

# NOS FORMATIONS COURTES



**2025  
2026**



**SERVICES  
AUX  
PERSONNES**

CFPPA - Lycée des métiers du vivant

[cfppa.peronne@educagri.fr](mailto:cfppa.peronne@educagri.fr) - 03.22.84.01.77

## **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**
- **Professionnalisme**
- **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

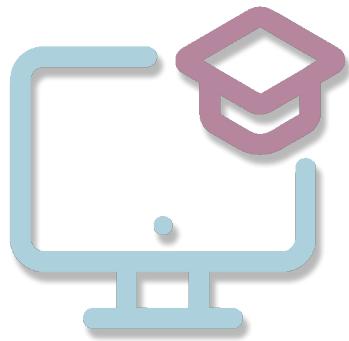
Directrice - référente administrative: Mme Lise BOURDON

Suivi administratif : Mme Angélique RIGAUT

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



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**



**NEW**

## 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**

**NEW**

## NOUVELLE FORMATION DISPONIBLE

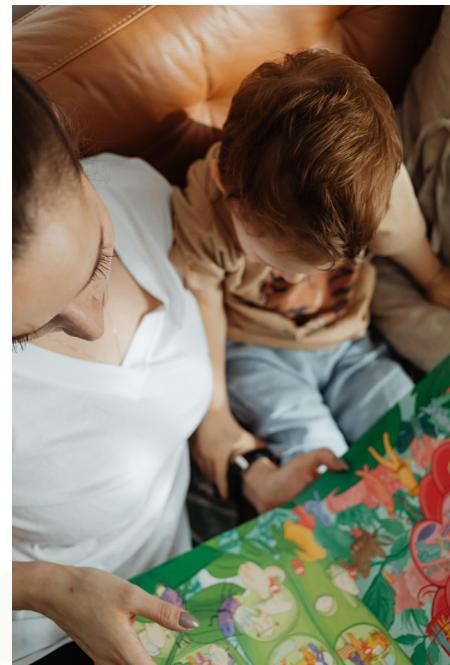
Qualifiante



### 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

**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](mailto: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



# 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 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



# 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



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 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



**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

**Qualifiante (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

Taux de satisfaction (2025) : 100 %

Cette offre de formation  
est éligible à



moncompteformation.gouv.fr



**Qualifiante (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

Cette offre de formation  
est éligible à

**MON  
COMPTE  
FORMATION**

[moncompteformation.gouv.fr](http://moncompteformation.gouv.fr)



**Taux de satisfaction (2025) : 100 %**

*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

- - Connaitre 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.





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](mailto:cfppa.peronne@educagri.fr)  
03 22 84 01 77



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