils d'aide à la manutention principes de sécurité physique et d'économie d'effort en fonction des activités

Matériels à mettre à notre disposition

- Planche de transfert, Disque tournant, drap de glisse, Lit médicalisé, fauteuil roulant, Lève-personne, soulève-personne.

Public: salariés du secteur des services à la personne, aidants et soignants du secteur de l'aide et du soin à domicile titulaire du certificat APS-ASD

Durée : 7h

Pré requis : Être titulaire de l'APS-ASD niveau 1 cours de validité

Modalités de la formation Présentiel avec une formatrice APS - ASD certifiée

Durée de validité : 2 ans

Evaluation : Mise en pratique et satisfaire à l'ensemble des épreuves certificatives pour l'obtention de l'APS-ASD

Le développement et les rythmes de l'enfant

Objectifs

Identifier les différents stades de développement de l'enfant

Connaître les rythmes de l'enfant pour maintenir et adapter ses pratiques aux besoins de l'enfant

Adopter une attitude éducative face aux enfants

Adapter son intervention en fonction des différents temps de l'enfant

Contenu

Le développement somatique, sensoriel et moteur de l'enfant

- Rythme et développement de l'enfant (nourrisson, 0 à 3 ans – 3 ans à 6 ans)
- Les besoins biologiques et psychiques de l'enfant
- Les représentations autour du genre
- Développement de la construction de l'identité sexuée chez l'enfant

Développement affectif, social, intellectuel et psychologique de l'enfant

- Les temps de l'enfant (activités, repos, temps libre...)
- Vie quotidienne : accueil, animations, repos, toilette

Aménagement des locaux

- Sécurité de l'enfant

Durée : 2 jours

L'alimentation des enfants

Objectifs

Apprendre à composer et à réaliser un menu équilibré adapté aux besoins des enfants

Acquérir les bases culinaires de l'alimentation de l'enfant.

Permettre la découverte de nouvelles saveurs tout en respectant les besoins.

Travailler sur la présentation des plats afin d'en favoriser la consommation

Contenu

- Rappel théorique sur l'alimentation du nourrisson, du jeune enfant et de l'enfant
- Travail autour des recettes pour modifier les textures et permettre une présentation agréable et variée.
- Atelier cuisine : réalisation de recettes simples, savoureuses tout en respectant l'hygiène en cuisine et le besoin des convives.

Durée : 2 jours



► Pour tous renseignements appelez : 03.22.84.01.77

Bienveillance de la personne aidée

Objectifs

Appréhender les situations de maltraitance et réagir en conséquence.

Développer une attitude de bienveillance.

Mettre en œuvre un accompagnement bienveillant.

Contenu

- Connaître le contexte juridique et sociétal
- S'approprier le concept de bienveillance
- Mettre en œuvre une pratique réflexive pour se positionner dans la bienveillance
- Développer des pratiques bienveillantes
- Faire face aux situations difficiles
- Mettre en évidence des pistes de développement

Durée : 2 jours

Alimentation et dénutrition des personnes âgées

Objectifs

Appréhender les régimes spécifiques pour personnes âgées

Maîtriser des recettes adaptées aux personnes âgées

Organiser son travail pour l'effectuer dans de bonnes conditions

Contenu

Le goût chez la personne âgée

- Mécanisme du goût
- Relations avec les autres sens
- Les différentes sensations
- L'âge et le goût

Équilibre alimentaire des personnes âgées

- Les différents besoins , les aliments à proscrire
- Les différentes textures des aliments (hachés, moulinés, mixés, mixés semi-liquides)
- Les principes fondamentaux concernant l'alimentation des personnes âgées

Mise au point de recettes adaptées aux personnes âgées

Réalisation de recettes

Durée : 2 jours

 **Pour tous renseignements appelez : 03.22.84.01.77**

Rompre l'isolement – stimuler la vie

Objectifs

A partir de jeux, d'activité... établir un projet individualisé et le mettre en œuvre afin de rompre l'isolement

