



Offre 2013
de formation
Délégation régionale
Basse-Normandie

destinée aux

**EMPLOIS
d'AVENIR**



LE CNFPT s'engage aux côtés des collectivités territoriales dans la formation des emplois d'avenir

Pour les jeunes recrutés dans les collectivités territoriales sur des contrats « Emploi d'Avenir », le CNFPT et la délégation régionale de Basse-Normandie offrent plusieurs possibilités de découvrir leur environnement professionnel, d'acquérir des compétences pour exercer les missions qui leur sont confiées et de préparer leur parcours professionnel. Pour les collectivités territoriales employeur, le CNFPT met en place un dispositif d'accompagnement pour valoriser la fonction de tuteur et pour apporter un appui méthodologique à la construction du parcours de professionnalisation du jeune.

Dans ce catalogue, vous trouverez 5 dispositifs de formation :

A destination des jeunes :

- **la formation d'adaptation des emplois d'avenir à la fonction publique territoriale** : un module spécifiquement bâti pour faciliter leur intégration dans leur environnement professionnel ;

- **les formations de professionnalisation** : une sélection faite dans l'offre des formations 2013 du CNFPT, d'une part en fonction des métiers identifiés et ciblés par l'Etat et la Région et d'autre part au regard des postes confiés aux premiers jeunes embauchés en Basse-Normandie. Ces formations leur permettront d'acquérir des nouvelles compétences et seront l'opportunité pour eux de côtoyer des agents territoriaux en poste et exerçant un même métier.

De nombreux stages sont présentés sous forme d'itinéraires, cela donne une meilleure lisibilité, une meilleure compréhension et facilite la construction des parcours professionnels. Mais il n'y a aucune obligation à suivre l'ensemble des stages d'un itinéraire, le choix des stages se fait en fonction des compétences à acquérir.

- les formations de préparation aux concours

A noter que l'ensemble de l'offre de formation 2013, leur est ouverte sur le site www.cnfpt.fr.

Une attestation de formation sera établie après chaque stage suivi. Afin de concourir à la reconnaissance des compétences acquises, les objectifs visés par la formation et les contenus traités y seront mentionnés.

Au niveau du CNFPT, les Emplois d'Avenir ont le même statut que les agents territoriaux concernant leur inscription sur les dispositifs et sont éligibles, au même titre, à la prise en charge des frais de déplacement.

A destination des collectivités territoriales :

- la formation des tuteurs

- un appui méthodologique (en cours d'élaboration)

Les informations sur la formation des Emplois d'Avenir
sont disponibles sur le site

www.cnfpt.fr (vérifier la géolocalisation Basse-Normandie (en haut à droite) /SE FORMER/_Dispositif d'accompagnement des emplois d'avenir)/
Les Emplois d'Avenir en Basse-Normandie.

Contacts CNFPT Basse-Normandie

17, avenue de Cambridge – Citis

14209 Hérouville Saint Clair

Standard : 02 31 46 20 50

Fax : 02 31 46 20 51

Conseiller formation : Sophie Leclerc Ha Minh Tay – sophie.leclerchaminhtay@cnfpt.fr

Secrétaire formation : Céline Blondeau – celine.blondeau@cnfpt.fr - tél : 02 31 46 20 67

SOMMAIRE

Formation d'adaptation des Emplois d'Avenir
à la fonction publique territoriale

p.4

Formations de professionnalisation

Métiers administratifs

Stages : Repères et outils fondamentaux nécessaires à l'exercice professionnel p. 5

Un itinéraire : secrétaire de mairie p. 12

Stages : Bureautique et utilisation des outils informatiques p. 44

Métiers techniques

Deux itinéraires :

Ouvriers polyvalents des espaces verts et naturels p. 53

Agent de collecte des déchets p. 75

Stages : Génie technique et sécurité des agents au travail p.82

Métiers de la restauration

Deux itinéraires

Agent polyvalent de restauration p.104

Cuisinier en restauration collective p. 115

Stages en restauration p. 135

Métiers du social

Un itinéraire : Aide-soignant p. 146

Stages : Accueil et accompagnement des personnes âgées p.161

Stages : Enfance, Éducation, Jeunesse p.170

Préparations aux concours

p. 192

Formation des tuteurs « Emplois d'Avenir »

p. 193

Bulletin d'inscription

p. 194

La formation d'adaptation des emplois d'avenir à la fonction publique territoriale

La formation d'adaptation des emplois d'avenir à la fonction publique territoriale a pour objectif de permettre aux agents de :

- se repérer dans l'environnement territorial
- situer son rôle en tant qu'acteur du service public local
- identifier les droits et obligations d'un agent de service public
- connaître le fonctionnement d'une collectivité territoriale
- s'approprier les règles communes de santé et de sécurité au travail
- inscrire son parcours dans un projet professionnel

Contenu de la formation

- L'appropriation de l'environnement territorial, la place de la fonction publique
- Les valeurs du service public
- L'organisation d'une collectivité et la relation à l'utilisateur
- Se protéger et protéger les autres
- Réussir son intégration, identifier son métier, sa filière et le lien entre emploi d'avenir et activité de service
- Identifier les personnes ressources
- Construire son parcours professionnel

Durée de la formation : 2 jours

Modalités d'inscription :

Les formations seront organisées au plus près des collectivités et des agents, en fonction des effectifs. **Il convient donc d'adresser au plus vite** à la délégation régionale le bulletin d'inscription (ci-joint) de l'agent afin que nous puissions constituer les groupes.

Repères et outils fondamentaux nécessaires à l'exercice professionnel

La fonction d'accueil dans une organisation territoriale

L'accueil physique et téléphonique des publics

Profession secrétaire : un métier et des techniques en évolution

Classer vite et bien

Accueillir le public dans une situation tendue ou conflictuelle

La pratique courante des écrits professionnels : lettres et notes simples

LA FONCTION D'ACCUEIL DANS UNE ORGANISATION TERRITORIALE

Durée 3 jours

Niveau Fondamentaux

HÉROUVILLE-SAINT-CLAIR
D008 - 13-15/05/13

Information et Inscription
Basse Normandie
Rose-Marie Desmonts
02 31 46 92 44

MANCHE
D009 - 03-05/06/13

Information et Inscription
Basse Normandie
Rose-Marie Desmonts
02 31 46 92 44

Code stage: SX2A0

PUBLIC

Chargés d'accueil.

OBJECTIFS

Se situer dans l'organisation de la collectivité et identifier les enjeux de la fonction d'accueil dans un service public.

CONTENU

- Compréhension de l'évolution des pratiques d'accueil :

- premier contact avec l'utilisateur,
- de l'accueil vers une fonction de renseignement et de pré-accueil,
- ergonomie du service.

- Identification des règles, rôle, déontologie.

- Organisation, rôle, fonctionnement des services publics :

- organigramme, activité des services,
- administrations, services partenaires,
- services d'urgence et de santé.

- Identification du premier niveau d'information :

- démarches, formulaires,
- aider l'utilisateur,
- recueillir et transmettre un dossier.

- Recherche d'information rapide.

- Identification de la diversité des types d'information.

- Constitution et gestion d'un fonds d'information.

L'ACCUEIL PHYSIQUE ET TÉLÉPHONIQUE DES PUBLICS

Durée 3 jours

Niveau Fondamentaux

HÉROUVILLE-SAINT-CLAIR
D005 - 27-29/05/13

Information et Inscription
Basse Normandie
Rose-Marie Desmonts
02 31 46 92 44

MANCHE
D007 - 17-19/06/13

Information et Inscription
Basse Normandie
Rose-Marie Desmonts
02 31 46 92 44

ORNE
D010 - 07-09/10/13

Information et Inscription
Basse Normandie
Rose-Marie Desmonts
02 31 46 92 44

Code stage: SX2A1

PUBLIC

Chargés d'accueil.

OBJECTIFS

. Acquérir des techniques et appliquer des règles pour assurer un accueil physique et téléphonique efficace et de qualité

CONTENU

- . Bilan de la pratique et mesures correctives
- . Connaissance des publics accueillis : personnes en situation de handicap, en situation de grande pauvreté, d'origine étrangère ou de culture différente, en situation d'illettrisme
- . Repères sur les relations à l'administration dans différentes cultures
- . Techniques de l'accueil physique : amabilité, empathie, compréhension des demandes, gestion des situations difficiles
- . Réception, filtrage des appels et messages téléphoniques

Ce stage appartient à l'itinéraire suivant :

- Itinéraire APUSP

DOMAINE : REPÈRES ET OUTILS FONDAMENTAUX / Sous-domaine : Techniques administratives, d'organisation et de secrétariat

NOUVEAU

PROFESSION SECRÉTAIRE : UN MÉTIER ET DES TECHNIQUES EN ÉVOLUTION

Durée **8 jours**HÉROUVILLE-SAINT-CLAIR
R010 - 17-19/04,
21-23/05, 17-18/06/13Information et Inscription
Basse Normandie
Rose-Marie Desmonts
02 31 46 92 44**Code stage: 002A3**

PUBLIC

- Secrétaires débutantes ayant une petite expérience professionnelle ou secrétaires plus anciennes dans la fonction n'ayant jamais eu de formation professionnelle en secrétariat.

OBJECTIFS

- Situer son rôle au sein du service.
- Perfectionner sa pratique professionnelle en terme de communication.
- Optimiser son organisation et son classement.
- Améliorer la qualité de son expression écrite.

CONTENU

- Rôle et missions de la secrétaire.
- La communication dans le travail.
- La gestion du temps et l'organisation des tâches.
- Les différentes méthodes de classement.
- Le traitement du courrier.
- Les écrits professionnels.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Apports théoriques.

CLASSER VITE ET BIEN

Durée **3 jours**

MANCHE
D017 - 29-31/05/13

Information et Inscription
Basse Normandie
Rose-Marie Desmonts
02 31 46 92 44

HÉROUVILLE-SAINT-CLAIR
D015 - 19-21/06/13

Information et Inscription
Basse Normandie
Rose-Marie Desmonts
02 31 46 92 44

HÉROUVILLE-SAINT-CLAIR
D016 - 09-11/10/13

Information et Inscription
Basse Normandie
Rose-Marie Desmonts
02 31 46 92 44

Code stage: 013A3

PUBLIC

- Agents ayant à classer des documents.

OBJECTIFS

- Définir un plan de classement.
- Retrouver un document rapidement.
- Optimiser son organisation et son classement.

CONTENU

- Les caractéristiques d'un classement efficace.
- L'élément de base : le dossier (de la création à la clôture).
- Les différentes méthodes de classement.
- Le plan de classement.
- Reprendre un classement existant pour le réorganiser.
- Traduire la logique de classement de ses dossiers physiques pour les dossiers informatiques.
- Passer du classement à l'archivage.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Exposés et études de cas.
- Analyse de son classement et plan d'action.

ACCUEILLIR LE PUBLIC DANS UNE SITUATION TENDUE OU CONFLICTUELLE

Durée 3 jours

HÉROUVILLE-SAINT-CLAIR
R009 - 18-20/03/13

Information et Inscription
Basse Normandie
Rose-Marie Desmonts
02 31 46 92 44

HÉROUVILLE-SAINT-CLAIR
R010 - 21-23/10/13

Information et Inscription
Basse Normandie
Rose-Marie Desmonts
02 31 46 92 44

Code stage: 101A2

PUBLIC

- Tout agent en relation avec le public.

OBJECTIFS

- Anticiper et prévenir les situations tendues en identifiant les comportements à risque.
- Adopter une attitude appropriée dans une situation d'accueil difficile.
- Contenir l'agressivité de l'utilisateur.

CONTENU

- La gestion de l'agressivité et de la violence.
- La gestion du stress et des émotions.
- Le développement d'attitudes et d'une communication permettant de s'adapter aux comportements des usagers.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Apports théoriques.
- Echanges.
- Mises en situation.
- Entraînement actif.

PRÉ-REQUIS

- Avoir suivi les stages "la fonction d'accueil dans une organisation territoriale" et "l'accueil physique et téléphonique des publics", ou en maîtriser les contenus.

LA PRATIQUE COURANTE DES ÉCRITS PROFESSIONNELS : LETTRES ET NOTES SIMPLES

Durée **3 jours**

HÉROUVILLE-SAINT-CLAIR
D007 - 13-15/05/13

Information et Inscription
Basse Normandie
Rose-Marie Desmonts
02 31 46 92 44

Code stage: **107A2**

PUBLIC

- Tout agent devant rédiger des écrits professionnels courants.

OBJECTIFS

- Rédiger des documents dans le respect du style administratif.

CONTENU

- Les documents les plus courants : définition.
- L'organisation des informations.
- Le style administratif.
- Les formules épistolaires.
- Les exigences de la présentation.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Exposés théoriques.
- Exercices pratiques.

Itinéraire secrétaire de mairie

ITINÉRAIRE SECRÉTAIRE DE MAIRIE

CONSEILLER FORMATION : ERIC LE BORGNE - 02 31 46 24 08 - ERIC.LEBORGNE@CNFPT.FR

PUBLIC

- Secrétaires de mairie, agents des services financiers et comptables.

OBJECTIFS

- Professionnaliser les secrétaires de mairie sur l'ensemble des compétences liées à leur fonction.

ADMINISTRATION GÉNÉRALE

Place, rôle et missions du secrétaire de mairie 2 jours 013C9	Mise en oeuvre des règles de fonctionnement d'une assemblée délibérante et des commissions 2 jours SXPC1 FONDAMENTAUX	Le statut de la fonction publique territoriale dans les communes rurales 2 jours 068D1	La rémunération dans les communes rurales 3 jours 104D1
Sensibilisation des secrétaires de mairie à l'hygiène et à la sécurité au travail 1 jour 071P5	Le classement, l'archivage et la communicabilité des documents administratifs dans les communes rurales 2 jours 101A3	Les congés et absences dans les communes rurales 1 jour 069D1	Formation des secrétaires de mairie à l'élaboration du document unique d'évaluation des risques professionnels 1 jour 072P5
Sensibilisation au développement durable 2 jours 02501 FONDAMENTAUX			

FINANCES

Les règles de base de la comptabilité publique locale 2 jours 057F1	La comptabilité m14 (communes de moins de 3500 habitants) 2 jours 059F1	Elaboration et exécution du budget (communes de moins de 3500 habitants) 4 jours 042F1	Analyse financière (communes de moins de 3500 habitants) 2 jours 038F2
Présentation du budget au conseil municipal (communes de moins de 3500 habitants) 1 jour 039F2	La comptabilité m49 1 jour 022F1	Gestion financière du patrimoine foncier et immobilier 3 jours SX2FH FONDAMENTAUX	Le fonctionnement du compte administratif et du compte de gestion 2 jours 056F1
Les opérations de fin d'exercice 2 jours 018F1	Le fonctionnement des régies de recettes et d'avances 1 jour 025F1		

JURIDIQUE

La rédaction des documents administratifs des communes rurales 2 jours 112A2	Les marchés publics dans les communes rurales 2 jours 066C2	Comprendre les étapes de la démarche d'instruction du droit des sols pour mieux informer le pétitionnaire 2 jours 047R2 FONDAMENTAUX	Les pouvoirs de police du maire 1 jour 003C9
Exécution financière des marchés publics dans les communes rurales 2 jours 065C2	Actualités juridiques des marchés publics 1 jour 050C2	Urbanisme et planification : panorama et actualités des réformes 2 jours 055R2 FONDAMENTAUX	Assainissement collectif et non collectif : responsabilités et obligations des collectivités 2 jours 01704 FONDAMENTAUX

POPULATION

<p>L'état civil dans les communes rurales</p> <p>3 jours 027J2</p>	<p>Gestion de la liste électorale</p> <p>2 jours 005J3</p>	<p>La législation funéraire dans les communes rurales</p> <p>2 jours 011J5</p>	<p>Actualités juridiques de l'état civil</p> <p>2 jours 023J2</p>
<p>Les formalités administratives assurées par les services population</p> <p>2 jours 008J6</p>	<p>La tenue des registres d'état civil</p> <p>1 jour 028J2</p>	<p>Organisation des élections</p> <p>2 jours 018J3</p> <p>FONDAMENTAUX</p>	<p>Organisation et gestion des cimetières</p> <p>2 jours SXPC7</p> <p>FONDAMENTAUX</p>
<p>Rédaction d'un règlement de cimetière</p> <p>2 jours 012J5</p>	<p>Actualités juridiques de la législation funéraire</p> <p>1 jour 007J5</p>	<p>Organisation et gestion des marchés couverts et de plein air</p> <p>2 jours 016C9</p>	

DOMAINE : AFFAIRES JURIDIQUES / Sous-domaine : Approche générale du droit

NOUVEAU

LES POUVOIRS DE POLICE DU MAIRE

Durée **1 jour**HÉROUVILLE-SAINT-CLAIR
R008 - 03/10/13Information et Inscription
Basse Normandie
Eric Le Borgne
02 31 46 24 08Code stage: **003C9**

PUBLIC

- Secrétaires de mairie, agents exerçant aux affaires générales.

OBJECTIFS

- Appliquer les pouvoirs de police du maire.

CONTENU

- Le maire, autorité de police : définition,
- Les autorités investies du pouvoir de police,
- Le maire : autorité de police générale,
- Le maire : autorité de police municipale,
- Les limites de l'intervention du maire,
- Les moyens et les actes.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Apports théoriques et exemples pratiques.

Ce stage appartient à l'itinéraire suivant :

- Itinéraire SECMA

GESTION DE LA LISTE ÉLECTORALE

Durée **2 jours**

LISIEUX
D018 - 18-19/06/13

Information et Inscription
Basse Normandie
Eric Le Borgne
02 31 46 24 08

ALENÇON
D020 - 25-26/06/13

Information et Inscription
Basse Normandie
Eric Le Borgne
02 31 46 24 08

VALOGNES
D019 - 27-28/06/13

Information et Inscription
Basse Normandie
Eric Le Borgne
02 31 46 24 08

Code stage: **005J3**

PUBLIC

- Secrétaires de mairie, agents chargés de la gestion de la liste électorale.

OBJECTIFS

- Appliquer le droit électoral.
- Gérer la liste électorale.

CONTENU

- L'inscription volontaire en période de révision officielle.
- L'inscription hors période de révision.
- La radiation des listes.
- Le contrôle des listes.
- La publicité des tableaux rectificatifs et de la liste électorale, l'accès aux documents, les mentions sur la liste (mentions des procurations, centre de vote à l'étranger).
- L'inscription d'office.
- Les listes électorales complémentaires.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Apports théoriques.

Ce stage appartient aux itinéraires suivants :

- Itinéraire APUSP
- Itinéraire SECMA

ACTUALITÉS JURIDIQUES DE LA LÉGISLATION FUNÉRAIRE

Durée **1 jour**

ALENÇON
D017 - 15/05/13

Information et Inscription
Basse Normandie
Eric Le Borgne
02 31 46 24 08

HÉROUVILLE-SAINT-CLAIR
D015 - 16/05/13

Information et Inscription
Basse Normandie
Eric Le Borgne
02 31 46 24 08

SAINT-LÔ
D016 - 17/05/13

Information et Inscription
Basse Normandie
Eric Le Borgne
02 31 46 24 08

Code stage: 007J5

PUBLIC

- Agents des services état civil, agents des services des cimetières, policiers municipaux, gardes champêtres.

