



Le CFPPA de la Haute-Somme

2023-2024

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**
- **Professionalisme**
- **Qualité**

Toutes les formations du catalogue sont pour des salariés d'entreprise ou des futurs salariés en alternance.



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

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 : 19801328600010

Code APE : 8532 Z

Activité principale : formation continue et apprentissage

Directrice - référente administrative: Mme Lise BOURDON

Référent pédagogique/Animateur Qualité Mr Piñer Jesus

Suivi administratif : Aline RENARD

**Depuis Février 2021, le CFPPA est certifié Qualiopi
et REF 132– AFNOR certification pour les actions de formation
professionnelles et VAE**



CFPPA de la Haute Somme

Titre professionnel Assistant de vie aux familles

Tout Public

Objectifs :

A l'issue de la formations le stagiaire sera capable de:

**Q
u
a
l
i
f
i
c
a
n
t
e**

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- Entretenir le logement et le 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 minimal : 350 heures pour un cursus complet

Stages en entreprise : 350H minimum

Pré requis : Entretien positionnement

Evaluation: Examen devant Jury

Exemple pour un contrat de professionnalisation

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

Tarif de groupe: Devis sur demande

Tarif Individuel: 4200 euros

Dates : Nous contacter

Contrat de professionnalisation

Contrat d'apprentissage

CPF



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

Tout Public

Objectif :

A l'issue de la formation le stagiaire sera capable de:

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

Contenu

BLOC 1 : Accompagnement de la personne dans les actes essentiels de la vie quotidienne

Bloc 2 : Accompagnement de la personne dans les actes de de la vie quotidienne

Bloc 3 : Accompagnement à la vie sociale et relationnelle de la personne

Bloc 4 : Positionnement en tant que travailleur social dans son contexte d'intervention.

Bloc 5 : Travail en équipe pluri-professionnelle

Durée : 567 heures en centre et 840 heures en entreprise pour un cursus complet

Pré requis : Entretien d'admission

Tarif de groupe: Devis sur demande

Tarif Individuel: 6804 euros

Dates : Nous contacter

Contrat de professionnalisation

Contrat d'apprentissage

CPF

Contact: Piñer J

Tel. : 03 22 84 01 77

E-mail : jesus.piner@educagri.fr

Q
U
A
L
I
F
I
C
A
T
I
O
N

Personnes âgées , les comprendre, en prendre soin

Tout Public

Objectif:

A l'issue de la formation le stagiaire sera capable de:

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 cognitif -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 : 14 h

Aucun pré requis

Evaluation—Validation : Attestation de compétences

Tarif individuel: 250 euros

Tarif en groupe : Devis sur demande

Dates: Nous contacter.



Connaissance de la personne âgée: les pathologies

Tout Public

Objectif:

A l'issue de la formation le stagiaire sera capable de:

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 : 14 H

Aucun pré requis

Evaluation—Validation : Attestation de compétences

Tarif Individuel: 250 euros

Tarif de groupe: Devis sur demande

Dates: Nous contacter.

Le secret professionnel

Tout Public

Objectifs

A l'issue de la formation le stagiaire sera capable de:

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 : 7H

Aucun pré requis

Evaluation—Validation : Attestation de compétences

Tarif Individuel: 125 euros

Tarif de groupe: Devis sur demande

Dates: Nous contacter.



Entrer en relation et maintenir une communication avec les personnes âgées

Tout Public

Objectifs

A l'issue de la formation le stagiaire sera capable de:

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 : 14H

Aucun pré requis

Evaluation—Validation : Attestation de compétences

Tarif Individuel: 210 euros

Tarif de groupe: Devis sur demande

Dates: Nous contacter.

Sauveteur secouriste au travail niveau 1

Objectifs

A l'issue de la formation le stagiaire sera capable de:

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.



C
e
r
t
i
f
i
c
a
t
e

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 : 14H

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.

Tarif Individuel: 250 euros

Tarif de groupe: Devis sur demande

Dates: Nous contacter.

Contact: Piñer J

Tel. : 03 22 84 01 77

E-mail : jesus.piner@educagri.fr

Le certificat de SST est valable 24 mois

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

Public: Tous les sauveteurs Secouristes du Travail

Objectif:

A l'issue de la formation le stagiaire sera capable de:

- 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.
- Reactualiser 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.