Contenu

- Repérer des changements dans les habitudes de vie (perte de motivation sur le plan de l'hygiène, de l'alimentation, des activités, des sorties, troubles du sommeil...)
- Repérer des changements dans les comportements des personnes (agressivité, agitation, apathie, dépression, refus de soins ...)
- Être en mesure d'analyser la situation, rechercher une cause à ces changements de comportement (physique, psychique, social...)
- Être en mesure d'adapter ses interventions afin de prévenir le risque d'isolement, stimuler la vie sociale et relationnelle

Durée : 2 jours

Entretien des locaux

Objectifs

Organiser le travail d'entretien des locaux

Acquérir une méthode de travail

Acquérir des techniques ménagères

Contenu

Maîtriser l'utilisation des différents produits

Méthodologie de l'entretien

- Les différents circuits de nettoyage
- Le nettoyage des chambres et des sanitaires
- Le nettoyage des parties communes (salles de soin, restaurant, etc.)
- Savoir assurer un travail efficace en privilégiant le principe de "finition"

L'organisation du travail au quotidien

- les techniques de dépoussiérage manuel et mécanique
- le lavage manuel des sols et des équipements
- les différents chariots
- l'emploi des produits dangereux
- gestes et postures

Durée : 2 jours

► Pour tous renseignements appelez : 03.22.84.01.77

Entretien du linge

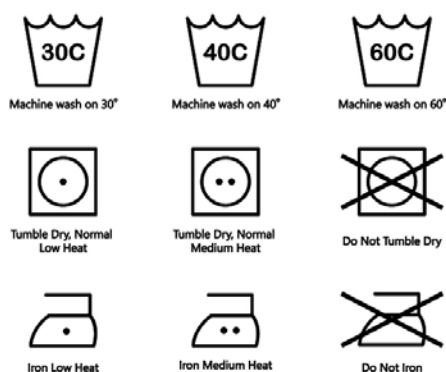
Objectifs

Connaissance des différents types de linge et de leurs produits d'entretien
techniques de repassage

Contenu

- Les différentes natures des textiles - les types de linge et les produits d'entretien adaptés
- Les tenues professionnelles
- Les tenues personnelles
- Les tenues d'entretien
- Le linge dangereux et la notion de contagion
- Le cycle de vie des articles textiles
- Le linge à usage unique
- Utilisation du matériel de lavage et repassage

Durée : 1 jour



Gestion du stress et de l'agressivité des patients

Objectifs

Comprendre les différents mécanismes de l'agressivité, la violence, la colère, le conflit

Prévenir les signes d'agressivité chez les patients

Préserver son équilibre émotionnel

Contrôler son stress

Désamorcer et gérer les conflits

Contenu

Différencier les mécanismes de l'agressivité

- agressivité, incivilités, colère, violence, conflit : quels en sont les mécanismes ?
- origine de l'agressivité (douleur, solitude...).

Conduite à tenir face à l'agressivité qui s'exprime

- rester à l'écoute du patient insatisfait pour identifier son besoin immédiat
- reconnaître le sentiment sous-jacent à l'expression de son agressivité
- reformuler, répéter, clarifier et synthétiser pour rétablir une communication positive
- rester calme pour aider le patient à retrouver le sien

Savoir passer le relais

Études de cas fondées sur l'expérience des participants

Durée : 2 jours

 **Pour tous renseignements appelez : 03.22.84.01.77**

Accompagnement à la fin de vie

Objectifs

Prendre conscience du rôle d'accompagnement à l'égard de la personne en fin de vie et de sa famille.

Réfléchir sur la pratique et le vécu quotidien.

Apprendre à entendre les besoins des personnes en fin de vie.

Développer la capacité de chacun à entrer en relation avec les personnes en fin de vie.

