

NOS FORMATIONS COURTES



2025
2026

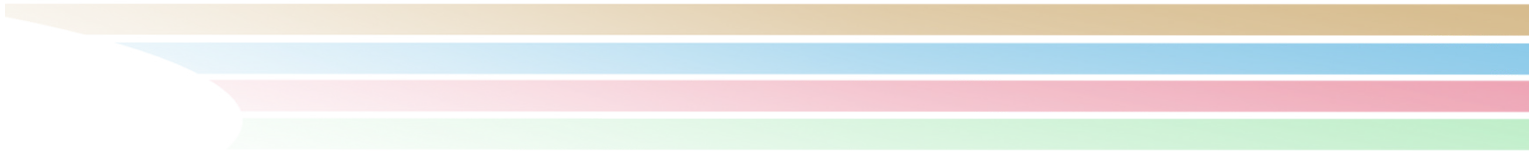
**SERVICES
AUX
PERSONNES**



CFPPA – Lycée des métiers du vivant
cfppa.peronne@educagri.fr – 03.22.84.01.77

LYCÉE DES
MÉTIRS DU VIVANT
Haute-Somme





Qui sommes nous ?

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

À l'écoute des professionnels, nous adaptons nos formations selon les besoins et le public 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 : CFPPA 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

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

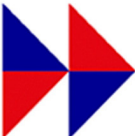
Activité principale : formation continue et apprentissage

Directrice - référente administrative: Mme Lise BOURDON

Suivi administratif : Mme Angélique RIGAUT

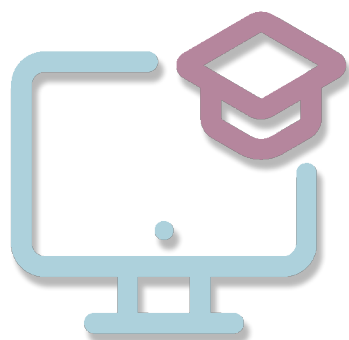
**Depuis Février 2021, le CFPPA est certifié Qualiopi
pour les actions de formation professionnelles et VAE**



Qualiopi 
processus certifié

 **RÉPUBLIQUE FRANÇAISE**

La certification qualité a été délivrée au titre
des catégories d'actions suivantes : actions
de formation, VAE.



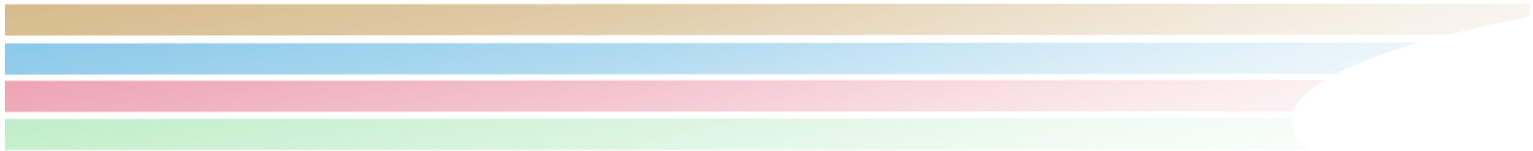
FORMEZ VOUS À DISTANCE

Le CFPPA s'est engagé dans le développement d'une offre de formation à distance.

Selon votre disponibilité, votre mobilité vous pouvez réaliser les séquences théoriques à distance.

Vous aurez un lien pour travailler sur la plateforme de l'établissement où vous trouverez des ressources et un accompagnement.





NOS FORMATIONS COURTES ACTUELLEMENT DISPONIBLES

...



***Vous ne trouvez pas la formation adaptée à vos
besoins dans notre catalogue ?***



Contactez-nous

et nous trouverons une solution ensemble



NOUVELLE FORMATION DISPONIBLE

Qualifiante



Petits gestes, grands bienfaits : formation en réflexologie pour enfants

Objectifs



- Comprendre les principes fondamentaux de la réflexologie
- Apprendre des techniques simples adaptées aux enfants.
- Découvrir comment utiliser la réflexologie pour améliorer le bien-être des enfants (sommeil, stress, digestion, etc).