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

Durée : 7H

Modalités de la formation : Présentiel

Durée de validité : 2 ans

Tarif Individuel: 150 euros

Tarif de groupe: Devis sur demande

Dates: Nous contacter.

Le développement et les rythmes de l'enfant

Tout Public

Objectifs

A l'issue de la formation le stagiaire sera capable de:

- 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 : 14H

Aucun pré requis

Evaluation—Validation : Attestation de compétences

Tarif Individuel: 230 euros

Tarif de groupe: Devis sur demande

Dates: Nous contacter.

L'alimentation des enfants

Tout Public

Objectifs

A l'issue de la formation le stagiaire sera capable de:

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 : 14 H

Aucun pré requis

Evaluation—Validation : Attestation de compétences

Tarif Individuel: 210 euros

Tarif de groupe: Devis sur demande

Dates: Nous contacter.



Bienveillance de la personne aidée

Tout Public

Objectifs

A l'issue de la formation le stagiaire sera capable de:

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 : 14H

Aucun pré requis

Evaluation—Validation : Attestation de compétences

Tarif Individuel: 210 euros

Tarif de groupe: Devis sur demande

Dates: Nous contacter.

Alimentation et dénutrition des personnes âgées

Tout Public

Objectifs

A l'issue de la formation le stagiaire sera capable de:

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, moulinsés, 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 : 14H

Aucun pré requis

Evaluation—Validation : Attestation de compétences

Tarif Individuel: 210 euros

Tarif de groupe: Devis sur demande

Dates: Nous contacter.



Rompre l'isolement – stimuler la vie

Tout Public

Objectifs

A l'issue de la formation le stagiaire sera capable de:

Etablir 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 :14H

Aucun pré requis

Evaluation Validation : Attestation de compétences

Tarif Individuel: 210 euros

Tarif de groupe: Devis sur demande

Dates: Nous contacter.

Entretien des locaux

Tout Public

Objectifs

A l'issue de la formation le stagiaire sera capable de:

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 : 14H

Aucun pré requis

Evaluation—Validation : Attestation de compétences

Tarif Individuel: 210 euros

Tarif de groupe: Devis sur demande

Dates: Nous contacter.

Contact: Piñer J

Tel. : 03 22 84 01 77

E-mail : jesus.piner@educagri.fr

Entretien du linge

Tout Public

Objectifs

A l'issue de la formation le stagiaire sera capable de:

Connaitre les différents types de linge et de leurs produits d'entretien

Maitriser les 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 : 7H

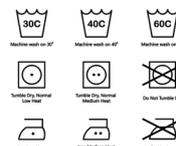
Aucun pré requis

Evaluation—Validation : Attestation de compétences

Tarif Individuel: 125 euros

Tarif de groupe: Devis sur demande

Dates: Nous contacter.



Contact: Piñer J

Tel. : 03 22 84 01 77

E-mail : jesus.piner@educagri.fr

Gestion du stress et de l'agressivité des patients

Tout Public

Objectifs

A l'issue de la formation le stagiaire sera capable de:

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

Aucun pré requis

Evaluation—Validation : Attestation de compétences

Tarif Individuel: 210 euros

Tarif de groupe: Devis sur demande

Dates: Nous contacter.

Contact: Piñer J

Tel. : 03 22 84 01 77

E-mail : jesus.piner@educagri.fr

Accompagnement à la fin de vie

Tout Public

Objectifs

A l'issue de la formation le stagiaire sera capable de:

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 : 7H

Aucun pré requis

Evaluation—Validation : Attestation de compétences

Tarif Individuel: 125 euros

Tarif de groupe: Devis sur demande

Dates: Nous contacter.

Contact: Piñer J

Tel. : 03 22 84 01 77

E-mail : jesus.piner@educagri.fr

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 5 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 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

CFPPA de la Haute Somme

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.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.

PERSONNE À CONTACTER

Piñer Jesus Chargée de liaison

Devis programme planification sur mesure

Tel. : 03 22 84 01 77

E-mail : jesus.piner@educagri.fr

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

Jesus Piñer

Devis programme planification

Tel. : 03 22 84 01 77

E-mail : jesus.piner@educagri.fr

CFPPA de la Haute Somme