OBJECTIFS

- Appliquer la réglementation dans le domaine funéraire.

CONTENU

- Les nouveaux textes législatifs et réglementaires applicables en matière funéraire.
- Les dernières jurisprudences en matière funéraire.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Apports théoriques et exemples pratiques.

PRÉ-REQUIS

- Avoir des connaissances de base en législation funéraire.

Ce stage appartient à l'itinéraire suivant :

- Itinéraire SECMA

LES FORMALITÉS ADMINISTRATIVES ASSURÉES PAR LES SERVICES POPULATION

Durée **2 jours**

HÉROUVILLE-SAINT-CLAIR
R005 - 16-17/05/13

Information et Inscription
Basse Normandie
Eric Le Borgne
02 31 46 24 08

Code stage: **008J6**

PUBLIC

- Secrétaires de mairie, cadres et agents des services population.

OBJECTIFS

- Utiliser la réglementation applicable aux principales formalités administratives susceptibles d'être sollicitées par les usagers.

CONTENU

- Les attestations d'accueil,
- Le recensement des jeunes de 16 ans,
- Les déclarations de chiens dangereux,
- La délivrance des actes de l'état civil,
- Les autorisations de sortie du territoire,
- Les certificats d'hérédité,
- La certification conforme à l'original,
- La légalisation de signature.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Apports théoriques et étude d'exemples pratiques.

Ce stage appartient aux itinéraires suivants :

- Itinéraire APUSP
- Itinéraire SECMA

LA LÉGISLATION FUNÉRAIRE DANS LES COMMUNES RURALES

Durée 2 jours

FLERS
D010 - 06-07/06/13

Information et Inscription
Basse Normandie
Eric Le Borgne
02 31 46 24 08

HÉROUVILLE-SAINT-CLAIR
D008 - 04-05/11/13

Information et Inscription
Basse Normandie
Eric Le Borgne
02 31 46 24 08

VALOGNES
D009 - 21-22/11/13

Information et Inscription
Basse Normandie
Eric Le Borgne
02 31 46 24 08

Code stage: 011J5

PUBLIC

- Secrétaires de mairie, agents en charge des affaires funéraires dans les communes rurales.

OBJECTIFS

- Appliquer la législation funéraire dans les communes rurales.

CONTENU

- Les autorisations funéraires, les délais, les contrôles de police,
- La gestion des concessions funéraires,
- Les obligations communales en matière de gestion des cimetières,
- Les installations cinéraires,
- Les commentaires de la loi n° 1350 du 19 décembre 2008.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Apports théoriques et étude d'exemples pratiques.

Ce stage appartient à l'itinéraire suivant :

- Itinéraire SECMA

RÉDACTION D'UN RÈGLEMENT DE CIMETIÈRE

Durée **2 jours**

HÉROUVILLE-SAINT-CLAIR
R003 - 06-07/11/13

Information et Inscription
Basse Normandie
Eric Le Borgne
02 31 46 24 08

Code stage: 012J5

PUBLIC

- Secrétaires de mairie, cadres et agents des services population, responsables des cimetières.

OBJECTIFS

- Identifier les principales dispositions juridiques de la réglementation funéraire et l'ensemble des responsabilités communales préalablement à la rédaction d'un règlement de cimetière.

CONTENU

- La police des inhumations, crémations et exhumations,
- La police des lieux de sépulture,
- Les concessions funéraires,
- Les droits et obligations du titulaire de la concession,
- La destination des cendres dans le cimetière,
- L'étude d'un règlement type de cimetière et site cinéraire.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Apports théoriques et étude d'exemples pratiques.

PRÉ-REQUIS

- Avoir des connaissances de base en législation funéraire.

Ce stage appartient à l'itinéraire suivant :

- Itinéraire SECMA

PLACE, RÔLE ET MISSIONS DU SECRÉTAIRE DE MAIRIE

Durée **2 jours**

HÉROUVILLE-SAINT-CLAIR
R003 - 06-07/05/13

Information et Inscription
Basse Normandie
Eric Le Borgne
02 31 46 24 08

Code stage: **013C9**

PUBLIC

- Secrétaires de mairie débutant ou ayant peu d'expérience dans la fonction.

OBJECTIFS

- Se situer en tant que secrétaire de mairie dans son environnement.

CONTENU

- Le statut du secrétaire de mairie.
- La fonction de secrétaire de mairie : particularités, missions, rôle et conditions matérielles d'exercice de la profession.
- Les relations élus/fonctionnaires et leurs responsabilités respectives :
 - la responsabilité administrative de la commune.
 - les responsabilités civile et pénale des élus et des fonctionnaires.
 - le statut et les attributions de l' élu.
 - les pouvoirs de police du maire.
 - les délégations (élus et fonctionnaires).
 - les assurances personnelles des élus et des fonctionnaires-agents.
 - les conditions permettant d'établir une relation de confiance avec les élus.
- L'évolution de la profession et de l'environnement.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Apports théoriques et étude d'exemples pratiques.

Ce stage appartient à l'itinéraire suivant :

- Itinéraire SECMA

ORGANISATION ET GESTION DES MARCHÉS COUVERTS ET DE PLEIN AIR

Durée **2 jours**

HÉROUVILLE-SAINT-CLAIR
R002 - 24-25/10/13

Information et Inscription
Basse Normandie
Eric Le Borgne
02 31 46 24 08

Code stage: **016C9**

PUBLIC

- Secrétaires de mairie, agents de proximité ayant à gérer des marchés importants, cadres et agents en charge de l'administration générale.

OBJECTIFS

- Evaluer l'organisation spatiale et financière d'un commerce non sédentaire,
- Identifier le rôle des agents placiers et de la police municipale.

CONTENU

- Les modes de gestion (régie, délégation de service public),
- L'organisation spatiale : établissement d'un plan de marché en fonction des flux et des réseaux,
- La conception d'un règlement et sa finalité,
- La démarche qualité,
- La démarche d'évaluation : indicateurs d'activité, tableaux de bord, enquête de satisfaction,
- La restructuration et la redynamisation du marché,
- Le rôle des agents placiers et de la police municipale.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Apports théoriques,
- Exemples pratiques.

Ce stage appartient à l'itinéraire suivant :

- Itinéraire SECMA

ASSAINISSEMENT COLLECTIF ET NON COLLECTIF : RESPONSABILITÉS ET OBLIGATIONS DES COLLECTIVITÉS

Durée **2 jours**

Niveau **Fondamentaux**

COUTANCES
R003 - 12-13/09/13

Information et Inscription
Basse Normandie
Sophie Romy
02 31 46 20 60

Code stage: 01704

PUBLIC

- Secrétaires de mairie (collectivités de moins de 2000 habitants).

OBJECTIFS

- Identifier le rôle et les obligations des collectivités.
- Contribuer à la mise en oeuvre d'un Service Public d'Assainissement.

CONTENU

- Rappels sur les enjeux de l'assainissement.
- Réglementation : textes applicables, obligations et responsabilités des acteurs.
- L'assainissement collectif et non collectif : acteurs, articulation des deux types d'assainissement (collectif et non collectif).
- Contraintes et avantages.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Apports théoriques.
- Echanges.

Ce stage appartient à l'itinéraire suivant :

- Itinéraire SECMA

LES OPÉRATIONS DE FIN D'EXERCICE

Durée **2 jours**

AVRANCHES
D013 - 21-22/10/13

Information et Inscription
Basse Normandie
Eric Le Borgne
02 31 46 24 08

LISIEUX
D014 - 07-08/11/13

Information et Inscription
Basse Normandie
Eric Le Borgne
02 31 46 24 08

Code stage: **018F1**

PUBLIC

- Secrétaires de mairie, cadres et agents des services financiers.

OBJECTIFS

- Résoudre le traitement des opérations de fin d'exercice budgétaire.

CONTENU

- Le rattachement des charges et des produits.
- Les charges et les produits comptabilisés d'avance.
- Les amortissement des subventions d'équipement versées.
- Les cessions d'immobilisation.
- Les amortissements des immobilisations.
- Les provisions.
- La comptabilité des stocks.
- L'affectation de résultats.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Apports théoriques et exemples pratiques.

PRÉ-REQUIS

- Avoir une connaissance de base sur la comptabilité publique locale.

Ce stage appartient aux itinéraires suivants :

- Itinéraire SECMA
- Itinéraire AGFBC

LA COMPTABILITÉ M49

Durée **1 jour**

HÉROUVILLE-SAINT-CLAIR
R006 - 15/11/13

Information et Inscription
Basse Normandie
Eric Le Borgne
02 31 46 24 08

Code stage: **022F1**

PUBLIC

- Secrétaires de mairie, cadres et agents gérant le budget des services publics d'eau et assainissement.

OBJECTIFS

- Identifier les dispositions budgétaires et comptables de la M49.

CONTENU

- Les principes de la comptabilité générale.
- Les grands principes de la comptabilité M49.
- Le cadre comptable.
- Les opérations comptables.
- Les principes de tarification.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Apports théoriques et étude de cas pratiques.

PRÉ-REQUIS

- Avoir une connaissance de base sur la comptabilité publique locale.

Ce stage appartient aux itinéraires suivants :

- Itinéraire SECMA
- Itinéraire AGFBC

DOMAINE : CITOYENNETÉ ET POPULATION / Sous-domaine : Etat civil

NOUVEAU

ACTUALITÉS JURIDIQUES DE L'ÉTAT CIVIL

Durée **2 jours****HÉROUVILLE-SAINT-CLAIR**
D012 - 04-05/04/13Information et Inscription
Basse Normandie
Eric Le Borgne
02 31 46 24 08**ALENÇON**
D014 - 17-18/10/13Information et Inscription
Basse Normandie
Eric Le Borgne
02 31 46 24 08Code stage: **023J2**

PUBLIC

- Secrétaires de mairie, cadres et agents des services population ayant une expérience en matière d'état civil.

OBJECTIFS

- Appliquer la réglementation en matière d'état civil.

CONTENU

- Les nouveaux textes réglementaires et législatifs applicables en matière d'état civil.
- Les dernières jurisprudences.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Apports théoriques et étude d'exemples pratiques.

PRÉ-REQUIS

- Avoir une première expérience dans un service état civil ou en tant que secrétaire de mairie.

Ce stage appartient à l'itinéraire suivant :

- Itinéraire SECMA

DOMAINE : FINANCES ET GESTION FINANCIÈRE / Sous-domaine : Procédure budgétaire et comptable

NOUVEAU

LE FONCTIONNEMENT DES RÉGIES DE RECETTES ET D'AVANCES

Durée **1 jour****HÉROUVILLE-SAINT-CLAIR**
D020 - 13/09/13Information et Inscription
Basse Normandie
Eric Le Borgne
02 31 46 24 08**VALOGNES**
D021 - 04/10/13Information et Inscription
Basse Normandie
Eric Le Borgne
02 31 46 24 08**Code stage: 025F1**

PUBLIC

- Régisseurs titulaires et suppléants.

OBJECTIFS

- Identifier les fondements juridiques des régies et leur fonctionnement.

CONTENU

- L'environnement juridique des régies.
- L'organisation.
- Le fonctionnement.
- Le contrôle.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Apports théoriques et études de cas pratiques.

Ce stage appartient aux itinéraires suivants :

- Itinéraire SECMA
- Itinéraire AGFBC

SENSIBILISATION AU DÉVELOPPEMENT DURABLE

Durée **2 jours**

Niveau **Fondamentaux**

HÉROUVILLE-SAINT-CLAIR
R004 - 16-17/05/13

Information et Inscription
Basse Normandie
Sophie Romy
02 31 46 20 60

Code stage: 02501

PUBLIC

- Agents impliqués dans une démarche de développement durable.

OBJECTIFS

- Acquérir une vision globale du développement durable et de ses enjeux.

CONTENU

- Principes, définition et enjeux globaux.
- Origine et évolution.
- Enjeux pour les collectivités.
- Les " ingrédients " d'une démarche de développement durable.
- Exemples concrets de mise en place d'actions liées au développement durable :
 - * Agendas 21 locaux,
 - * Tourisme durable,
 - * Economies d'eau, d'énergie,
 - * Gestion des déchets,
 - * Gestion différenciée des espaces verts et naturels,
 - * Achats éco-responsables, ...

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Apports théoriques.
- Travaux en ateliers.
- Echanges.

Ce stage appartient à l'itinéraire suivant :

- Itinéraire SECMA

L'ÉTAT CIVIL DANS LES COMMUNES RURALES

Durée **3 jours**

SAINT-LÔ
D009 - 27-29/03/13

Information et Inscription
Basse Normandie
Eric Le Borgne
02 31 46 24 08

VIRE
D008 - 14-16/10/13

Information et Inscription
Basse Normandie
Eric Le Borgne
02 31 46 24 08

Code stage: **027J2**

PUBLIC

- Secrétaires de mairie, agents en charge de l'état civil dans une commune rurale.

OBJECTIFS

- Identifier les règles de l'état civil dans une commune rurale.

CONTENU

- L'introduction à l'état civil : historique des actes,
- Le rôle de l'officier d'état civil et ses partenaires,
- Les registres, les actes,
- Les mentions et les transcriptions,
- La naissance : reconnaissance, nom, prénom, autorité parentale,
- La filiation, le livret de famille,
- Le mariage : conditions de fond et de forme,
- Le PACS (pacte civil de solidarité) et la vie maritale,
- La séparation de corps, le divorce,
- Le décès, l'acte d'enfant sans vie.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Apports théoriques et étude d'exemples pratiques.

Ce stage appartient à l'itinéraire suivant :

- Itinéraire SECMA

LA TENUE DES REGISTRES D'ÉTAT CIVIL

Durée **1 jour**

HÉROUVILLE-SAINT-CLAIR
R003 - 12/06/13

Information et Inscription
Basse Normandie
Eric Le Borgne
02 31 46 24 08

Code stage: 028J2

PUBLIC

- Secrétaires de mairie, responsables des services population, agents en charge de l'état civil.

OBJECTIFS

- Identifier la réglementation applicable à la tenue et à la consultation des registres d'état civil.

CONTENU

- La présentation générale des registres et des actes : leur valeur juridique.
- Les mentions :

- les mentions reçues et les récépissés,
- les tables annuelles et décennales,
- la délivrance des copies et extraits.

- La consultation des registres d'état civil :

- les règles générales sur l'accès aux documents administratifs,
- le droit des personnes à travers les registres d'état civil.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Apports théoriques et étude d'exemples pratiques.

Ce stage appartient à l'itinéraire suivant :

- Itinéraire SECMA

ELABORATION ET EXÉCUTION DU BUDGET (COMMUNES DE MOINS DE 3500 HABITANTS)**Durée** 4 jours**HÉROUVILLE-SAINT-CLAIR**
D007 - 23-24/09,
07-08/10/13Information et Inscription
Basse Normandie
Eric Le Borgne
02 31 46 24 08**SAINT-LÔ**
D008 - 26-27/09,
10-11/10/13Information et Inscription
Basse Normandie
Eric Le Borgne
02 31 46 24 08**FLERS**
D009 - 26-27/09,
10-11/10/13Information et Inscription
Basse Normandie
Eric Le Borgne
02 31 46 24 08**Code stage: 042F1****PUBLIC**

- Secrétaires de mairie, agents en charge des finances dans une commune de moins de 3500 habitants.

OBJECTIFS

- Préparer et exécuter le budget dans une commune de moins de 3500 habitants.

CONTENU

- Le budget : principes budgétaires et nomenclature comptable.
- La structure du budget.
- Les opérations d'ordre et les opérations de fin d'exercice.
- Les documents budgétaires et les annexes.
- L'élaboration du budget :

- l'évaluation et la validation des ressources,
- les charges de fonctionnement,
- l'évaluation des programmes d'investissement,
- la prise en compte des engagements antérieurs,
- la politique d'amortissement.

- L'exécution du budget :

- la comptabilité d'engagement,
- la comptabilité d'ordonnement,
- les opérations d'ordre,
- le rattachement des opérations de fin d'exercice.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Apports théoriques et étude d'exemples pratiques.

PRÉ-REQUIS

- Avoir une connaissance de base du fonctionnement des finances locales.

Ce stage appartient aux itinéraires suivants :

- Itinéraire SECMA
- Itinéraire AGFBC

DOMAINE : DÉVELOPPEMENT LOCAL / Sous-domaine : Aménagement, urbanisme et action foncière

NOUVEAU

COMPRENDRE LES ÉTAPES DE LA DÉMARCHE D'INSTRUCTION DU DROIT DES SOLS POUR MIEUX INFORMER LE PÉTITIONNAIRE

Durée **2 jours**Niveau **Fondamentaux**

HÉROUVILLE-SAINT-CLAIR
D005 - 23-24/05/13

Information et Inscription
Basse Normandie
Marie Christine Viale
02 31 46 20 61

SAINT-LÔ
D006 - 13-14/06/13

Information et Inscription
Basse Normandie
Marie Christine Viale
02 31 46 20 61

ALENÇON
D004 - 14-15/11/13

Information et Inscription
Basse Normandie
Marie Christine Viale
02 31 46 20 61

Code stage: **047R2**

PUBLIC

- Tout agent en charge de l'accueil de 1er niveau des pétitionnaires dans un service d'urbanisme et aménagement,
- Secrétaires de Mairie,
- Tout agent dans une perspective de prise de poste en urbanisme.

OBJECTIFS

- Intégrer le champ d'application des différentes autorisations d'urbanisme,
- Appréhender la procédure d'instruction,
- Être en mesure de délivrer une information fiable et de qualité aux pétitionnaires.

CONTENU

- Les différentes autorisations d'urbanisme et leur champ d'application,
- L'instruction de la demande : les services compétents, l'examen du dossier, le circuit et le déroulement de l'instruction,
- La décision : l'autorité compétente, les formes juridiques et le contenu de la décision.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Apports juridiques,
- Études de dossiers pratiques.

Ce stage appartient à l'itinéraire suivant :

- Itinéraire SECMA

DOMAINE : AFFAIRES JURIDIQUES / Sous-domaine : Achat public, marchés publics et contrats

NOUVEAU

ACTUALITÉS JURIDIQUES DES MARCHÉS PUBLICS

Durée **1 jour****AVRANCHES**
0021 - 10/06/13Information et Inscription
Basse Normandie
Eric Le Borgne
02 31 46 24 08**VIRE**
0020 - 11/06/13Information et Inscription
Basse Normandie
Eric Le Borgne
02 31 46 24 08**ALENÇON**
0022 - 12/06/13Information et Inscription
Basse Normandie
Eric Le Borgne
02 31 46 24 08**Code stage: 050C2**

PUBLIC

- Cadres et agents en charge des marchés publics dans une collectivité.