Apprendre à faire le deuil

Contenu

- Principes « classiques » de l'éthique médicale
- Définition de la mort. Les peurs, les croyances et représentations de la mort
- Les droits des personnes en fin de vie
- Les besoins de la personne âgée en fin de vie
- Le processus de deuil
- Les attitudes d'aide
- Place et rôle de l'intervenant avec les membres de la famille, les intervenants médico-sociaux
- Les soins palliatifs
- apprendre à faire le deuil

Durée : 1 jour

Modalités pédagogique :

- Un tour de table en début de formation permet au formateur d'adapter le contenu selon les besoins des apprenants.
- En salle avec vidéoprojecteur - pédagogie participative— étude de cas (Débriefing individuel et collectif).
- Apports théoriques et documentaires
- Réflexion personnelle et travaux de groupe
- Mise en pratiques en salle technique et cuisine
 - ⇒ lits médicalisés
 - ⇒ Fauteuil roulant
 - ⇒ Fauteuil
 - ⇒ Lève personne électrique roulant
 - ⇒ Verticalisateur électrique
 - ⇒ Draps de glisse
 - ⇒ Déambulateur
 - ⇒ Cannes.
 - ⇒ Défibrillateur de formation avec accessoires
 - ⇒ Lot de mannequins avec peaux de visage individuelles (mannequin RCP adulte, mannequin RCP enfant, mannequin RCP nourrisson)
 - ⇒ Cuisine pédagogique avec 4 postes de travail
 - ⇒ Ustensiles diverses
 - ⇒ Charriot de ménage
 - ⇒ Table à repasser, centrale vapeur,
 - ⇒ Machine à laver, sèche linge
 - ⇒ Machine à coudre...
- Les participants sont invités à partager leurs expériences professionnelles et doivent être en mesure de mettre en oeuvre les acquis au sein de leur collectivité./entreprise

Pour APS—ASD et SST groupe de 4 à 10 personnes.

Pour les autres formations, mise en place avec minimum 6 apprenants.

Les stagiaires devront se munir de leur tenue de travail et EPI

Modalités et conditions d'inscription :

Nous consulter pour la planification et le devis.

Durée de validité de l'offre : année en cours après réception de la proposition et validation du devis.

L'accord du client sera validé par la signature d'une convention de formation. Une convention de formation peut être réalisée pour chacune des actions comme pour l'ensemble selon le choix du client.

Le règlement s'effectuera à réception de la facture. En cas de dédit du client à moins de 5 jours francs avant le début de l'action, le C.F.P.P.A. retiendra sur le coût total, les sommes qu'il aura réellement dépensées ou engagées pour la réalisation de ladite action, conformément aux dispositions de l'article L.920-9 du Code du travail.

Pour une inscription individuelle, le CFPPA assure la convocation de l'apprenant. Pour une inscription groupe il revient au client d'assurer la convocation des stagiaires pour la formation, et de fournir une liste des participants au CFPPA.

Toutes nos actions peuvent être réalisées en INTRA sur demande à partir de 8 personnes. Demandez un devis.



CFPPA de la Haute Somme

Conditions d'annulation

L'inscription à une formation correspond à un engagement moral et financier. La participation à l'ensemble des journées prévues est indispensable. Les annulations d'inscription devront être envoyées par écrit (fax, courrier, mail) au CFPPA au moins 10 jours avant le début du stage. En dehors de ce délai et sauf cas de force majeure, des frais de désistement à hauteur de 40 euros par jour de formation seront facturés.

Cas de désistement en cours de formation ou d'absence, entraînera la facturation des sommes qu'il aura réellement dépensées ou engagées pour la réalisation de ladite action.

Justificatifs de formation

Une attestation de fin de formation sera adressée à chaque participant à l'issue de la formation, accompagnée d'une enquête de satisfaction pour le financeur de la formation.

Droit de propriété intellectuelle

Les supports pédagogiques remis aux stagiaires ne peuvent en aucun cas être diffusés ou reproduits sans l'accord du CFPPA de la Haute Somme.



Votre contact
Aline PLOTIN

Devis programme planification

Tel. : 03 22 84 01 77 Fax : 03 22 84 64 53

E-mail : aline.plotin@educagri.fr

CFPPA de la Haute Somme