Contenu



Jour 1 : Introduction à la réflexologie et à son approche pour les enfants

- Accueil et introduction
- La réflexologie: bienfaits pour les enfants
- Les zones réflexes : cartes et points clés

Jour 2 : Techniques de base de la réflexologie adaptées aux enfants

- Réflexologie des pieds, mains, visage
- Techniques de relaxation à associer à la réflexologie
- Utilisation de la réflexologie en cas de troubles spécifiques (coliques, maux de tête , insomnies, stress)



Formation tout public - Aucun prérequis

Validation : Attestation de compétences



Durée : 14 h



Tarif individuel: 12€ / h

Tarif en groupe : Devis sur demande



Dates : nous contacter

cfppa.peronne@educagri.fr - 03.22.84.01.77

NEW

NOUVELLE FORMATION DISPONIBLE

Qualifiante



Petite enfance : tablier de contes

Objectifs

- Éveiller l'imagination du jeune enfant à travers une histoire.
- Construire et structurer un conte
- Associer les différentes techniques utilisées autour d'un conte.
- Créer son outil ludique.



Formation tout public - Aucun prérequis
Validation : Attestation de compétences



Durée : 7 h



Tarif individuel: 12€ / h
Tarif en groupe : Devis sur demande



Dates : nous contacter

cfppa.peronne@educagri.fr - 03.22.84.01.77



NEW

NOUVELLE FORMATION DISPONIBLE

Qualifiante



Petite enfance : Éveiller l'enfant par la Nature

Objectifs



- Eveiller la créativité du jeune enfant par la nature.
- Permettre à l'enfant d'explorer en toute sécurité.
- Adapter les activités Nature en fonction des goûts et des capacités de l'enfant.
- Créer une activité Nature en fonction des saisons.



Formation tout public - Aucun prérequis
Validation : Attestation de compétences



Durée : 7 h



Tarif individuel: 12€ / h
Tarif en groupe : Devis sur demande



Dates : nous contacter

cfppa.peronne@educagri.fr - 03.22.84.01.77



Personnes âgées , les comprendre, en prendre soin

Objectifs

- ➔ 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



Formation tout public - Aucun prérequis

Validation : Attestation de compétences



Durée : 14 h



Tarif individuel: 250 euros

Tarif en groupe : Devis sur demande



Dates : nous contacter

Qualifiante



Connaissance de la personne âgée: les pathologies

Objectifs

- 
- 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



Formation tout public - Aucun prérequis

Validation : Attestation de compétences



Durée : 14 h



Tarif individuel: 250 euros

Tarif en groupe : Devis sur demande



Dates : nous contacter

cfppa.peronne@educagri.fr - 03.22.84.01.77



Entrer en relation et maintenir une communication avec les personnes âgées

Objectifs

- Maîtriser 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



Formation tout public - Aucun prérequis
Validation : Attestation de compétences



Durée : 14 h



Tarif individuel: 210 euros
Tarif en groupe : Devis sur demande



Dates : nous contacter



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



Formation tout public - Aucun prérequis

Validation : Attestation de compétences



Durée : 14 h



Tarif individuel: 250 euros

Tarif en groupe : Devis sur demande



Dates : nous contacter



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



Formation tout public - Aucun prérequis

Validation : Attestation de compétences



Durée : 14 h



Tarif individuel: 230 euros

Tarif en groupe : Devis sur demande



Dates : nous contacter



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.



Formation tout public - Aucun prérequis
Validation : Attestation de compétences



Durée : 14 h



Tarif individuel: 210 euros
Tarif en groupe : Devis sur demande



Dates : nous contacter



Bientraitance de la personne aidée

Objectifs

- Appréhender les situations de maltraitance et réagir en conséquence.
- Développer une attitude de bientraitance.
- Mettre en oeuvre un accompagnement bientraitant.