OBJECTIFS

- Identifier les innovations législatives, réglementaires, jurisprudentielles et doctrinales relatives aux marchés publics intervenues récemment dans un souci d'efficacité et de sécurité juridique.

CONTENU

- Les nouveaux textes législatifs et réglementaires applicables dans le domaine des marchés publics.
- Les dernières jurisprudences.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Apports théoriques.
- Exemples pratiques.

PRÉ-REQUIS

- Avoir une connaissance de base dans le domaine des marchés publics.

Ce stage appartient à l'itinéraire suivant :

- Itinéraire SECMA

DOMAINE : FINANCES ET GESTION FINANCIÈRE / Sous-domaine : Procédure budgétaire et comptable

NOUVEAU

LE FONCTIONNEMENT DU COMPTE ADMINISTRATIF ET DU COMPTE DE GESTION

Durée **2 jours**HÉROUVILLE-SAINT-CLAIR
R002 - 15-16/04/13Information et Inscription
Basse Normandie
Eric Le Borgne
02 31 46 24 08

Code stage: 056F1

PUBLIC

- Secrétaires de mairie, cadres et agents chargés des questions budgétaires et comptables.

OBJECTIFS

- Vérifier la cohérence entre le compte administratif et le compte de gestion.
- Identifier les écritures comptables.
- Apprécier la situation financière et patrimoniale de la collectivité.

CONTENU

- Le principe de la séparation ordonnateur/comptable.
- La comptabilité en partie double.
- Le compte de gestion et le compte administratif.
- L'utilisation du compte de gestion.

PRÉ-REQUIS

- Avoir une connaissance de base dans le domaine comptable.

Ce stage appartient aux itinéraires suivants :

- Itinéraire SECMA
- Itinéraire AGFBC

LES RÈGLES DE BASE DE LA COMPTABILITÉ PUBLIQUE LOCALE

Durée **2 jours**

HÉROUVILLE-SAINT-CLAIR
R003 - 13-14/05/13

Information et Inscription
Basse Normandie
Eric Le Borgne
02 31 46 24 08

Code stage: 057F1

PUBLIC

- Secrétaires de mairie, agents des services financiers et comptables.

OBJECTIFS

- Identifier les notions fondamentales et les principes de la comptabilité publique locale.

CONTENU

- Les principes budgétaires :
 - le budget et ses principes,
 - la séparation ordonnateur/comptable,
 - l'unité de caisse et les régies.
- Les dépenses et les recettes,
- Le cycle budgétaire,
- L'élaboration du budget,
- L'exécution du budget,
- Les nomenclatures comptables, la M14.

Ce stage appartient aux itinéraires suivants :

- Itinéraire SECMA
- Itinéraire AGFBC

DOMAINE : FINANCES ET GESTION FINANCIÈRE / Sous-domaine : Procédure budgétaire et comptable

NOUVEAU

LA COMPTABILITÉ M14 (COMMUNES DE MOINS DE 3500 HABITANTS)

Durée **2 jours****BAYEUX**
D004 - 13-14/05/13Information et Inscription
Basse Normandie
Eric Le Borgne
02 31 46 24 08**Code stage: 059F1**

PUBLIC

- Secrétaires de mairie, agents en charge de la comptabilité dans une commune de moins de 3500 habitants.

OBJECTIFS

- Appliquer les règles et procédures comptables dans une commune de moins de 3500 habitants.

CONTENU

- Le lien entre le plan comptable général (PCG) 1982 et la M14.
- La nomenclature par nature.
- L'exécution du budget : dépenses et recettes.
- Les amortissements.
- Les provisions.
- Les écritures de fin d'année.
- L'affectation du résultat.

PRÉ-REQUIS

- Avoir une connaissance de base des finances locales.

Ce stage appartient aux itinéraires suivants :

- Itinéraire SECMA
- Itinéraire AGFBC

EXÉCUTION FINANCIÈRE DES MARCHÉS PUBLICS DANS LES COMMUNES RURALES

Durée **2 jours**

VALOGNES
D008 - 23-24/09/13

Information et Inscription
Basse Normandie
Eric Le Borgne
02 31 46 24 08

L' AIGLE
D009 - 24-25/10/13

Information et Inscription
Basse Normandie
Eric Le Borgne
02 31 46 24 08

Code stage: **065C2**

PUBLIC

- Secrétaires de mairie, agents des communes rurales en charge de l' exécution financière des marchés publics.

OBJECTIFS

- Identifier les règles relatives à l' exécution financière des marchés publics dans une commune rurale.

CONTENU

- Le nantissement et la cession de créances,
- La retenue de garantie et la garantie de substitution,
- Les avances et garanties,
- Les acomptes,
- Le solde,
- Le règlement,
- La notion de prix et ses variations (actualisation et révision),
- Les avenants,
- La liquidation et le mandatement des dépenses (situation spécifique des marchés à procédure adaptée).

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Apports théoriques et étude d' exemples pratiques.

PRÉ-REQUIS

- Avoir une connaissance de base des marchés publics.

Ce stage appartient à l' itinéraire suivant :

- Itinéraire SECMA

DOMAINE : AFFAIRES JURIDIQUES / Sous-domaine : Achat public, marchés publics et contrats

NOUVEAU

LES MARCHÉS PUBLICS DANS LES COMMUNES RURALES

Durée **2 jours**SAINT-LÔ
0009 - 11-12/04/13Information et Inscription
Basse Normandie
Eric Le Borgne
02 31 46 24 08Code stage: **066C2**

PUBLIC

- Secrétaires de mairie, agents en charge des marchés publics dans les communes rurales.

OBJECTIFS

- Passer des consultations en procédures adaptées dans des communes rurales.

CONTENU

- Le régime juridique spécifique des marchés à procédure adaptée,
- La définition du besoin et les modalités de son estimation,
- Les seuils de mise en concurrence et leur incidence sur la procédure de passation adaptée,
- Les avis d'appel public à la concurrence,
- Les pièces du Dossier de Consultation des Entreprises et du marché et les clauses devant impérativement figurer dans chacune d'elles,
- L'analyse des candidatures et des offres,
- Les opérations de fin de procédure.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Apports théoriques et étude d'exemples pratiques.

Ce stage appartient à l'itinéraire suivant :

- Itinéraire SECMA

LES CONGÉS ET ABSENCES DANS LES COMMUNES RURALES

Durée **1 jour**

COUTANCES
R007 - 12/04/13

Information et Inscription
Basse Normandie
Sophie Leclerc Ha Minh Tay
02 31 46 92 45

FLERS
R009 - 14/10/13

Information et Inscription
Basse Normandie
Sophie Leclerc Ha Minh Tay
02 31 46 92 45

Code stage: **069D1**

PUBLIC

- Secrétaires de mairie.

OBJECTIFS

- Appliquer les droits à congés des agents publics.

CONTENU

- Les congés annuels,
- Les autorisations spéciales d'absence,
- Les congés de maternité,
- Les congés de paternité,
- Le congé de présence parentale,
- Les congés bonifiés,
- Les congés relatifs à la protection sociale.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Apports théoriques,
- Echanges.

Ce stage appartient à l'itinéraire suivant :

- Itinéraire SECMA

DOMAINE : SÉCURITÉ / Sous-domaine : Sécurité des agents au travail

NOUVEAU

SENSIBILISATION DES SECRÉTAIRES DE MAIRIE À L'HYGIÈNE ET À LA SÉCURITÉ AU TRAVAIL

Durée **1 jour**HÉROUVILLE-SAINT-CLAIR
R005 - 26/09/13Information et Inscription
Basse Normandie
Christophe Lavieille
02 31 46 20 53

Code stage: 071P5

PUBLIC

- Secrétaire de mairie.

OBJECTIFS

- Se repérer dans la réglementation en santé et sécurité au travail.
- Connaître les acteurs de la sécurité.

CONTENU

- Les textes en vigueur.
- Le rôle et les obligations de l'employeur.
- Les risques professionnels.
- Les acteurs de la sécurité au travail.
- Les moyens au service de la prévention.
- Les droits et obligations de l'agent dans la collectivité.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Apports théoriques.

Ce stage appartient à l'itinéraire suivant :

- Itinéraire SECMA

DOMAINE : SÉCURITÉ / Sous-domaine : Sécurité des agents au travail

NOUVEAU

FORMATION DES SECRÉTAIRES DE MAIRIE À L'ÉLABORATION DU DOCUMENT UNIQUE D'ÉVALUATION DES RISQUES PROFESSIONNELS

Durée **1 jour**HÉROUVILLE-SAINT-CLAIR
R005 - 27/09/13Information et Inscription
Basse Normandie
Christophe Lavieille
02 31 46 20 53

Code stage: 072P5

PUBLIC

- Secrétaires de mairie.

OBJECTIFS

- Pouvoir établir le document unique d'évaluation des risques professionnels.
- Repérer et évaluer les risques auxquels sont exposés les agents.

CONTENU

- Rappel de la réglementation.
- Les risques professionnels.
- Méthodes d'évaluation des risques.
- Analyse des risques.
- La structure du document unique.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Apports théoriques.

Ce stage appartient à l'itinéraire suivant :

- Itinéraire SECMA

DOMAINE : REPÈRES ET OUTILS FONDAMENTAUX / Sous-domaine : Techniques administratives, d'organisation et de secrétariat

NOUVEAU

LE CLASSEMENT, L'ARCHIVAGE ET LA COMMUNICABILITÉ DES DOCUMENTS ADMINISTRATIFS DANS LES COMMUNES RURALES

Durée **2 jours****CAEN**
D009 - 13-14/06/13Information et Inscription
Basse Normandie
Rose-Marie Desmonts
02 31 46 92 44**SAINT-LÔ**
D010 - 17-18/06/13Information et Inscription
Basse Normandie
Rose-Marie Desmonts
02 31 46 92 44**ALENÇON**
D011 - 16-17/09/13Information et Inscription
Basse Normandie
Rose-Marie Desmonts
02 31 46 92 44**Code stage: 101A3****PUBLIC**

- Secrétaires de mairie et agents administratifs des communes de moins de 2000 habitants.

OBJECTIFS

- Maîtriser la réglementation relative aux archives, et les principes d'archivage.
- Entreprendre le classement des archives communales.
- Connaître les règles et les délais de communication des archives.

CONTENU

- La législation en vigueur.
- Le tri et le classement des documents.
- La conservation matérielle.
- Les règles de communication au public.
- La reprise d'un classement existant pour le réorganiser.
- L'exploitation et la mise en valeur.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Exposés théoriques.
- Exercices pratiques.

Ce stage appartient à l'itinéraire suivant :

- Itinéraire SECMA

DOMAINE : REPÈRES ET OUTILS FONDAMENTAUX / Sous-domaine : Techniques d'expression, de communication et relationnelles

NOUVEAU

LA RÉDACTION DES DOCUMENTS ADMINISTRATIFS DES COMMUNES RURALES

Durée **2 jours****COUTANCES**
D008 - 15-16/05/13Information et Inscription
Basse Normandie
Rose-Marie Desmonts
02 31 46 92 44**ARGENTAN**
D009 - 12-13/06/13Information et Inscription
Basse Normandie
Rose-Marie Desmonts
02 31 46 92 44**Code stage: 112A2**

PUBLIC

- Secrétaires de mairie et agents administratifs des communes de moins de 2000 habitants.

OBJECTIFS

- Etre capable de rédiger et de présenter les documents administratifs utilisés dans le cadre territorial.

CONTENU

- La rédaction d'écrits administratifs :

- le courrier,
- la note de service,
- le compte rendu de réunion.

- La rédaction des actes administratifs :

- les actes administratifs unilatéraux (délibérations, arrêtés, décisions),
- les actes administratifs contractuels,
- les documents préparatoires (rapport préalable à une délibération),
- les écrits relatifs aux réunions (procès verbal).

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Exposés théoriques,
- Exercices pratiques.

Ce stage appartient à l'itinéraire suivant :

- Itinéraire SECMA

ORGANISATION ET GESTION DES CIMETIÈRES

Durée 2 jours

Niveau Fondamentaux

ARGENTAN
D003 - 17-18/09/13

Information et Inscription
Basse Normandie
Eric Le Borgne
02 31 46 24 08

LISIEUX
D001 - 19-20/09/13

Information et Inscription
Basse Normandie
Eric Le Borgne
02 31 46 24 08

VALOGNES
D002 - 05-06/12/13

Information et Inscription
Basse Normandie
Eric Le Borgne
02 31 46 24 08

Code stage: SXPC7

PUBLIC

- Directeurs et cadres en charge des affaires générales, cadres et agents en charge de la gestion des cimetières, secrétaires de mairie, policiers municipaux.

OBJECTIFS

- Utiliser le cadre réglementaire relatif à l'organisation et à la gestion des cimetières.
- Prendre en compte les évolutions funéraires et les besoins des usagers dans sa pratique professionnelle.
- Gérer le cimetière et ses équipements.
- Appliquer une méthode de travail et construire des outils de gestion.
- Elaborer des solutions à la saturation des sites.

CONTENU

- Le rôle et les responsabilités des collectivités en matière de cimetières.
- Les différents espaces d'un cimetière.
- L'inventaire des éléments nécessaires à la gestion d'un ancien ou d'un nouveau cimetière.
- Les repérages sur le terrain et la remise à jour du plan.
- Les différentes reprises de concession.
- La création ou l'agrandissement du cimetière.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Apports théoriques et illustrations pratiques.

Ce stage appartient aux itinéraires suivants :

- Itinéraire I1J01
- Itinéraire SECMA

MISE EN OEUVRE DES RÈGLES DE FONCTIONNEMENT D'UNE ASSEMBLÉE DÉLIBÉRANTE ET DES COMMISSIONS

Durée **2 jours**

Niveau **Fondamentaux**

HÉROUVILLE-SAINT-CLAIR
R001 - 19-20/09/13

Information et Inscription
Basse Normandie
Eric Le Borgne
02 31 46 24 08

Code stage: **SXPC1**

PUBLIC

Directeurs et cadres en charge des affaires générales, responsables du service des assemblées, DGS, secrétaires de mairie.

OBJECTIFS

Appliquer les règles de fonctionnement d'une assemblée délibérante et de ses commissions selon le type de collectivité.

CONTENU

- La préparation de la séance : périodicité, commissions, étude des dossiers, ordre du jour et convocations.
- Les modalités de réussite de la séance : publicité, durée, présidence, secrétariat, règlement intérieur, quorum et vote.
- La gestion des décisions de la séance : procès-verbaux, affichage et caractère exécutoire des délibérations.
- Le contrôle de légalité, la prévention et la gestion contentieuse.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Apports théoriques et études de cas pratiques.

Ce stage appartient aux itinéraires suivants :

- Itinéraire I1J01
- Itinéraire SECMA

URBANISME ET PLANIFICATION : PANORAMA ET ACTUALITÉS DES RÉFORMES**Durée** 2 jours**Niveau** Fondamentaux**SAINT-LÔ**
D003 - 28-29/03/13Information et Inscription
Basse Normandie
Marie Christine Viale
02 31 46 20 61**ATHIS-DE-L'ORNE**
D002 - 11-12/04/13Information et Inscription
Basse Normandie
Marie Christine Viale
02 31 46 20 61**Code stage: 055R2****PUBLIC**

- Tout agent territorial devant s'initier à l'urbanisme et à la planification ou souhaitant actualiser ses connaissances.

OBJECTIFS

- Appréhender les règles générales de l'urbanisme.
- Mesurer les enjeux de l'aménagement d'un territoire.
- Comprendre l'articulation entre les différents documents d'urbanisme.
- Intégrer l'actualité des réformes.

CONTENU

- Les sources et les finalités du droit de l'urbanisme.
- Les règles générales d'occupation du sol.
- Les documents d'urbanisme.
- Les outils de l'aménagement.
- Les autorisations d'urbanisme.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Apports juridiques.
- Études de cas pratiques.

Ce stage appartient à l'itinéraire suivant :

- Itinéraire SECMA

ORGANISATION DES ÉLECTIONS

Durée **2 jours**

Niveau **Fondamentaux**

HÉROUVILLE-SAINT-CLAIR
R001 - 06-07/06/13

Information et Inscription
Basse Normandie
Eric Le Borgne
02 31 46 24 08

Code stage: **018J3**

PUBLIC

- Secrétaires de mairie débutants, agents nouvellement nommés dans un service population et ayant en charge l'organisation des élections.

OBJECTIFS

- Appliquer le droit électoral.
- Préparer et organiser les élections.

CONTENU

- Les aspects de la campagne électorale intéressant le service "élection": commission de propagande, panneaux électoraux et affichages, documents et instruments de propagande,
- L'organisation de la salle de vote et les équipements obligatoires et facultatifs: table de décharge, table de vote, isolements,
- Composition et pouvoirs du bureau de vote et de son président: désignation, textes et pratique, rôles respectifs,
- Le déroulement des opérations de vote: vote des présents et vote par procuration,
- La fin du scrutin, le dépouillement et la proclamation des résultats.

Ce stage appartient aux itinéraires suivants:

- Itinéraire APUSP
- Itinéraire SECMA

DOMAINE : GESTION DES RESSOURCES HUMAINES / Sous-domaine : Gestion administrative et statutaire

NOUVEAU

LA RÉMUNÉRATION DANS LES COMMUNES RURALES

Durée **3 jours**L' AIGLE
R002 - 05-06/09, 04/10/13Information et Inscription
Basse Normandie
Sophie Leclerc Ha Minh Tay
02 31 46 92 45VALOGNES
R001 - 25-26/11, 16/12/13Information et Inscription
Basse Normandie
Sophie Leclerc Ha Minh Tay
02 31 46 92 45

Code stage: 104D1

PUBLIC

- Secrétaires de mairie.

OBJECTIFS

- Expliquer les mécanismes régissant la paie dans la fonction publique territoriale,
- Maîtriser les modalités de calcul des éléments constitutifs de la paie.

CONTENU

- Le traitement et les éléments accessoires (traitement, nouvelle bonification indiciaire, supplément familial de traitement, indemnité de résidence, indemnité GIPA),
- Les éléments facultatifs (l' aide sociale, le régime indemnitaire, les remboursements de frais, les avantages en nature),
- Les cotisations et contributions,
- Les règles de versement de la paie.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Apports théoriques, exercices pratiques.

PRÉ-REQUIS

- Connaissances de base du statut.

Ce stage appartient à l' itinéraire suivant :

- Itinéraire SECMA

Bureautique et utilisation des outils informatiques

Word niveau 1

Excel niveau 1

Sensibilisation micro-informatique

WORD NIVEAU 1**Durée** 3 jours**HÉROUVILLE-SAINT-CLAIR**
R030 - 10-12/04/13
Session payanteInformation et Inscription
Basse Normandie
Nicolas Lebey
02 31 46 20 68**HÉROUVILLE-SAINT-CLAIR**
R031 - 10-12/06/13
Session payanteInformation et Inscription
Basse Normandie
Nicolas Lebey
02 31 46 20 68**HÉROUVILLE-SAINT-CLAIR**
R032 - 16-18/09/13
Session payanteInformation et Inscription
Basse Normandie
Nicolas Lebey
02 31 46 20 68**PAYANT**

Code stage: 010H4

PUBLIC

- Toute personne devant utiliser Word.

OBJECTIFS

- Utiliser les fonctions de base du traitement de texte.
- Rédiger un courrier.
- Réaliser des tableaux simples.

CONTENU

- Création, mise en page et impression de documents :

- fonctions de base,
- modification et correction,
- mise en forme d'un document.

- Les mises en forme,
- Les modèles : création, utilisation de modèles,
- Les vérificateurs :

- orthographe,
- synonymes.

- Les tableaux simples :

- création,
- modification.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Apports théoriques,
- Exercices pratiques.

EXCEL NIVEAU 1

Durée **3 jours**

HÉROUVILLE-SAINT-CLAIR
R064 - 13-14/05 et
24/05/13
Session payante

Information et Inscription
Basse Normandie
Nicolas Lebey
02 31 46 20 68

HÉROUVILLE-SAINT-CLAIR
R065 - 03-05/06/13
Session payante

Information et Inscription
Basse Normandie
Nicolas Lebey
02 31 46 20 68

HÉROUVILLE-SAINT-CLAIR
R067 - 09-11/09/13
Session payante

Information et Inscription
Basse Normandie
Nicolas Lebey
02 31 46 20 68

PAYANT

Code stage: 110H4

PUBLIC

- Tout agent devant utiliser Excel.

OBJECTIFS

- Concevoir, mettre en page et imprimer un tableau.
- Elaborer des formules simples.
- Créer et présenter des graphiques.

CONTENU

- Création, modification et enregistrement de documents.
- Gestion des cellules.
- Mise en forme de document (présentation).
- Mise en page.
- Fonctions de calculs simples.
- Génération et impression de graphiques.
- Utilisation et organisation d'un classeur.
- Modèles.
- Validation des données.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Apports théoriques.
- Exercices pratiques.

SENSIBILISATION MICRO-INFORMATIQUE

Durée **4 jours**

HÉROUVILLE-SAINT-CLAIR
R020 - du 25 au 26/04 et
du 02 au 03/05/13
Session payante

Information et Inscription
Basse Normandie
Nicolas Lebey
02 31 46 20 68

PAYANT

Code stage: **402H4**

PUBLIC

- Tout agent ayant à utiliser un ordinateur et n'ayant aucune expérience dans le domaine de l'informatique ou de la bureautique.

OBJECTIFS

- Appréhender l'environnement informatique et ses domaines d'applications.

CONTENU

- Structure et fonctionnement d'un micro-ordinateur.
- Définition du système.
- L'environnement Windows.
- Notions de réseaux.
- Gestion de fichiers (partage, copie, sauvegarde).
- Présentation des fonctionnalités des progiciels bureautiques.
- Le traitement de texte, le tableur.
- Impression de documents.
- Présentation d'Internet.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Exposés théoriques.
- Exercices pratiques.

Itinéraire :

Ouvriers polyvalents des espaces verts et naturels

PUBLIC

Agents chargés de l'entretien du matériel d'espaces verts.

OBJECTIFS

Parallèlement à l'évolution des métiers des espaces verts (gestion de nouveaux espaces, gestion différenciée des espaces verts classiques, fonctions nouvelles de médiation, éducation), les services espaces verts doivent maintenir un bon niveau de compétence technique pour assurer leur missions.

L'itinéraire a pour objectifs de :

- développer les compétences des agents polyvalents des petites collectivités et des agents venant d'autres services de la collectivité et intégrant les services espaces verts,
- permettre le perfectionnement des agents dans les domaines techniques horticoles.

OUVRIERS POLYVALENTS DES ESPACES VERTS ET NATURELS

CONSEILLER FORMATION : CHRISTOPHE LAVIEILLE - 02 31 46 20 53 - CHRISTOPHE.LAVIEILLE@CNFPT.FR

PUBLIC

- Agents chargés de l'entretien du matériel d'espaces verts.

OBJECTIFS

Parallèlement à l'évolution des métiers des espaces verts (gestion de nouveaux espaces, gestion différenciée des espaces verts classiques, fonctions nouvelles de médiation, éducation), les services espaces verts doivent maintenir un bon niveau de compétence technique pour assurer leur missions.

L'itinéraire a pour objectifs de :

- développer les compétences des agents polyvalents des petites collectivités et des agents venant d'autres services de la collectivité et intégrant les services espaces verts,
- permettre le perfectionnement des agents dans les domaines techniques horticoles.

ACQUÉRIR LES BASES DU MÉTIER

Initiation aux espaces verts et naturels 3 jours TEV01	Connaissance et utilisation des végétaux 3 jours TEV02	Création et entretien des gazons 1 jour TEV03	Utilisation des engrais 1 jour TEV04
---	---	--	---

ENTREtenir LES ESPACES VERTS ET NATURELS EN PRÉSERVANT LA QUALITÉ ÉCOLOGIQUE ET PAYSAGÈRE DES SITES

Fleurissement et embellissement d'une ville ou d'un village 3 jours TEV05	Vivaces et jardins de ville : connaissances et utilisations 3 jours 033Q3	Initiation à la taille des végétaux 2 jours 049Q3	La taille des arbustes et des jeunes arbres d'ornement 3 jours 046Q3
Initiation à la gestion différenciée en espaces verts 2 jours 042Q3	Les pratiques alternatives aux traitements phytosanitaires chimiques pour les agents des services techniques 3 jours SXY0F FONDAMENTAUX	Connaître et reconnaître la flore locale pour préserver la biodiversité 3 jours SXY0G FONDAMENTAUX	Pratiques de la protection biologique intégrée et techniques d'amélioration de la qualité biologique des sols 3 jours SXY0H APPROFONDISSEMENT

CRÉER DES AMÉNAGEMENTS PAYSAGERS

Maçonnerie paysagère : parements et murets de jardins 3 jours 010Q6	Maçonnerie paysagère : pavages et dallages 3 jours 011Q6	Maçonnerie paysagère : Bordures et soutènements 3 jours 020Q6
--	---	--

UTILISER ET ENTREtenir LE MATÉRIEL

Utiliser et entretenir le petit matériel d'espaces verts 3 jours 008Q6	Utiliser et entretenir un broyeur de branches en sécurité 1 jour 025Q6	Mécanique petits moteurs 5 001Q6
---	---	---

SÉCURISER SON POSTE DE TRAVAIL

Les règles d'hygiène et de sécurité en espaces verts 2 jours TEV06	Autorisation de conduite des tondeuses autoportées 1 jour 956P5	Formation de sauveteurs secouristes du travail 2 jours SX600	Formation d'acteurs prap 2 jours SX608
---	--	---	---

LES PRATIQUES ALTERNATIVES AUX TRAITEMENTS PHYTOSANITAIRES CHIMIQUES POUR LES AGENTS DES SERVICES TECHNIQUES

Durée 3 jours

Niveau Fondamentaux

HÉROUVILLE-SAINT-CLAIR
R003 - 16-18/09/13

Information et Inscription
Basse Normandie
Christophe Lavieille
02 31 46 20 53

Code stage: SXYOF

PUBLIC

Agents des services d'espaces verts, agents polyvalents intervenant sur les milieux végétalisés, agents d'exploitation de la voirie et des dépendances vertes et bleues, agents de propreté.

OBJECTIFS

- Identifier les pratiques alternatives de désherbage respectant l'environnement et la santé des agents et usagers, fondées sur des techniques culturales ou des produits non issus de chimie de synthèse
- Maîtriser les modalités de mise en oeuvre dans la collectivité
- Contribuer à la mise en place d'un plan de désherbage zérophyto
- Adapter ces techniques à chaque espace selon le niveau de service attendu

CONTENU

- Risques et impacts des produits phytopharmaceutiques (PPP)
- Réglementation actuelle et celle d'Ecophyto 2018. Pratiques zérophyto permettant de les dépasser
- Bénéfice de l'enherbement spontané en respect de l'environnement de la santé des agents et usagers
- Identification et repérage des aménagements urbains limitant la flore spontanée
- Pratiques alternatives de désherbage
- Mise en oeuvre
- Plan communal de désherbage
- Modalités de mise en oeuvre dans la collectivité
- Bilan des pratiques de désherbage
- Adaptation des techniques

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Apports théoriques et méthodologiques, visite d'un espace public géré avec la démarche zérophyto, démonstration d'outils technologique de désherbage alternatif

Ce stage appartient aux itinéraires suivants :

- Itinéraire OPEVN
- Itinéraire I2002

CONNAÎTRE ET RECONNAÎTRE LA FLORE LOCALE POUR PRÉSERVER LA BIODIVERSITÉ

Durée **3 jours**

Niveau **Fondamentaux**

HÉROUVILLE-SAINT-CLAIR
R003 - 02-04/09/13

Information et Inscription
Basse Normandie
Christophe Lavieille
02 31 46 20 53

Code stage: SXYOG

PUBLIC

Jardiniers, agents d'entretien polyvalents, agents d'exploitation de la voirie et des dépendances vertes et bleues, agents de propreté, agents d'entretien des cours d'eau et des milieux naturels.

OBJECTIFS

- Identifier les enjeux de la préservation de la biodiversité, sa richesse culturelle.
- Reconnaître la faune et la flore locale.
- Connaître les méthodes de terrain de mesure de la biodiversité, assurer son suivi.
- Identifier les espèces invasives.
- Modifier ses pratiques en intégrant les nouvelles techniques respectueuses de l'environnement et favorables à la biodiversité.

CONTENU

- Concept de biodiversité.
- Enjeux de sa préservation.
- Données générales sur la flore.
- Collecte des données sur la flore locale.
- La flore, source de préservation de la biodiversité.
- Inventaire et diagnostic floristique empirique.
- Organisation des données de mesurer d'évolutions.
- Plantes invasives et méthodes de lutte.
- Intégration de la préservation et évolutions des habitats comme pratiques respectueuses de l'environnement et favorables à la biodiversité.
- Développer la gestion écologique de la flore.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Apports théoriques et méthodologiques, illustration de la cartographie locale, études de cas sur la préservation de la biodiversité locale, travaux pratiques sur un site naturel et vert, construction d'indicateurs statistiques, quizz, démonstration de techniques d'interventions respectueuses de l'environnement.

Ce stage appartient aux itinéraires suivants :

- Itinéraire OPEVN
- Itinéraire I2002

PRATIQUES DE LA PROTECTION BIOLOGIQUE INTÉGRÉE ET TECHNIQUES D'AMÉLIORATION DE LA QUALITÉ BIOLOGIQUE DES SOLS

Durée **3 jours**

Niveau **Approfondissement**

HÉROUVILLE-SAINT-CLAIR
R002 - 22-24/05/13

Information et Inscription
Basse Normandie
Christophe Lavieille
02 31 46 20 53

Code stage: **SXYOH**

PUBLIC

Jardiniers, chargés de travaux espaces verts, agents et responsables de production végétale, élagueurs, animaliers, agents d'entretien et ouvriers polyvalents intervenant sur les milieux végétalisés, agents d'exploitation de la voirie et des dépendances vertes et bleue, agents de propreté.

OBJECTIFS

- Identifier en quoi les bonnes pratiques d'entretien et de culture des sols améliorent leur richesse biologique et donc la biodiversité
- Observer les auxiliaires et les maladies les plus courantes régionalement, proposer les associations pertinentes en fonction des types de plantation
- Développer une stratégie de prévention des maladies des plantes et de lutte contre les attaques des ravageurs par l'emploi d'auxiliaires en lutte biologique intégrée

CONTENU

- Caractéristiques des sols
- Interactions plantes/sols
- Les différents types de biodiversités
- Développement de bonnes pratiques d'entretien et de culture des sols
- Maladies les plus courantes régionalement
- Moyens d'action pour lutter contre ces maladies
- Choix d'une stratégie de prévention adaptée, différenciant la PBI des arbres d'alignement, des serres, des espaces naturels (courante) et la PBI dans les espaces verts publics (expérimentale)
- Argumentaire de défense de la stratégie de prévention

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Apports théoriques et méthodologiques, quizz, visite d'un espace public avec une démarche de protection biologique intégrée

Ce stage appartient aux itinéraires suivants :

- Itinéraire OPEVN
- Itinéraire I2002

CONNAISSANCE ET UTILISATION DES VÉGÉTAUX

Durée **3 jours**

COUTANCES
D012 - 13-15/05/13

Information et Inscription
Basse Normandie
Christophe Lavieille
02 31 46 20 53

HÉROUVILLE-SAINT-CLAIR
D013 - 02-04/10/13

Information et Inscription
Basse Normandie
Christophe Lavieille
02 31 46 20 53

Code stage: TEV02

PUBLIC

- Agents des services espaces verts, agents préparant le concours ou l'examen d'adjoint technique ou d'agent de maîtrise.

OBJECTIFS

- Reconnaître les différents types de végétaux,
- Proposer des choix raisonnés en terme d'utilisation des végétaux dans un environnement donné.

CONTENU

- La nomenclature des végétaux,
- L'utilisation et le mode de vie des végétaux :
 - les plantes ligneuses,
 - les plantes herbacées.
- Les caractéristiques morphologiques et décoratives ainsi que des caractéristiques permettant l'identification et les existences écologiques,
- L'entretien des végétaux.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Apports théoriques,
- Reconnaissance sur le terrain.

Ce stage appartient à l'itinéraire suivant :

- Itinéraire OPEVN

CRÉATION ET ENTRETIEN DES GAZONS

Durée **1 jour****HÉROUVILLE-SAINT-CLAIR
R005 - 13/06/13**Information et Inscription
Basse Normandie
Christophe Lavielle
02 31 46 20 53**Code stage: TEV03**

PUBLIC

- Agents des services espaces verts, agents préparant le concours ou l'examen d'adjoint technique ou d'agent de maîtrise.

OBJECTIFS

- Reconnaître les différents gazons,
- Créer et entretenir un gazon.

CONTENU

- Les différentes variétés de gazons,
- La création d'un gazon :
 - la préparation du sol,
 - le semis,
 - le matériel utilisé pour la création.
- L'entretien d'un gazon :
 - les différentes techniques de tonte,
 - les travaux d'entretien et leur saisonnalité.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Apports théoriques.

Ce stage appartient à l'itinéraire suivant :

- Itinéraire OPEVN

UTILISATION DES ENGRAIS

Durée **1 jour**

HÉROUVILLE-SAINT-CLAIR
R004 - 14/06/13

Information et Inscription
Basse Normandie
Christophe Lavielle
02 31 46 20 53

Code stage: TEV04

PUBLIC

- Agents des services espaces verts, agents préparant le concours ou l'examen d'adjoint technique ou d'agent de maîtrise.

OBJECTIFS

- Utiliser les différents types d'engrais en adéquation avec les besoins des plantes et des sols.

CONTENU

- Le sol,
- Les besoins des plantes,
- La fertilisation :
 - définition,
 - classification des engrais,
 - les différentes lois de la fertilisation,
 - l'utilisation des engrais,
 - les doses d'application.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Apports théoriques.

Ce stage appartient à l'itinéraire suivant :

- Itinéraire OPEVN

FLEURISSEMENT ET EMBELLISSEMENT D'UNE VILLE OU D'UN VILLAGE

Durée **3 jours**

CABOURG
DD16 - 06-10/09/13

Information et Inscription
 Basse Normandie
 Christophe Lavielle
 02 31 46 20 53

COUTANCES
DD17 - 09-16/09/13

Information et Inscription
 Basse Normandie
 Christophe Lavielle
 02 31 46 20 53

SAINT-FRAIMBAULT
DD18 - 11-13/09/13

Information et Inscription
 Basse Normandie
 Christophe Lavielle
 02 31 46 20 53

CABOURG
DD19 - 20-24/09/13

Information et Inscription
 Basse Normandie
 Christophe Lavielle
 02 31 46 20 53

Code stage: TEV05

PUBLIC

- Agents des services espaces verts effectuant les aménagements paysagers et le fleurissement de leur commune, agents préparant le concours ou l'examen d'adjoint technique ou d'agent de maîtrise.

OBJECTIFS

- Créer des aménagements plus inventifs tenant compte du climat, du terrain et de la taille de la ville ou du village.

CONTENU

- Notions de paysage,
- Le fleurissement hiver / printemps :

- la palette végétale,
- les semis et cultures,
- la fertilisation et l'entretien,
- les techniques de plantation.

- Le fleurissement estival :

- le choix des plantes,
- la palette végétale,
- la mise en scène,
- la plantation,
- l'entretien.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Apports théoriques,
- Exercices,
- Visites de sites.

PRÉ-REQUIS

- Bonne connaissance des végétaux.

Ce stage appartient à l'itinéraire suivant :

- Itinéraire OPEVN

DOMAINE : SÉCURITÉ / Sous-domaine : Sécurité des agents au travail

NOUVEAU

LES RÈGLES D'HYGIÈNE ET DE SÉCURITÉ EN ESPACES VERTS

Durée **2 jours**HÉROUVILLE-SAINT-CLAIR
R016 - 08-09/04/13Information et Inscription
Basse Normandie
Christophe Lavieille
02 31 46 20 53

Code stage: TEV06

PUBLIC

- Agents des services espaces verts, agents des services prévention, ACMO, agents préparant le concours ou l'examen d'adjoint technique ou d'agent de maîtrise.

OBJECTIFS

- Détecter les risques dans son activité quotidienne,
- Proposer et apporter des mesures de prévention.

CONTENU

- Le risque biologique,
- Le risque chimique,
- Le bruit,
- Le risque mécanique,
- Les risques liés à la manipulation,
- Les risques de chute,
- Le risque routier, la conduite de véhicules et d'engins,
- Autres risques.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Apports théoriques,
- Etudes de cas.

Ce stage appartient à l'itinéraire suivant :

- Itinéraire OPEVN

UTILISER ET ENTREtenir LE PETIT MATÉRIEL D'ESPACES VERTS

Durée **3 jours**

COUTANCES
R014 - 07-09/10/13

Information et Inscription
Basse Normandie
Christophe Lavielle
02 31 46 20 53

SAINT-HILAIRE-DE-BRIOUZE
R013 - 22-24/10/13

Information et Inscription
Basse Normandie
Christophe Lavielle
02 31 46 20 53

Code stage: 008Q6

PUBLIC

- Agents des services espaces verts.

OBJECTIFS

- Manier correctement les petits matériels d'espaces verts.
- Assurer l'entretien courant et la maintenance préventive.

CONTENU

- Conduite et utilisation du matériel : tondeuses, débroussailleuses, motoculteurs, tronçonneuses.
- Entretien et réglage des machines.
- Maintenance préventive : graissage, vidange.
- Maintenance curative de premier niveau.
- Les organes coupants : montage, démontage, graissage, affutage.
- Les organes de sécurité.
- Hygiène et sécurité en opération de maintenance.
- Le carnet d'entretien, les fiches matériels.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Apports théoriques.
- Travaux pratiques.