Contenu

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



Formation tout public - Aucun prérequis
Validation : Attestation de compétences



Durée : 14 h



Tarif individuel: 210 euros
Tarif en groupe : Devis sur demande



Dates : nous contacter



Rompre l'isolement, stimuler la vie

Objectifs

- Etablir un projet individualisé et le mettre en oeuvre 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 per-sonnes (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



Formation tout public - Aucun prérequis
Validation : Attestation de compétences



Durée : 14 h



Tarif individuel: 210 euros
Tarif en groupe : Devis sur demande



Dates : nous contacter



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 im-médiat
- 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



Formation tout public - Aucun prérequis

Validation : Attestation de compétences



Durée : 14 h



Tarif individuel: 210 euros

Tarif en groupe : Devis sur demande



Dates : nous contacter



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



Formation tout public - Aucun prérequis

Validation : Attestation de compétences



Durée : 7 h



Tarif individuel: 125 euros

Tarif en groupe : Devis sur demande



Dates : nous contacter



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



Formation tout public - Aucun prérequis
Validation : Attestation de compétences



Durée : 7 h



Tarif individuel: 125 euros
Tarif en groupe : Devis sur demande



Dates : nous contacter



Certifiante (validité 24 mois)



Sauveteur secouriste au travail

Niveau 1

Objectifs

- 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

Contenu

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



Formation tout public - Aucun prérequis

Validation : 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



Durée : 14 h



Tarif individuel: 250 euros

Tarif en groupe : Devis sur demande



Dates : nous contacter



cfppa.peronne@educagri.fr - 03.22.84.01.77



Certifiante (validité 24 mois)



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

Objectifs

- Maintenir les compétences du SST, 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.

Contenu

- 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



Formation ouverte aux personnes titulaires d'un certificat SST ou d'un certificat APS.

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



Durée : 7 h



Tarif individuel: 150 euros

Tarif en groupe : Devis sur demande



Dates : nous contacter



cfppa.peronne@educagri.fr - 03.22.84.01.77



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



Formation tout public - Aucun prérequis

Validation : Attestation de compétences



Durée : 14 h



Tarif individuel: 210 euros

Tarif en groupe : Devis sur demande



Dates : nous contacter



Entretien du linge

Objectifs

- Connaître les différents types de linge et de leurs produits d'entretien
- Maîtriser 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



Formation tout public - Aucun prérequis
Validation : Attestation de compétences



Durée : 7 h



Tarif individuel: 125 euros
Tarif en groupe : Devis sur demande



Dates : nous contacter



MODALITÉS ET MOYENS PÉDAGOGIQUES

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 pratique 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 9 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 étudiants.

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



MODALITÉS ET CONDITIONS D'INSCRIPTION

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 CFPPA 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 étudiants au CFPPA.

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

Demandez un devis





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 (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.

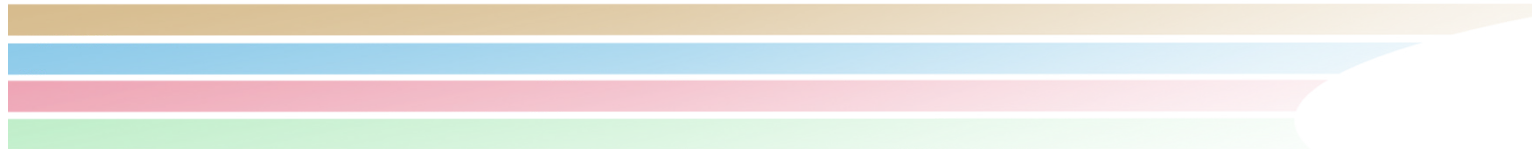
Cas de désistement en cours de formation ou d'absence, entraînera la facturation des sommes qu'il aura réellement dépensées ou engagées pour la réalisation de ladite action.

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.



**LYCÉE DES
MÉTIER DU VIVANT**
Haute-Somme



Vous avez une question ?

Vous cherchez une formation non répertoriée dans le catalogue ?

N'hésitez pas à nous contacter !

Centre de Formation Professionnelle et de Promotion Agricole
10, rue du Quinconce BP 80033
80201 PERONNE Cedex
cfppa.peronne@educagri.fr
03 22 84 01 77



 **RÉPUBLIQUE FRANÇAISE**

La certification qualité a été délivrée au titre
des catégories d'actions suivantes : actions
de formation, VAE.