Ce stage appartient à l'itinéraire suivant :

- Itinéraire OPEVN

MAÇONNERIE PAYSAGÈRE : PAREMENTS ET MURETS DE JARDINS

Durée **3 jours**

CERISY-BELLE-ÉTOILE
R005 - 25-27/06/13

Information et Inscription
Basse Normandie
Christophe Lavieille
02 31 46 20 53

Code stage: **010Q6**

PUBLIC

- Agents des services techniques.

OBJECTIFS

- Réaliser des murets dans le cadre d'aménagements paysagers.

CONTENU

- Les règles de sécurité,
- les différents matériaux de construction visibles et invisibles :

- fondations,
- liants,
- matériaux (bois, pierres, briques...).

- Les différents outils utilisés,
- Lecture de documents techniques,
- Réalisation d'ouvrages :

- calcul des quantités,
- prise des niveaux,
- pose des matériaux,
- finition des joints.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Apports théoriques,
- Exercices pratiques.

Ce stage appartient à l'itinéraire suivant :

- Itinéraire OPEVN

MAÇONNERIE PAYSAGÈRE : PAVAGES ET DALLAGES

Durée **3 jours**

CERISY-BELLE-ÉTOILE
R004 - 04-06/06/13

Information et Inscription
Basse Normandie
Christophe Lavielle
02 31 46 20 53

Code stage: 011Q6

PUBLIC

- Agents des services techniques.

OBJECTIFS

- Réaliser des aménagements paysagers en pavés et dalles.

CONTENU

- Les différents matériaux de construction visibles et invisibles :

- fondations,
- liants,
- matériaux.

- Les différents outils utilisés pour réaliser un aménagement,
- La préparation du chantier :

- lecture de documents techniques et plans,
- quantification des matériaux.

- La réalisation de l'ouvrage.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Apports théoriques,
- Exercices pratiques.

Ce stage appartient à l'itinéraire suivant :

- Itinéraire OPEVN

MAÇONNERIE PAYSAGÈRE : BORDURES ET SOUTÈNEMENTS

Durée **3 jours**

SAINT-HILAIRE-DE-BRIOUZE
R002 - 24-26/09/13

Information et Inscription
Basse Normandie
Christophe Lavieille
02 31 46 20 53

Code stage: 020Q6

PUBLIC

- Agents des services techniques.

OBJECTIFS

- Réaliser la pose de bordures dans le cadre d'un aménagement paysager.
- Réaliser des soutènements.

CONTENU

- Les différents matériaux de construction visibles et invisibles,
- Les différents outils utilisés pour réaliser un aménagement,
- La préparation du chantier:

- lecture de plan,
- métré,
- quantification des matériaux.

- La réalisation de l'ouvrage.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Apports théoriques,
- Exercices pratiques.

Ce stage appartient à l'itinéraire suivant :

- Itinéraire OPEVN

VIVACES ET JARDINS DE VILLE : CONNAISSANCES ET UTILISATIONS

Durée **3 jours**

COUTANCES
R023 - 17-19/04/13

Information et Inscription
Basse Normandie
Christophe Lavielle
02 31 46 20 53

SAINT-FRAIMBAULT
R022 - 16-18/09/13

Information et Inscription
Basse Normandie
Christophe Lavielle
02 31 46 20 53

CABOURG
R024 - 10-14/10/13

Information et Inscription
Basse Normandie
Christophe Lavielle
02 31 46 20 53

Code stage: 033Q3

PUBLIC

- Agents des services espaces verts chargés du fleurissement.

OBJECTIFS

- Associer les plantes vivaces dans le fleurissement des massifs.

CONTENU

- Définitions : les différents types et leurs caractéristiques,
- Conditions de culture :

- multiplication,
- entretien,
- conseils de plantation.

- Conditions d'emploi : quelle plante pour quel usage ?
- Vivaces et associations végétales :

- avec les annuelles,
- avec les bisannuelles,
- avec les graminées,
- avec des arbustes,
- dans des scènes pérennes.

- Vivaces et couleurs : la fleur, le feuillage, le fruit.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Exposés théoriques,
- Exercices,
- Visite.

Ce stage appartient à l'itinéraire suivant :

- Itinéraire OPEVN

INITIATION À LA GESTION DIFFÉRENCIÉE EN ESPACES VERTS

Durée **2 jours**

COUTANCES
R010 - 06-07/06/13

Information et Inscription
Basse Normandie
Christophe Lavieille
02 31 46 20 53

HÉROUVILLE-SAINT-CLAIR
R009 - 05-06/09/13

Information et Inscription
Basse Normandie
Christophe Lavieille
02 31 46 20 53

ALENÇON
R011 - 28-29/10/13

Information et Inscription
Basse Normandie
Christophe Lavieille
02 31 46 20 53

Code stage: 042Q3

PUBLIC

- Agents des services espaces verts.

OBJECTIFS

- Proposer des actions simples pour mettre en oeuvre la gestion différenciée des espaces verts dans sa collectivité.

CONTENU

- Enjeux et objectifs de ce mode de gestion.
- Principes méthodologiques et technique de mise en oeuvre.
- Approche écologique de l'aménagement et de l'entretien d'un espace vert.
- Fleurir autrement.
- Informer et communiquer auprès du public.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Apports théoriques,
- Etudes de cas.

Ce stage appartient à l'itinéraire suivant :

- Itinéraire OPEVN

LA TAILLE DES ARBUSTES ET DES JEUNES ARBRES D'ORNEMENT

Durée **3 jours**

AVRANCHES
R011 - 15-16/04, 10/09/13

Information et Inscription
Basse Normandie
Christophe Lavielle
02 31 46 20 53

Code stage: 046Q3

PUBLIC

- Agents des services espaces verts ayant des connaissances de bases sur les végétaux.

OBJECTIFS

- Adapter les pratiques de taille aux besoins et à l'environnement de l'arbre.
- Maîtriser les techniques qui respectent le végétal.

CONTENU

- Rappel des notions de croissance et de développement.
- Principes de la ramification :
 - développement naturel,
 - influence de la taille,
 - influence du palissage,
 - influence des traitements.
- Etudes des principales tailles sur les arbustes et arbres,
- Exécution de tailles commentées,
- Réflexions, analyse et commentaires sur les réactions des végétaux une saison plus tard.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Apports théoriques,
- Démonstrations,
- Observations sur le terrain.

Ce stage appartient à l'itinéraire suivant :

- Itinéraire OPEVN

INITIATION À LA TAILLE DES VÉGÉTAUX

Durée **2 jours**

PONT-D' OUILLY
R012 - 04-05/04/13

Information et Inscription
Basse Normandie
Christophe Lavieille
02 31 46 20 53

Code stage: 049Q3

PUBLIC

- Agents des services espaces verts, agents polyvalents.

OBJECTIFS

- Connaître le développement des végétaux,
- Réaliser les différents modes de taille des végétaux.

CONTENU

- Connaissance des végétaux,
- Classification,
- Les périodes de taille,
- L'habillage ou la taille à la plantation,
- La taille de formation,
- La taille de floraison,
- La taille branches mortes,
- La taille limitation de croissance,
- La taille de rajeunissement,
- La taille sculpturale,
- Les outils de taille et leur entretien.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Apports théoriques,
- Applications pratiques.

Ce stage appartient à l'itinéraire suivant :

- Itinéraire OPEVN

DOMAINE : SÉCURITÉ / Sous-domaine : Sécurité des agents au travail

NOUVEAU

AUTORISATION DE CONDUITE DES TONDEUSES AUTOPORTÉES

Durée **1 jour****SARTILLY**
DD20 - 26/03/13
Session payanteInformation et Inscription
Basse Normandie
Christophe Lavieille
02 31 46 20 53**VALOGNES**
DD17 - 02/04/13
Session payanteInformation et Inscription
Basse Normandie
Christophe Lavieille
02 31 46 20 53**PAYANT****Code stage: 956P5****PUBLIC**

- Agents conducteurs de tondeuses autoportées.

OBJECTIFS

- Appliquer les règles de sécurité liées à la conduite de tondeuses autoportées.
- Permettre à l' autorité territoriale de délivrer l' autorisation de conduite.

CONTENU

- La réglementation,
- L' analyse des risques et des principales causes d' incidents,
- La sécurité sur chantier de tonte,
- Le chargement, le déchargement et le transport,
- Rappel du code de la route.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Apports théoriques,
- Exercices pratiques.

Ce stage appartient à l' itinéraire suivant :

- Itinéraire OPEVN

DOMAINE : SÉCURITÉ / Sous-domaine : Sécurité des agents au travail

NOUVEAU

FORMATION DE SAUVETEURS SECOURISTES DU TRAVAIL

Durée **2 jours****HÉROUVILLE-SAINT-CLAIR**
D001 - 28-29/03/13
Session payanteInformation et Inscription
Basse Normandie
Christophe Lavieille
02 31 46 20 53**SAINT-LÔ**
D003 - 28-29/10/13
Session payanteInformation et Inscription
Basse Normandie
Christophe Lavieille
02 31 46 20 53**PAYANT**Code stage: **SX600**

PUBLIC

Tout agent souhaitant s'investir en tant que secouriste au sein de sa collectivité.

OBJECTIFS

Intervenir rapidement en cas d'accident :

- en évitant un sur-accident pour lui et les autres,
- en maintenant en vie une victime sans aggraver son état jusqu'à l'arrivée des secours spécialisés,
- en moins de 3 minutes,
- sans matériel spécifique.

CONTENU

- Le sauvetage secourisme du travail.
- Rechercher les dangers persistants pour protéger.
- De protéger à prévenir.
- D'examiner à faire alerter.
- De faire alerter à informer.
- Secourir.
- Evaluation des SST.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Le stage s'articule autour de phases d'apports théoriques et de phases de simulations de situations d'accident au cours desquelles les stagiaires mettent en oeuvre les acquis de la formation.

Ce stage appartient à l'itinéraire suivant :

- Itinéraire OPEVN

DOMAINE : SÉCURITÉ / Sous-domaine : Sécurité des agents au travail

NOUVEAU

FORMATION D'ACTEURS PRAP

Durée **2 jours****HÉROUVILLE-SAINT-CLAIR**
DD01 - 04-05/04/13Information et Inscription
Basse Normandie
Christophe Lavielle
02 31 46 20 53**SAINT-LÔ**
RO02 - 01-02/07/13Information et Inscription
Basse Normandie
Christophe Lavielle
02 31 46 20 53**ALENÇON**
DD04 - 14-15/10/13Information et Inscription
Basse Normandie
Christophe Lavielle
02 31 46 20 53**HÉROUVILLE-SAINT-CLAIR**
DD03 - 09-10/12/13Information et Inscription
Basse Normandie
Christophe Lavielle
02 31 46 20 53**Code stage: SX608**

PUBLIC

Tout agent intéressé par la problématique.

OBJECTIFS

Participer au projet de prévention des risques liés à l'activité physique de sa collectivité.

CONTENU

- La place de la PRAP en collectivité.
- L'analyse des situations de travail.
- Les propositions d'améliorations.
- La maîtrise des risques liés à l'activité physique.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

La formation alterne des phases d'apports théoriques sous forme d'exposés avec des phases d'études de cas en sous-groupe.

Ce stage appartient aux itinéraires suivants :

- Itinéraire OPEVN
- Itinéraire COLLD
- Itinéraire CUISI
- Itinéraire APRES

DOMAINE : SÉCURITÉ / Sous-domaine : Sécurité des agents au travail

NOUVEAU

FORMATION D'ACTEURS PRAPDurée **2 jours****HÉROUVILLE-SAINT-CLAIR
D001 - 04-05/04/13**Information et Inscription
Basse Normandie
Christophe Lavielle
02 31 46 20 53**SAINT-LÔ
R002 - 01-02/07/13**Information et Inscription
Basse Normandie
Christophe Lavielle
02 31 46 20 53**ALENÇON
D004 - 14-15/10/13**Information et Inscription
Basse Normandie
Christophe Lavielle
02 31 46 20 53**HÉROUVILLE-SAINT-CLAIR
D003 - 09-10/12/13**Information et Inscription
Basse Normandie
Christophe Lavielle
02 31 46 20 53**Code stage: SX608****PUBLIC**

Tout agent intéressé par la problématique.

OBJECTIFS

Participer au projet de prévention des risques liés à l'activité physique de sa collectivité.

CONTENU

- La place de la PRAP en collectivité.
- L'analyse des situations de travail.
- Les propositions d'améliorations.
- La maîtrise des risques liés à l'activité physique.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

La formation alterne des phases d'apports théoriques sous forme d'exposés avec des phases d'études de cas en sous-groupe.

Ce stage appartient aux itinéraires suivants :

- Itinéraire OPEVN
- Itinéraire COLLD
- Itinéraire CUISI
- Itinéraire APRES

Itinéraire :

Agent de collecte des déchets

PUBLIC

Agents des déchetteries ou de collecte, responsables service déchets.

OBJECTIFS

Les agents réalisent la collecte des déchets ménagers ou ceux issus de la collecte sélective. Ils doivent pouvoir travailler en sécurité et communiquer avec les usagers.

AGENT DE COLLECTE DES DÉCHETS

CONSEILLER FORMATION : SOPHIE ROMY - 02 31 46 20 60 - SOPHIE.ROMY@CNFPT.FR

PUBLIC

- Agents des déchetteries ou de collecte, responsables service déchets.

OBJECTIFS

Les agents réalisent la collecte des déchets ménagers ou ceux issus de la collecte sélective. Ils doivent pouvoir travailler en sécurité et communiquer avec les usagers.

ACQUÉRIR LES FONDAMENTAUX TECHNIQUES

<p>Le métier d'agent de collecte</p> <p>2 jours 01706</p> <p>FONDAMENTAUX</p>	<p>Connaître les déchets et les filières de traitement</p> <p>2 jours 01106</p> <p>FONDAMENTAUX</p>	<p>Collecte des déchets : connaître le matériel et assurer les contrôles de premier niveau</p> <p>2 jours ET410</p>
---	---	---

INTERVENIR EN SÉCURITÉ

<p>Assurer la collecte des déchets en condition de sécurité</p> <p>2 jours 01006</p> <p>FONDAMENTAUX</p>	<p>Manipuler des produits toxiques ou dangereux</p> <p>2 jours 01606</p> <p>APPROFONDISSEMENT</p>	<p>Formation d'acteurs prap</p> <p>2 jours SX608</p>
--	---	--

ASSURER LA COLLECTE DES DÉCHETS EN CONDITION DE SÉCURITÉ

Durée **2 jours**

Niveau **Fondamentaux**

HÉROUVILLE-SAINT-CLAIR
R008 - 23-24/09/13

Information et Inscription
Basse Normandie
Sophie Romy
02 31 46 20 60

Code stage: 01006

PUBLIC

- Agents en charge de la collecte des déchets, chefs d'équipe.

OBJECTIFS

- Prendre en compte les risques liés :

- à la manipulation des produits et matériaux,
- aux équipements techniques,
- à l'environnement de travail.

- Prendre en compte la sécurité des usagers.

CONTENU

- Les différents risques,

- Prévention et protection (connaissance des équipements techniques, coordination du travail, équipements de protection, ...),

- Le travail sur le domaine public, respect des :

- règles de circulation et du code de la route,
- circuits et plannings,
- règles de travail d'équipe,
- usagers (positionnement des bacs, déversement).

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Apports théoriques et pratiques.

PRÉ-REQUIS

- Maîtriser les fondamentaux du poste.

Ce stage appartient à l'itinéraire suivant :

- Itinéraire COLLD

CONNAÎTRE LES DÉCHETS ET LES FILIÈRES DE TRAITEMENT

Durée **2 jours**

Niveau **Fondamentaux**

HÉROUVILLE-SAINT-CLAIR
R005 - 18-19/04/13

Information et Inscription
Basse Normandie
Sophie Romy
02 31 46 20 60

Code stage: 01106

PUBLIC

- Agents des services déchets et environnement (débutants).

OBJECTIFS

- Caractériser la production des déchets ménagers.
- Identifier les principales filières d'élimination et de valorisation des déchets.
- Organiser la gestion des déchets en prenant en compte les critères techniques et économiques.

CONTENU

- Les rôles des collectivités en matière de déchets.
- Risques liés à ces déchets pour l'homme et l'environnement.
- La gestion des déchets : modes de collecte, filières de valorisation et d'élimination.
- La prise en compte des usagers.
- Les données et les informations nécessaires pour décider.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Apports techniques et échanges.
- Visite de site.

Ce stage appartient à l'itinéraire suivant :

- Itinéraire COLLD

MANIPULER DES PRODUITS TOXIQUES OU DANGEREUX

Durée **2 jours**

Niveau **Approfondissement**

HÉROUVILLE-SAINT-CLAIR
R003 - 14-15/11/13

Information et Inscription
Basse Normandie
Sophie Romy
02 31 46 20 60

Code stage: 01606

PUBLIC

- Agents des déchetteries ou de collecte, responsables service déchets.

OBJECTIFS

- Identifier les dangers de la manipulation de déchets toxiques ou dangereux.
- Gérer les déchets en sécurité.

CONTENU

- Généralités (rappels : définition, classification, responsabilité du producteur/détenteur).
- Les différents types de déchets (DMS).
- Les risques liés à la manipulation des déchets.
- Les moyens de protection et de prévention.
- Manipulation, stockage et transport de ces déchets.
- Principales filières d'élimination des déchets.
- Principales contraintes réglementaires associées à la gestion des déchets dangereux.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Apports techniques.
- Exercices.
- Visite de site(s).

PRÉ-REQUIS

- Connaître les différents types de déchets.

Ce stage appartient à l'itinéraire suivant :

- Itinéraire COLL

LE MÉTIER D'AGENT DE COLLECTE

Durée **2 jours**

Niveau **Fondamentaux**

HÉROUVILLE-SAINT-CLAIR
R004 - 14-15/10/13

Information et Inscription
Basse Normandie
Sophie Romy
02 31 46 20 60

Code stage: 01706

PUBLIC

- Agents de collecte (chauffeurs ou ripeurs).

OBJECTIFS

- Identifier les activités liées à la collecte de déchets.
- Assimiler les connaissances fondamentales du métier d'agent de collecte.

CONTENU

- La réglementation applicable.
- Les déchets et filières d'élimination et de valorisation.
- Repères financiers.
- Les règles de collecte.
- Les risques liés à l'activité.
- Les moyens de protection et de prévention des accidents.
- Le matériel.
- La relation à l'utilisateur.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Apports techniques.
- Exercices.
- Mises en situation.

Ce stage appartient à l'itinéraire suivant :

- Itinéraire COLL D

DOMAINE : SÉCURITÉ / Sous-domaine : Sécurité des agents au travail

NOUVEAU

FORMATION D'ACTEURS PRAPDurée **2 jours****HÉROUVILLE-SAINT-CLAIR
D001 - 04-05/04/13**Information et Inscription
Basse Normandie
Christophe Lavielle
02 31 46 20 53**SAINT-LÔ
R002 - 01-02/07/13**Information et Inscription
Basse Normandie
Christophe Lavielle
02 31 46 20 53**ALENÇON
D004 - 14-15/10/13**Information et Inscription
Basse Normandie
Christophe Lavielle
02 31 46 20 53**HÉROUVILLE-SAINT-CLAIR
D003 - 09-10/12/13**Information et Inscription
Basse Normandie
Christophe Lavielle
02 31 46 20 53**Code stage: SX608****PUBLIC**

Tout agent intéressé par la problématique.

OBJECTIFS

Participer au projet de prévention des risques liés à l'activité physique de sa collectivité.

CONTENU

- La place de la PRAP en collectivité.
- L'analyse des situations de travail.
- Les propositions d'améliorations.
- La maîtrise des risques liés à l'activité physique.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

La formation alterne des phases d'apports théoriques sous forme d'exposés avec des phases d'études de cas en sous-groupe.

Ce stage appartient aux itinéraires suivants :

- Itinéraire OPEVN
- Itinéraire COLLD
- Itinéraire CUISI
- Itinéraire APRES

Génie technique et sécurité des agents au travail

Maintenance des bâtiments tout corps d'état

Réaliser des petits travaux de maçonnerie

Maçonnerie perfectionnement : les enduits

Réaliser des petits travaux de peinture

Les techniques de pose des cloisons sèches

Pose et réfection des sols plastiques collés et soudés

Pose des sols carrelés et des faïences

Pose des plafonds décoratifs et techniques démontables

Travaux d'installations sanitaires : maintenance de premier niveau

Travaux d'installations sanitaires : niveau 2

Maintenance des équipements sur les installations sanitaires

Réaliser des petits dépannages en serrurerie, portes et fenêtres

Electricité bâtiment niveau 1

Electricité bâtiment niveau 2

Sécurité des agents au travail

Préparation à l'habilitation électrique BS – BE

Préparation à l'habilitation électrique B1, B1V, B2, B2V, BR, BC

Autorisation de conduite des tondeuses autoportées

Les règles en matière d'utilisation, d'étiquetage et de stockage des produits dangereux

Réglementation et port des équipements de protection individuelle

Formation de sauveteurs secouristes du travail

Maintien et actualisation des compétences de sauveteur secouriste du travail

RÉALISER DES PETITS TRAVAUX DE MAÇONNERIE

Durée **5 jours**

CAEN
R007 - 08-12/04/13

Information et Inscription
Basse Normandie
Christophe Lavieille
02 31 46 20 53

Code stage: **016Q4**

PUBLIC

- Agents des services techniques.

OBJECTIFS

- Mettre en oeuvre des travaux de premier niveau en maçonnerie.

CONTENU

- Les matériaux :

- ciments,
- chaux,
- mortiers,
- bétons,
- granulats.

- Lecture de plan,
- Les techniques de construction.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Exposés théoriques,
- Exercices pratiques.

MAÇONNERIE PERFECTIONNEMENT : LES ENDUITS

Durée **5 jours**

CAEN
R001 - 27-31/05/13

Information et Inscription
Basse Normandie
Christophe Lavieille
02 31 46 20 53

Code stage: **054Q4**

PUBLIC

- Agents des services techniques réalisant des travaux de maçonneries.

OBJECTIFS

- Réaliser différents types d'enduits.
- Maîtriser le surfaçage et les traitement des arêtes.

CONTENU

- Rappel sur les maçonneries.
- Enduire une surface murale en utilisant différentes techniques:

- enduits à la chaux,
- enduit ciment,
- enduit chaux ciment,
- enduit monocouche.

- Colorer un enduit,
- Traiter les angles,
- Traiter les finitions,
- Traiter les soubassements.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Apports théoriques,
- Exercices pratiques.

RÉALISER DES PETITS TRAVAUX DE PEINTURE

Durée **3 jours**

ALENÇON
R006 - 21-23/05/13

Information et Inscription
Basse Normandie
Christophe Lavielle
02 31 46 20 53

Code stage: 018Q4

PUBLIC

- Agents des services techniques.

OBJECTIFS

- Entretien et créer des peintures murales.

CONTENU

- Préparation des supports :

- nettoyage,
- lessivages,
- enduits.

- Choix de la peinture en fonction du support et de l'effet recherché :

- peinture acrylique,
- peinture glycérophthalique.

- Les outils : pinceaux, brosses et rouleaux,
- La réglementation et la sécurité.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Apports théoriques.
- Exercices pratiques.

LES TECHNIQUES DE POSE DES CLOISONS SÈCHES

Durée **5 jours**

CAEN
R004 - 10-14/06/13

Information et Inscription
Basse Normandie
Christophe Lavielle
02 31 46 20 53

Code stage: 035Q4

PUBLIC

- Agents des services techniques.

OBJECTIFS

- Construire des cloisons de distribution avec ossature métallique comportant la pose de menuiserie et un liaisonnement en T et en L.

CONTENU

- Implantation de la cloison.
- Fixation des rails métalliques.
- Répartition des montants métalliques.
- Pose des plaques de plâtre.
- Traitement des joints à plat.
- Traitement des joints en cueillie.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Apports théoriques.
- Exercices pratiques.

POSE ET RÉFECTION DES SOLS PLASTIQUES COLLÉS ET SOUDÉS

Durée **3 jours**

COUTANCES
R006 - 18-20/06/13

Information et Inscription
Basse Normandie
Christophe Lavielle
02 31 46 20 53

Code stage: 041Q4

PUBLIC

- Agents des services techniques.

OBJECTIFS

- Réaliser la pose de sols plastiques.
- Effectuer les travaux préparatoires.

CONTENU

- Déposes d'anciens revêtements.
- Application primaires.
- Application de ragréage.
- Technologie des différents revêtements de sols, des colles.
- Débit des revêtements de sols.
- Pose des revêtements.
- Arasement en bordure à main levée.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Apports théoriques.
- Exercices pratiques.

POSE DES SOLS CARRELÉS ET DES FAÏENCES

Durée **3 jours**

CAEN
R002 - 03-05/09/13

Information et Inscription
Basse Normandie
Christophe Lavielle
02 31 46 20 53

Code stage: **049Q4**

PUBLIC

- Agents des services techniques amenés à effectuer la pose de carrelage.

OBJECTIFS

- Préparer les supports.
- Réaliser la pose de carrelage et de faïence dans les règles de l'art.

CONTENU

- L'organisation du travail.
- Les matériaux et l'outillage.
- Identification et préparation des supports.
- Implantation et traçage.
- Pose des carreaux de carrelage et des faïences.
- Les finitions.
- Nettoyage du chantier.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Apports théoriques.
- Pratique en atelier.

POSE DES PLAFONDS DÉCORATIFS ET TECHNIQUES DÉMONTABLES

Durée **5 jours**

CAEN
R002 - 23-27/09/13

Information et Inscription
Basse Normandie
Christophe Lavielle
02 31 46 20 53

Code stage: **050Q4**

PUBLIC

- Agent des services techniques réalisant des travaux de cloisonnement dans les bâtiments.

OBJECTIFS

- Réaliser la pose de plafonds décoratifs.
- Réaliser la réfection partielle de plafonds après endommagement ou déplacement de cloison.

CONTENU

- Réalisation du calepinage.
- Réalisation de l'ossature métallique pour plafonds suspendus démontables.
- Pose des plaques décoratives de plafonds démontables.
- Réfection partielle d'une partie de plafond après endommagement ou déplacement de cloison.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Apports théoriques.
- Pratique en atelier.

PRÉ-REQUIS

- Connaître les règles de sécurité relatives au travail en hauteur.

TRAVAUX D'INSTALLATIONS SANITAIRES : MAINTENANCE DE PREMIER NIVEAU

Durée **5**

CAEN
R024 - 24-28/06/13

Information et Inscription
Basse Normandie
Christophe Lavieille
02 31 46 20 53

CHERBOURG-OCTEVILLE
R025 - 30/09-04/10/13

Information et Inscription
Basse Normandie
Christophe Lavieille
02 31 46 20 53

Code stage: **021Q4**

PUBLIC

- Agents des services techniques.

OBJECTIFS

- Apprécier le bon fonctionnement des installations sanitaires.
- Intervenir sur les installations de plomberie lors d'incidents ou de dysfonctionnements mineurs.

CONTENU

- Technologie liée à la plomberie :
 - lecture de schémas d'installations,
 - identification des éléments constitutifs des installations sanitaires,
 - repérage des anomalies et dysfonctionnements,
 - démontage et remontage des appareils,
 - exécution d'une réparation.
- Technologies des raccords liés aux tubes cuivre et PVC,
- Initiation au façonnage de tubes cuivre et PVC,
- Sensibilisation aux normes de sécurité : température de l'eau chaude et prévention de la légionellose.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Apports théoriques,
- Exercices pratiques.

TRAVAUX D'INSTALLATIONS SANITAIRES NIVEAU 2

Durée **4 jours**

CAEN
R005 - 04-07/11/13

Information et Inscription
Basse Normandie
Christophe Lavieille
02 31 46 20 53

CHERBOURG-OCTEVILLE
R006 - 09-12/12/13

Information et Inscription
Basse Normandie
Christophe Lavieille
02 31 46 20 53

Code stage: **051Q4**

PUBLIC

- Personnel des services techniques réalisant des travaux sur des installations sanitaires.

OBJECTIFS

- Façonner du tube de cuivre.
- Braser des tubes de cuivre.
- Réaliser le raccordement d'un appareil avec des tubes de cuivre.

CONTENU

- Technologie et terminologie des raccords cuivre et laiton.
- Désignation normalisée des tubes.
- Façonnage de tube de cuivre :

- cintrage.
- collet battu.
- emboiture.

- Assemblage capillaire par brasage :

- au phosphore.
- à l'argent.
- à l'étain.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Apports théoriques.
- Exercices pratiques en atelier.

PRÉ-REQUIS

- connaître les bases en travaux d'installations sanitaires ou avoir suivi le stage "installations sanitaires: maintenance de premier niveau"

MAINTENANCE DES ÉQUIPEMENTS SUR LES INSTALLATIONS SANITAIRES

Durée **3 jours**

CAEN
R006 - 28-30/05/13

Information et Inscription
Basse Normandie
Christophe Lavieille
02 31 46 20 53

CHERBOURG-OCTEVILLE
R007 - 18-20/11/13

Information et Inscription
Basse Normandie
Christophe Lavieille
02 31 46 20 53

ALENÇON
R005 - 02-04/12/13

Information et Inscription
Basse Normandie
Christophe Lavieille
02 31 46 20 53

Code stage: 040Q4

PUBLIC

- Agents des services techniques.

OBJECTIFS

- Réaliser un diagnostic sur un équipement défectueux.
- Identifier les éléments à réparer ou à remplacer.
- Déterminer un processus d'intervention.
- Réparer, remplacer les éléments défectueux.
- Contrôler le fonctionnement et remettre en service.

CONTENU

- Technologie des équipements :
 - les mécanismes d'appareils sanitaires,
 - les robinetteries et leurs fonctionnements,
 - le ballon d'eau chaude,
 - le préparateur d'eau chaude,
 - le recyclage d'eau chaude,
 - les systèmes de vidange.
- Réparation ou remplacement d'équipements sur les installations sanitaires :
 - les mécanismes d'appareils sanitaires,
 - les mitigeurs,
 - la robinetterie et les systèmes de commande (manuel, pied ou genou)
 - les systèmes de vidange,
 - les scellements et fixations.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Apports théoriques.
- Exercices pratiques.

RÉALISER DES PETITS DÉPANNAGES EN SERRURERIE, PORTES ET FENÊTRES

Durée **3 jours**

COUTANCES
R004 - 28-30/05/13

Information et Inscription
Basse Normandie
Christophe Lavielle
02 31 46 20 53

Code stage: 042Q4

PUBLIC

- Agents des services techniques.

OBJECTIFS

- Réaliser des travaux d'entretien sur des ouvrages simples, liés aux ouvertures des bâtiments.

CONTENU

- L'entretien d'ouvrages simples (portes, fenêtres, volets),
- Les réglages (jeux, paumelles...),
- Le ferrage (paumelle, gonds, équerre...),
- La pose d'organes de rotation et de fermeture (paumelles, pivots, serrures),
- L'entretien des serrures,
- Le remplacement et le réglage des fermes portes,
- L'entretien des volets roulants,
- La dépose et la pose d'un vitrage.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Apports théoriques,
- Exercices pratiques.

ELECTRICITÉ BÂTIMENT NIVEAU 1

Durée **5 jours**

CHERBOURG-OCTEVILLE
R026 - 03-07/06/13

Information et Inscription
Basse Normandie
Christophe Lavieille
02 31 46 20 53

ALENÇON
R024 - 21-25/10/13

Information et Inscription
Basse Normandie
Christophe Lavieille
02 31 46 20 53

COUTANCES
R027 - 25-29/11/13

Information et Inscription
Basse Normandie
Christophe Lavieille
02 31 46 20 53

Code stage: 025Q4

PUBLIC

- Agents non électriciens travaillant dans les services techniques souhaitant acquérir des connaissances de base en électricité.

OBJECTIFS

- Réaliser des travaux d'installation, de raccordements, sur des circuits électriques de base en respectant les règles de sécurité.

CONTENU

- Connaissance générale en électricité.
- Connaissance de la technologie des matériels de base.
- Les matériels utilisés en électricité bâtiment.
- Les circuits électriques domestique (commande et puissance).
- Lecture des schémas électriques.
- Les règles de sécurité.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Exposés théoriques.
- Exercices pratiques.

ELECTRICITÉ BÂTIMENT NIVEAU 2

Durée **5 jours**

CAEN
R014 - 13-17/05/13

Information et Inscription
Basse Normandie
Christophe Lavielle
02 31 46 20 53

COUTANCES
R015 - 02-06/12/13

Information et Inscription
Basse Normandie
Christophe Lavielle
02 31 46 20 53

Code stage: **020Q4**

PUBLIC

- Agents confrontés à des travaux de dépannage d'ordre électrique.

OBJECTIFS

- Réaliser des dépannages sur des équipements, des circuits électriques et des installations domestiques de base en respectant les règles de sécurité.

CONTENU

- Interprétation de la norme NFC 18-510.
- Lecture de schémas électriques.
- Dépannages d'installations domestiques par remplacement de matériels électriques (interrupteur, éclairage, prise de courants...).
- Identifier les sources et les organes de coupure d'une installation.
- Tester le composant électrique à remplacer.
- Mise en service d'installation.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Exposés théoriques.
- Exercices pratiques.

PRÉ-REQUIS

- Personnel électricien ou ayant suivi la formation "électricité bâtiment niveau 1".

DOMAINE : SÉCURITÉ / Sous-domaine : Sécurité des agents au travail

NOUVEAU

PRÉPARATION À L' HABILITATION ÉLECTRIQUE BS - BE**Durée** 2 jours**Niveau** Fondamentaux**HÉROUVILLE-SAINT-CLAIR**
R010 - 03-04/06/13
Session payanteInformation et Inscription
Basse Normandie
Christophe Lavieille
02 31 46 20 53**VIMOUTIERS**
R011 - 07-08/10/13
Session payanteInformation et Inscription
Basse Normandie
Christophe Lavieille
02 31 46 20 53**BELLÈME**
R009 - 21-22/10/13
Session payanteInformation et Inscription
Basse Normandie
Christophe Lavieille
02 31 46 20 53**COUTANCES**
R008 - 23-24/10/13
Session payanteInformation et Inscription
Basse Normandie
Christophe Lavieille
02 31 46 20 53**PAYANT**

Code stage: 079P5

PUBLIC

- Agent non électricien réalisant des opérations simples sur des installations électriques.

OBJECTIFS

- Préparer à l'obtention de l'habilitation BS - BE.
- Exécuter en sécurité des interventions de remplacement ou de raccordement simples et des manoeuvres dans le respect des textes réglementaires.

CONTENU

- Evolution de la réglementation électrique.
- Notions sur les grandeurs de base.
- Utilisation du matériel et outillage.
- Sensibilisation aux risques électriques.
- Conduite à tenir en cas d'accident.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Apports théoriques.
- Exercices pratiques.

PRÉPARATION À L' HABILITATION ÉLECTRIQUE B1, B1V, B2, B2V, BR, BC

Durée **3,5 jours**

HÉROUVILLE-SAINT-CLAIR
R001 - 21-24/05/13 à 12h
Session payante

Information et Inscription
Basse Normandie
Christophe Lavieille
02 31 46 20 53

HÉROUVILLE-SAINT-CLAIR
R002 - 26-29/11/13 à 12h
Session payante

Information et Inscription
Basse Normandie
Christophe Lavieille
02 31 46 20 53

PAYANT

Code stage: **091P5**

PUBLIC

- Agent chargé des opérations de dépannage, chargé de travaux, exécutant électricien en BT.

OBJECTIFS

- Accomplir en sécurité des travaux d'ordre électrique.
- Respecter les prescriptions de sécurité selon la norme NFC 18.510.

CONTENU

- Les effets du courant sur le corps humain.
- Les noms et limites des domaines de tension.
- Les zones d'environnement et leurs limites.
- Le principe de l'habilitation et les symboles.
- Le rôle des intervenants.
- Les principes généraux de prévention.
- Les séquences de la mise en sécurité d'un circuit et le déroulement des opérations de vérification d'absence de tension.
- Les équipements de protection collective et individuelle et leurs fonctions.
- Les risques liés à l'utilisation et à la manipulation des matériels et outillages.
- La conduite à tenir en cas d'accident.
- Les différents travaux hors tension avec ou sans environnement électrique.
- Les différentes interventions BT d'entretien et de dépannage.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Apports théoriques.
- Exercices pratiques.
- Etudes de cas.

PRÉ-REQUIS

- Bonne connaissance de base en électricité.

DOMAINE : SÉCURITÉ / Sous-domaine : Sécurité des agents au travail

NOUVEAU

AUTORISATION DE CONDUITE DES TONDEUSES AUTOPORTÉES

Durée **1 jour****SARTILLY**
DD20 - 26/03/13
Session payanteInformation et Inscription
Basse Normandie
Christophe Lavieille
02 31 46 20 53**VALOGNES**
DD17 - 02/04/13
Session payanteInformation et Inscription
Basse Normandie
Christophe Lavieille
02 31 46 20 53**PAYANT**Code stage: **956P5****PUBLIC**

- Agents conducteurs de tondeuses autoportées.

OBJECTIFS

- Appliquer les règles de sécurité liées à la conduite de tondeuses autoportées.
- Permettre à l' autorité territoriale de délivrer l' autorisation de conduite.

CONTENU

- La réglementation.
- L' analyse des risques et des principales causes d' incidents.
- La sécurité sur chantier de tonte.
- Le chargement, le déchargement et le transport.
- Rappel du code de la route.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Apports théoriques.
- Exercices pratiques.

Ce stage appartient à l' itinéraire suivant :

- Itinéraire OPEVN

DOMAINE : SÉCURITÉ / Sous-domaine : Sécurité des agents au travail

NOUVEAU

LES RÈGLES EN MATIÈRE D'UTILISATION, D'ÉTIQUETAGE ET DE STOCKAGE DES PRODUITS DANGEREUX

Durée **1 jour**Niveau **Fondamentaux****HÉROUVILLE-SAINT-CLAIR**
R011 - 18/06/13Information et Inscription
Basse Normandie
Christophe Lavieille
02 31 46 20 53**ALENÇON**
R010 - 08/11/13Information et Inscription
Basse Normandie
Christophe Lavieille
02 31 46 20 53**VALOGNES**
R012 - 25/11/13Information et Inscription
Basse Normandie
Christophe Lavieille
02 31 46 20 53**Code stage: 069P5**

PUBLIC

- Agents ayant à utiliser des produits chimiques.

OBJECTIFS

- Repérer les principales catégories de produits dangereux, leur usage.
- Connaître la réglementation applicable.
- Connaître les risques encourus et mettre en oeuvre des mesures de prévention.

CONTENU

- L'identification des produits :
 - définitions,
 - symboles de danger,
 - étiquetage.
- Les atteintes et les pathologies :
 - les cancers,
 - les allergies.
- La prévention :
 - la fiche de donnée de sécurité (FDS),
 - les principes généraux de prévention,
 - la protection individuelle,
 - le stockage.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Apports théoriques.

DOMAINE : SÉCURITÉ / Sous-domaine : Sécurité des agents au travail

NOUVEAU

RÉGLEMENTATION ET PORT DES ÉQUIPEMENTS DE PROTECTION INDIVIDUELLE

Durée **1 jour**HÉROUVILLE-SAINT-CLAIR
R010 - 03/06/13Information et Inscription
Basse Normandie
Christophe Lavieille
02 31 46 20 53Code stage: **026P5**

PUBLIC

- Responsables de service, d'équipe, ACMO, responsables hygiène et sécurité, responsables achat matériels.

OBJECTIFS

- Appréhender les obligations issues de la réglementation en vigueur.
- Déterminer l'équipement de protection individuelle adapté à chaque activité et au(x) risque(s) associé(s).

CONTENU

- Définition des Equipements de Protection Individuelle (EPI),
- Réglementation européenne :

- Obligations de l'employeur,
- Maintien en état.

- Marquage des EPI,
- Classification des EPI,
- Différents types d'EPI.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Apports théoriques.

FORMATION DE SAUVETEURS SECOURISTES DU TRAVAIL

Durée **2 jours**

SAINT-LÔ
D003 - 28-29/10/13
Session payante

Information et Inscription
Basse Normandie
Christophe Lavieille
02 31 46 20 53

PAYANT

Code stage: SX600

PUBLIC

Tout agent souhaitant s'investir en tant que secouriste au sein de sa collectivité.

OBJECTIFS

Intervenir rapidement en cas d'accident :

- en évitant un sur-accident pour lui et les autres,
- en maintenant en vie une victime sans aggraver son état jusqu'à l'arrivée des secours spécialisés,
- en moins de 3 minutes,
- sans matériel spécifique.

CONTENU

- Le sauvetage secourisme du travail.
- Rechercher les dangers persistants pour protéger.
- De protéger à prévenir.
- D'examiner à faire alerter.
- De faire alerter à informer.
- Secourir.
- Evaluation des SST.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Le stage s'articule autour de phases d'apports théoriques et de phases de simulations de situations d'accident au cours desquelles les stagiaires mettent en oeuvre les acquis de la formation.

Ce stage appartient à l'itinéraire suivant :

- Itinéraire OPEVN

DOMAINE : SÉCURITÉ / Sous-domaine : Sécurité des agents au travail

NOUVEAU

MAINTIEN ET ACTUALISATION DES COMPÉTENCES DE SAUVETEUR SECOURISTE DU TRAVAIL

Durée **1 jour****HÉROUVILLE-SAINT-CLAIR
R001 - 17/04/13
Session payante**Information et Inscription
Basse Normandie
Christophe Lavieille
02 31 46 20 53**HÉROUVILLE-SAINT-CLAIR
R002 - 06/11/13
Session payante**Information et Inscription
Basse Normandie
Christophe Lavieille
02 31 46 20 53**PAYANT****Code stage: SX602****PUBLIC**

Agents sauveteurs secouristes du travail souhaitant maintenir leur certification SST.

OBJECTIFS

Actualiser et maintenir les compétences des sauveteurs secouristes du travail.

CONTENU

- L'actualisation de la formation.
- La révision des gestes d'urgence.
- L'évaluation des sauveteurs secouristes du travail.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Le stage s'articule autour de phases d'apports théoriques et de phases de simulations de situations d'accident au cours desquelles les stagiaires mettent en oeuvre les acquis de la formation.

PRÉ-REQUIS

Être titulaire du certificat de sauveteur secouriste du travail.

Restauration

2 itinéraires et leurs stages :

- Agent polyvalent de restauration

PUBLIC

- Chefs et seconds de cuisine, agents de production (en restauration collective).

OBJECTIFS

Assurer les activités dans le respect de la réglementation et acquérir les compétences nécessaires à l'accueil des convives.

- Cuisinier en restauration collective

PUBLIC

- Chefs et seconds de cuisine, agents de production (en restauration collective).

OBJECTIFS

- Elaborer des plats dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité sanitaire,
- Prendre en compte les nouvelles obligations nutritionnelles du GEMRCN,
- Contribuer à l'éducation nutritionnelle des convives.

AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION COLLECTIVE

CONSEILLER FORMATION : SOPHIE ROMY - 02 31 46 20 60 - SOPHIE.ROMY@CNFPT.FR

PUBLIC

- Chefs et seconds de cuisine, agents de production (en restauration collective).

OBJECTIFS

Assurer les activités dans le respect de la réglementation et acquérir les compétences nécessaires à l'accueil des convives.

RESPECTER LES RÈGLES D'HYGIÈNE ET DE SÉCURITÉ SANITAIRE

<p>Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire en restauration collective</p> <p>3 jours 043M2</p> <p>FONDAMENTAUX</p>	<p>Nettoyage des locaux et matériels en restauration collective</p> <p>2 jours SX2Q5</p> <p>FONDAMENTAUX</p>	<p>Créer le plan de nettoyage et de désinfection de son unité de restauration</p> <p>2 jours 040M2</p> <p>FONDAMENTAUX</p>
--	--	--

CONTRIBUER À LA PRODUCTION ET À LA DISTRIBUTION DES PRÉPARATIONS CULINAIRES

<p>Les techniques de pâtisserie</p> <p>2 jours 004M1</p> <p>APPROFONDISSEMENT</p>	<p>Introduire les produits bio en restauration collective</p> <p>1 jour 002M1</p> <p>FONDAMENTAUX</p>
---	---

ACCOMPAGNER LES CONVIVES PENDANT LE TEMPS DU REPAS

<p>Encadrer les enfants pendant le temps du midi</p> <p>3 jours 047L2</p> <p>FONDAMENTAUX</p>	<p>Equilibre alimentaire en restauration scolaire</p> <p>2 jours 017M4</p> <p>FONDAMENTAUX</p>	<p>Participer à l'éducation nutritionnelle de l'enfant scolarisé</p> <p>2 jours 009M4</p> <p>FONDAMENTAUX</p>	<p>Appliquer la réglementation de septembre 2011 relative à la nutrition</p> <p>2 jours 021M4</p> <p>FONDAMENTAUX</p>
<p>Prévenir les problèmes de surpoids et d'obésité chez l'enfant et l'adolescent</p> <p>1 jour 016M4</p> <p>APPROFONDISSEMENT</p>	<p>Allergies alimentaires et régimes spécifiques en restauration collective</p> <p>2 jours 010M4</p> <p>APPROFONDISSEMENT</p>		

TRAVAILLER EN TOUTE SÉCURITÉ ET SELON LES PRINCIPES DU DÉVELOPPEMENT DURABLE

<p>Sensibilisation aux premiers secours dans les structures accueillant des enfants</p> <p>1 jour 002P4</p>	<p>La prévention des risques professionnels en restauration collective</p> <p>2 jours 061P5</p> <p>FONDAMENTAUX</p>	<p>Risques liés à l'utilisation et au stockage des produits d'entretien</p> <p>2 jours SX2Q3</p> <p>FONDAMENTAUX</p>	<p>Formation d'acteurs prap</p> <p>2 jours SX608</p>
<p>Gestion des déchets en restauration collective</p> <p>2 jours 018M1</p> <p>APPROFONDISSEMENT</p>			

DOMAINE : RESTAURATION / Sous-domaine : Organisation et production

NOUVEAU

INTRODUIRE LES PRODUITS BIO EN RESTAURATION COLLECTIVE

Durée **1 jour**Niveau **Fondamentaux**CAEN
R009 - 11/09/13Information et Inscription
Basse Normandie
Sophie Romy
02 31 46 20 60

Code stage: 002M1

PUBLIC

- Personnels de distribution ou de production en restauration collective, gestionnaires de restauration collective.

OBJECTIFS

- Mesurer l'intérêt des produits bio pour la santé et l'environnement.
- Composer un repas bio.
- Sensibiliser les enfants ou les adultes à l'intérêt du bio.

CONTENU

- Présentation des principes de l'agriculture biologique.
- Définition d'un menu équilibré bio.
- Les ingrédients biologiques et leurs intérêts.
- Les fruits et légumes de saison.
- Echanges de recettes.
- La communication auprès des convives.
- L'approvisionnement de produits biologiques.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Apports théoriques et manipulation des produits.
- Pausas dégustations.
- Déjeuner bio.
- Outils pédagogiques de communication.

Ce stage appartient aux itinéraires suivants :

- Itinéraire CUISI
- Itinéraire APRES

LES TECHNIQUES DE PÂTISSERIE

Durée 2 jours

Niveau Approfondissement

SAINT-LÔ
R011 - 15-22/05/13

Information et Inscription
Basse Normandie
Sophie Romy
02 31 46 20 60

VIRE
R010 - 05-12/06/13

Information et Inscription
Basse Normandie
Sophie Romy
02 31 46 20 60

LA FERTÉ-MACÉ
R009 - 16-23/10/13

Information et Inscription
Basse Normandie
Sophie Romy
02 31 46 20 60

Code stage: 004M1

PUBLIC

- Chefs et seconds de cuisine, agents de production (en restauration collective).

OBJECTIFS

- Mettre en oeuvre des modes de fabrication traditionnels et simples :

- avec des fiches techniques,
- suivant une fiche de progression,
- respectueux des règles nutritionnelles et d'hygiène.

CONTENU

- Inventaire des matières premières adaptées,
- Mise en oeuvre des denrées,
- Sélection de desserts et leurs fiches techniques,
- La place du dessert dans le plan alimentaire.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Apports théoriques et pratiques (en cuisine pédagogique),
- Validation des documents contractuels liés au PMS de l'établissement d'accueil.

PRÉ-REQUIS

Pré-requis : posséder les savoirs de base en matière de techniques culinaires.

Ce stage appartient aux itinéraires suivants :

- Itinéraire CUISI
- Itinéraire APRES

DOMAINE : RESTAURATION / Sous-domaine : Equilibre nutritionnel

NOUVEAU

PARTICIPER À L'ÉDUCATION NUTRITIONNELLE DE L'ENFANT SCOLARISÉ

Durée **2 jours**Niveau **Fondamentaux**HÉROUVILLE-SAINT-CLAIR
R008 - 27/11, 04/12/13Information et Inscription
Basse Normandie
Sophie Romy
02 31 46 20 60

Code stage: 009M4

PUBLIC

- Agents de restaurant scolaire, ATSEM, animateurs.

Stage ouvert aux agents de Haute et Basse-Normandie.

OBJECTIFS

- Appréhender la place de l'alimentation et du repas dans le développement de l'enfant.
- Repérer les dimensions à prendre en compte dans la relation avec l'enfant sur le temps du repas.
- Identifier les méthodes d'apprentissage et outils.

CONTENU

- L'alimentation de l'enfant.
- Les préférences alimentaires.
- L'éveil sensoriel, le goût.
- Les bases de l'équilibre alimentaire, aliments, repères de consommation.
- Les comportements alimentaires.
- Place et rôle de la restauration scolaire.
- Les méthodes d'apprentissage, les actions et outils.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Apports théoriques.
- Atelier sensoriel.
- Echanges.

Ce stage appartient à l'itinéraire suivant :

- Itinéraire APRES

DOMAINE : RESTAURATION / Sous-domaine : Equilibre nutritionnel

NOUVEAU

ALLERGIES ALIMENTAIRES ET RÉGIMES SPÉCIFIQUES EN RESTAURATION COLLECTIVE

Durée **2 jours**Niveau **Approfondissement**

HÉROUVILLE-SAINT-CLAIR
R019 - 09-10/04/13

Information et Inscription
Basse Normandie
Sophie Romy
02 31 46 20 60

ORNE
R021 - les 11 et 18/09/13

Information et Inscription
Basse Normandie
Sophie Romy
02 31 46 20 60

COUTANCES
R020 - 02, 09/10/13

Information et Inscription
Basse Normandie
Sophie Romy
02 31 46 20 60

Code stage: 010M4

PUBLIC

- Agents de restauration collective.

OBJECTIFS

- Définir et caractériser les allergies alimentaires.
- Repérer les aliments et catégories d'aliments à risques.
- Respecter les différentes circulaires réglementaires et leur contenu.
- Gérer la demande d'alimentations spécifiques.

CONTENU

- Définition, mécanismes, manifestations et conséquences des allergies.
- Les vraies et fausses allergies alimentaires.
- Les aliments à risques.
- Pourquoi de plus en plus d'allergies ?
- Le contenu des circulaires réglementaires en milieu scolaire et les différentes possibilités de choix pour la collectivité.
- Le Projet d'Accueil Individualisé : caractéristiques et modalités de mise en oeuvre.
- Comment agir en cas d'accident allergique ?
- Les alimentations spécifiques les plus courantes demandées en restauration collective et scolaire.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Apports théoriques.
- Ateliers.
- Echanges.

Ce stage appartient à l'itinéraire suivant :
- Itinéraire APRES

DOMAINE : RESTAURATION / Sous-domaine : Equilibre nutritionnel

NOUVEAU

PRÉVENIR LES PROBLÈMES DE SURPOIDS ET D'OBÉSITÉ CHEZ L'ENFANT ET L'ADOLESCENT

Durée **1 jour**Niveau **Approfondissement**HÉROUVILLE-SAINT-CLAIR
R005 - 22/05/13Information et Inscription
Basse Normandie
Sophie Romy
02 31 46 20 60

Code stage: 016M4

PUBLIC

- Personnels de restauration.
- Pré-requis : connaître les bases de l'équilibre alimentaire.

OBJECTIFS

- Identifier surpoids, obésité et leurs conséquences,
- Repérer les moyens d'action existants.

CONTENU

- Définition du surpoids et de l'obésité, contexte actuel,
- Conséquences physiologiques, psychologiques, sociales,
- Rôle de la restauration scolaire et nouvelle recommandation,
- Place de la famille dans la prévention,
- Les structures de prévention et / ou de prise en charge spécifiques,
- Actions concrètes et expériences de terrain.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Exposé théorique,
- Présentation d'expériences de terrain et de structures de référence,
- Outils validés,
- Echanges.

Ce stage appartient à l'itinéraire suivant :

- Itinéraire APRES

DOMAINE : RESTAURATION / Sous-domaine : Equilibre nutritionnel

NOUVEAU

EQUILIBRE ALIMENTAIRE EN RESTAURATION SCOLAIRE

Durée **2 jours**Niveau **Fondamentaux**COUTANCES
R013 - 11-12/09/13Information et Inscription
Basse Normandie
Sophie Romy
02 31 46 20 60

Code stage: 017M4

PUBLIC

- Restauration scolaire : gestionnaires, personnes encadrant le temps du midi et le service des repas.

OBJECTIFS

- Repérer les bases de l'équilibre alimentaire ainsi que le lien de causalité entre alimentation et santé.
- Identifier les nouvelles exigences réglementaires.

CONTENU

- Lien entre alimentation et santé :

- plans de santé publique.
- rôles de la restauration scolaire.

- L'équilibre alimentaire :

- connaissances de base, besoins et apports, familles d'aliments et équivalences.
- nouvelles exigences réglementaires (et recommandations Gemrcn) pour l'élaboration des menus.

- L'acquisition des préférences alimentaires et l'éveil sensoriel.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Apports théoriques.
- Atelier sensoriel.
- Exercices.

Ce stage appartient à l'itinéraire suivant :

- Itinéraire APRES

DOMAINE : RESTAURATION / Sous-domaine : Organisation et production

NOUVEAU

GESTION DES DÉCHETS EN RESTAURATION COLLECTIVE

Durée **2 jours**Niveau **Approfondissement**HÉROUVILLE-SAINT-CLAIR
R002 - 06-07/06/13Information et Inscription
Basse Normandie
Sophie Romy
02 31 46 20 60Code stage: **018M1**

PUBLIC

- Agents de restauration collective (gestionnaires, production et service).

Stage ouvert aux agents de Haute et Basse-Normandie.

OBJECTIFS

- Limiter la production de déchets,
- Mettre en place une gestion des déchets,
- Sensibiliser les convives à la réduction des déchets.

CONTENU

- Les différents types de déchets,
- La réduction des déchets à chaque étape du processus,
- Les dispositifs de traitement et de valorisation (collecte sélective, compostage, suivi, ...),
- La communication sur la démarche.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Apports théoriques,
- Cas pratiques.

Ce stage appartient aux itinéraires suivants :

- Itinéraire CUISI
- Itinéraire APRES

DOMAINE : RESTAURATION / Sous-domaine : Hygiène et sécurité alimentaire

NOUVEAU

CRÉER LE PLAN DE NETTOYAGE ET DE DÉSINFECTION DE SON UNITÉ DE RESTAURATION

Durée **2 jours**Niveau **Fondamentaux**HÉROUVILLE-SAINT-CLAIR
R007 - 28-29/10/13Information et Inscription
Basse Normandie
Sophie Romy
02 31 46 20 60Code stage: **040M2**

PUBLIC

- Personnels de restauration.

OBJECTIFS

- Construire son plan de nettoyage et de désinfection.
- Lire une fiche technique d'un produit de nettoyage/désinfection.

CONTENU

- Le nettoyage et la désinfection des matériels et équipements : enjeux et obligations.
- Méthodologie de construction du plan de nettoyage/désinfection.
- Utilisation des produits de nettoyage/désinfection.
- Contrôle de l'efficacité d'un plan de nettoyage et de désinfection.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Apports théoriques.
- Apports pratiques.

Ce stage appartient aux itinéraires suivants :

- Itinéraire CUISI
- Itinéraire APRES

APPLIQUER LA RÉGLEMENTATION DE SEPTEMBRE 2011 RELATIVE À LA NUTRITION

Durée **2 jours**

Niveau **Fondamentaux**

HÉROUVILLE-SAINT-CLAIR
R002 - 29-30/04/13

Information et Inscription
Basse Normandie
Sophie Romy
02 31 46 20 60

COUTANCES
R003 - 10-11/12/13

Information et Inscription
Basse Normandie
Sophie Romy
02 31 46 20 60

Code stage: **021M4**

PUBLIC

- Encadrants ou responsables de services en restauration scolaire, petite enfance.

OBJECTIFS

- Adapter ses menus à la réglementation de 2011.

CONTENU

- Origine des textes : constats de santé publique, les politiques nutritionnelles (PNNS).
- Le contenu du décret et son application :

- modalités d'application,
- difficultés rencontrées,

- Dispositif envisagé en fonction des différents convives (petite enfance ou scolaire).

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Apports théoriques et échanges,
- Outils documentaires.

Ce stage appartient aux itinéraires suivants :

- Itinéraire CUISI
- Itinéraire APRES

DOMAINE : RESTAURATION / Sous-domaine : Hygiène et sécurité alimentaire

NOUVEAU

APPLIQUER LES RÈGLES D'HYGIÈNE ET DE SÉCURITÉ ALIMENTAIRE EN RESTAURATION COLLECTIVE**Durée** 3 jours**Niveau** Fondamentaux**HÉROUVILLE-SAINT-CLAIR**
R004 - 29/05, 12/06,
19/06/13Information et Inscription
Basse Normandie
Sophie Romy
02 31 46 20 60**FLERS OU GACÉ**
R006 - 29/05, 05/06,
26/06/13Information et Inscription
Basse Normandie
Sophie Romy
02 31 46 20 60**CARENTAN OU VALOGNES**
R005 - 11, 18, 25/09/13Information et Inscription
Basse Normandie
Sophie Romy
02 31 46 20 60**HÉROUVILLE-SAINT-CLAIR**
R007 - 09, 28, 29/10/13Information et Inscription
Basse Normandie
Sophie Romy
02 31 46 20 60**AVRANCHES OU FLERS**
R009 - 30-31/10, 15/11/13Information et Inscription
Basse Normandie
Sophie Romy
02 31 46 20 60**Code stage: 043M2****PUBLIC**

- Agents de restauration.

OBJECTIFS

- Être conscient des risques existants en cas de non-respect des règles d'hygiène.
- Connaître les bonnes pratiques d'hygiène (BPH).
- Appliquer le plan de maîtrise sanitaire de son établissement.
- Définir des mesures correctives suite à la détection de non-conformités.

CONTENU

- Les règlements européens : les enjeux.
- Le monde microbien, les toxi-infections alimentaires collectives, les facteurs de multiplication microbienne.
- Le Plan de Maîtrise Sanitaire : le contenu du classeur.
- L'analyse des dangers.
- Les bonnes pratiques d'hygiène (de la réception à l'évacuation des déchets).
- Le plan de nettoyage et de désinfection.
- Les auto-contrôles.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Apports théoriques.
- Apports pratiques.

Ce stage appartient aux itinéraires suivants :

- Itinéraire CUISI
- Itinéraire APRES

CUISINIER EN RESTAURATION COLLECTIVE

CONSEILLER FORMATION : SOPHIE ROMY - 02 31 46 20 60 - SOPHIE.ROMY@CNFPT.FR

PUBLIC

- Chefs et seconds de cuisine, agents de production (en restauration collective).

OBJECTIFS

- Elaborer des plats dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité sanitaire,
- Prendre en compte les nouvelles obligations nutritionnelles du GEMRCN,
- Contribuer à l'éducation nutritionnelle des convives.

RESPECTER LES RÈGLES D'HYGIÈNE ET DE SÉCURITÉ SANITAIRE

<p>Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire en restauration collective</p> <p>3 jours</p> <p>043M2 FONDAMENTAUX</p>	<p>Créer le plan de maîtrise sanitaire au sein de son unité de restauration</p> <p>3 jours</p> <p>035M2 FONDAMENTAUX</p>	<p>Créer le plan de nettoyage et de désinfection de son unité de restauration</p> <p>2 jours</p> <p>040M2 FONDAMENTAUX</p>	<p>Nettoyage des locaux et matériels en restauration collective</p> <p>2 jours</p> <p>SX2Q5 FONDAMENTAUX</p>
<p>Rappels et amélioration des pratiques du plan de maîtrise sanitaire</p> <p>1 jour</p> <p>036M2 APPROFONDISSEMENT</p>			

PRODUIRE ET VALORISER LES PRÉPARATIONS CULINAIRES

<p>Equilibre alimentaire et élaboration des menus en restauration scolaire</p> <p>4 jours</p> <p>020M1 FONDAMENTAUX</p>	<p>Appliquer la réglementation de septembre 2011 relative à la nutrition</p> <p>2 jours</p> <p>021M4 FONDAMENTAUX</p>	<p>Journée d'échanges "élaboration des menus"</p> <p>1 jour</p> <p>006M1 APPROFONDISSEMENT</p>	<p>Evaluation sensorielle de la qualité des produits</p> <p>3 jours</p> <p>RC670</p>
<p>Mettre en oeuvre la fiche technique, outil de gestion en restauration collective</p> <p>1 jour</p> <p>DL330</p>	<p>Perfectionner ses techniques culinaires en restauration collective (cuisine évolutive)</p> <p>2.5 jours</p> <p>003M1 APPROFONDISSEMENT</p>	<p>Innover dans la cuisine des fruits et légumes</p> <p>2 jours</p> <p>010M1 APPROFONDISSEMENT</p>	<p>Les techniques de pâtisserie</p> <p>2 jours</p> <p>004M1 APPROFONDISSEMENT</p>
<p>Introduire les produits bio en restauration collective</p> <p>1 jour</p> <p>002M1 FONDAMENTAUX</p>	<p>Concevoir des repas bio et en maîtriser le prix de revient</p> <p>2.5 jours</p> <p>007M1 APPROFONDISSEMENT</p>	<p>Cuisiner bio en restauration collective (perfectionnement)</p> <p>2 jours</p> <p>017M1 APPROFONDISSEMENT</p>	<p>Manager une équipe de production en restauration collective</p> <p>4 jours</p> <p>020M9 APPROFONDISSEMENT</p>
<p>L'achat en restauration collective : les bases</p> <p>4 jours</p> <p>SG202</p>			

TRAVAILLER EN TOUTE SÉCURITÉ ET SELON LES PRINCIPES DU DÉVELOPPEMENT DURABLE

<p>La prévention des risques professionnels en restauration collective</p> <p>2 jours</p> <p>061P5 FONDAMENTAUX</p>	<p>Formation d'acteurs prap</p> <p>2 jours</p> <p>SX608</p>	<p>Risques liés à l'utilisation et au stockage des produits d'entretien</p> <p>2 jours</p> <p>SX2Q3 FONDAMENTAUX</p>	<p>Gestion des déchets en restauration collective</p> <p>2 jours</p> <p>018M1 APPROFONDISSEMENT</p>
---	---	--	---

DOMAINE : GÉNIE TECHNIQUE / Sous-domaine : Maintenance des bâtiments tout corps d'état

NOUVEAU

RISQUES LIÉS À L'UTILISATION ET AU STOCKAGE DES PRODUITS D'ENTRETIEN

Durée **2 jours**Niveau **Fondamentaux****CAEN**
R003 - 10-11/06/13Information et Inscription
Basse Normandie
Christophe Lavieille
02 31 46 20 53**ALENÇON**
R002 - 10-11/06/13Information et Inscription
Basse Normandie
Christophe Lavieille
02 31 46 20 53**CHERBOURG-OCTEVILLE**
R004 - 28-29/10/13Information et Inscription
Basse Normandie
Christophe Lavieille
02 31 46 20 53**Code stage: SX2Q3**

PUBLIC

Agents d'entretien polyvalent (agents d'entretien, ouvriers nettoyeurs de locaux, nettoyeurs polyvalents, agents de ménage)

OBJECTIFS

. Mettre en oeuvre dans de bonnes conditions de sécurité, les mesures préventives nécessaires à la protection des agents et de l'environnement liées à l'utilisation et au stockage des produits d'entretien.

CONTENU

- Les différentes familles de produits
- Le choix du produit et son impact sur le revêtement à traiter
- Les fiches produits pour mieux agir (Fiches techniques, FDS, symboles, pictogrammes...)
- Les équipements de protection individuelle, les règles liées à la manipulation des produits...
- Les caractéristiques écologiques d'un produit pour une utilisation protectrice de l'environnement : les écolabels, les produits issus de la chimie verte, la bonne utilisation des autres produits courants.
- Les conditions de stockage (associations à éviter...)
- L'organisation et les méthodes pour reconnaître les caractéristiques des produits stockés
- La gestion du stock

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Mises en pratique et expérimentations

Ce stage appartient aux itinéraires suivants :

- Itinéraire CUISI
- Itinéraire APRES
- Itinéraire I1Q07

NETTOYAGE DES LOCAUX ET MATÉRIELS EN RESTAURATION COLLECTIVE

Durée 2 jours

Niveau Fondamentaux

CHERBOURG-OCTEVILLE
R004 - 29-30/08/13

Information et Inscription
Basse Normandie
Christophe Lavieille
02 31 46 20 53

CAEN
R003 - 29-30/08/13

Information et Inscription
Basse Normandie
Christophe Lavieille
02 31 46 20 53

ALENÇON
R002 - 28-29/10/13

Information et Inscription
Basse Normandie
Christophe Lavieille
02 31 46 20 53

Code stage: SX2Q5

PUBLIC

- agents d'entretien polyvalent (agents d'entretien, ouvriers nettoyeurs de locaux, nettoyeurs polyvalents, agents de ménage),
- agent de restauration.

OBJECTIFS

Engager un nettoyage adapté aux spécificités des locaux et matériels en restauration collective, dans le respect de la réglementation ainsi que des conditions d'hygiène et de sécurité attendues.

CONTENU

- Définition du nettoyage, de la désinfection et de l'hygiène.
- Risque microbiologique et prévention du risque de contamination en restauration collective.
- Information sur l'HACCP et manière de garantir un environnement sain.
- Réglementation concernant les détergents autorisés pour le nettoyage et la désinfection.
- Familles de produits, dilutions et dosages en fonction des types de supports et de salissures.
- Entretien courant et désinfection des équipements, surfaces et sols en restauration collective.
- Procédures et autocontrôles.
- Toxicité des produits et impact sur les individus et l'environnement.
- Consignes de sécurité et protections individuelles pour préserver agents, lieux, denrées et utilisateurs.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Exercices pratiques issus de situations concrètes rencontrées par les stagiaires.

Ce stage appartient aux itinéraires suivants :

- Itinéraire CUISI
- Itinéraire APRES
- Itinéraire I1Q07

INTRODUIRE LES PRODUITS BIO EN RESTAURATION COLLECTIVE

Durée **1 jour**

Niveau **Fondamentaux**

CAEN
R009 - 11/09/13

Information et Inscription
Basse Normandie
Sophie Romy
02 31 46 20 60

Code stage: 002M1

PUBLIC

- Personnels de distribution ou de production en restauration collective, gestionnaires de restauration collective.

OBJECTIFS

- Mesurer l'intérêt des produits bio pour la santé et l'environnement.
- Composer un repas bio.
- Sensibiliser les enfants ou les adultes à l'intérêt du bio.

CONTENU

- Présentation des principes de l'agriculture biologique.
- Définition d'un menu équilibré bio.
- Les ingrédients biologiques et leurs intérêts.
- Les fruits et légumes de saison.
- Echanges de recettes.
- La communication auprès des convives.
- L'approvisionnement de produits biologiques.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Apports théoriques et manipulation des produits.
- Pausas dégustations.
- Déjeuner bio.
- Outils pédagogiques de communication.

Ce stage appartient aux itinéraires suivants :

- Itinéraire CUISI
- Itinéraire APRES

DOMAINE : RESTAURATION / Sous-domaine : Organisation et production

NOUVEAU

PERFECTIONNER SES TECHNIQUES CULINAIRES EN RESTAURATION COLLECTIVE (CUISINE ÉVOLUTIVE)

Durée **2.5 jours**Niveau **Approfondissement****MANCHE**
R013 - 04 (14
heures)-30/10/13Information et Inscription
Basse Normandie
Sophie Romy
02 31 46 20 60**ALENÇON**
R014 - 04 (14
heures)-06/11/13Information et Inscription
Basse Normandie
Sophie Romy
02 31 46 20 60

Code stage: 003M1

PUBLIC

- Responsables de cuisine.

OBJECTIFS

- Modifier ses pratiques culinaires pour optimiser ses prestations (choix et utilisation des matières premières, organisation du travail, modes opératoires).

CONTENU

- La maîtrise technologique du juste point de cuisson (pilotage à la sonde),
- La juste cuisson (poissons ou viandes ou légumes/féculents, sauces),
- L'organisation rationnelle du travail.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Apports théoriques,
- Mise en situation réelle de production (pédagogie comparative).

PRÉ-REQUIS

- Maîtriser les techniques de cuissons traditionnelles,
- Avoir une expérience de travail en collectivité.

Ce stage appartient à l'itinéraire suivant :

- Itinéraire CUISI

DOMAINE : RESTAURATION / Sous-domaine : Organisation et production

NOUVEAU

LES TECHNIQUES DE PÂTISSERIE

Durée **2 jours**Niveau **Approfondissement**

SAINT-LÔ
R011 - 15-22/05/13

Information et Inscription
Basse Normandie
Sophie Romy
02 31 46 20 60

VIRE
R010 - 05-12/06/13

Information et Inscription
Basse Normandie
Sophie Romy
02 31 46 20 60

LA FERTÉ-MACÉ
R009 - 16-23/10/13

Information et Inscription
Basse Normandie
Sophie Romy
02 31 46 20 60

Code stage: 004M1

PUBLIC

- Chefs et seconds de cuisine, agents de production (en restauration collective).

OBJECTIFS

- Mettre en oeuvre des modes de fabrication traditionnels et simples :

- avec des fiches techniques,
- suivant une fiche de progression,
- respectueux des règles nutritionnelles et d'hygiène.

CONTENU

- Inventaire des matières premières adaptées,
- Mise en oeuvre des denrées,
- Sélection de desserts et leurs fiches techniques,
- La place du dessert dans le plan alimentaire.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Apports théoriques et pratiques (en cuisine pédagogique),
- Validation des documents contractuels liés au PMS de l'établissement d'accueil.

PRÉ-REQUIS

Pré-requis : posséder les savoirs de base en matière de techniques culinaires.

Ce stage appartient aux itinéraires suivants :

- Itinéraire CUISI
- Itinéraire APRES

JOURNÉE D'ÉCHANGES "ÉLABORATION DES MENUS"

Durée **1 jour**

Niveau **Approfondissement**

HÉROUVILLE-SAINT-CLAIR
R004 - 11/10/13

Information et Inscription
Basse Normandie
Sophie Romy
02 31 46 20 60

Code stage: **006M1**

PUBLIC

- Personnels de restauration en charge de l'élaboration des menus.

OBJECTIFS

- Améliorer ses menus à l'aide de techniques et d'outils de conception, en considération du décret de septembre 2011 et du texte du GEMRCN.

CONTENU

- Plan alimentaire et élaboration des menus :

- analyse des difficultés rencontrées,
- proposition collective de solutions (autre technique, produits, grammages, ...).

- Textes réglementaires : nouvelles obligations et outils disponibles.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Apports,
- Echange d'expériences,
- Exercices collectifs.

PRÉ-REQUIS

- Connaître les outils de conception des menus,
- Appliquer un plan alimentaire au sein de son établissement.

Ce stage appartient à l'itinéraire suivant :

- Itinéraire CUISI

CONCEVOIR DES REPAS BIO ET EN MAÎTRISER LE PRIX DE REVIENT

Durée **2.5 jours**

Niveau **Approfondissement**

MANCHE
I007 - 12 (14
heures)-14/06/13

Information et Inscription
Basse Normandie
Sophie Romy
02 31 46 20 60

Code stage: **007M1**

PUBLIC

- Personnels de production et gestionnaires de restauration collective.

OBJECTIFS

- Mesurer l'intérêt des produits bio pour la santé et l'environnement.
- Concevoir et réaliser des plats biologiques (entrées, plats, desserts), tout en maîtrisant le prix de revient.

CONTENU

- Présentation des principes de l'agriculture biologique.
- La conception d'un menu bio équilibré en fonction des contraintes techniques et économiques.
- Déjeuner bio et travail de dégustation.
- Mise en pratique de menus bio.
- Point sur les marchés publics et présentation d'outils pédagogiques.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Ateliers cuisine.
- Visite.

Ce stage appartient aux itinéraires suivants :

- Itinéraire CUISI
- Itinéraire VLB10
- Itinéraire VLB05
- Itinéraire VLB02

DOMAINE : RESTAURATION / Sous-domaine : Organisation et production

NOUVEAU

INNOVER DANS LA CUISINE DES FRUITS ET LÉGUMES

Durée 2 jours**Niveau** Approfondissement**HÉROUVILLE-SAINT-CLAIR**
RO06 - 04-05/06/13Information et Inscription
Basse Normandie
Sophie Romy
02 31 46 20 60**ORNE**
RO08 - 28-29/10/13Information et Inscription
Basse Normandie
Sophie Romy
02 31 46 20 60**Code stage: 010M1**

PUBLIC

- Chefs et seconds de cuisine (scolaire, Ehpad).

OBJECTIFS

- Mettre en oeuvre des nouveaux modes culinaires des fruits et légumes, de nouvelles présentations et techniques de cuisson.

CONTENU

- Saveurs et intérêt des fruits et des légumes pour la santé (PNNS).
- Choix des produits (saisonnalité, territoire, ...).
- Techniques de cuisson, associations et assaisonnements.
- Mise en valeur des plats présentés.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Apports théoriques.
- Ateliers-cuisines.
- Echanges sur la dégustation des plats.

PRÉ-REQUIS

- Posséder les savoirs de base en matière de techniques culinaires.

Ce stage appartient à l'itinéraire suivant :

- Itinéraire CUISI

DOMAINE : RESTAURATION / Sous-domaine : Organisation et production

NOUVEAU

CUISINER BIO EN RESTAURATION COLLECTIVE (PERFECTIONNEMENT)

Durée **2 jours**Niveau **Approfondissement**

HÉROUVILLE-SAINT-CLAIR
1002 - 26 (14
heures)-28/06/13 (midi)

Information et Inscription
Basse Normandie
Sophie Romy
02 31 46 20 60

Code stage: **017M1**

PUBLIC

- Personnels de production, gestionnaires.
- Pré-requis : savoir composer ou concevoir des repas bio.

OBJECTIFS

- Poursuivre un projet bio en restauration collective.
- Intégrer les problématiques du GEMRCN et du PNNS.

CONTENU

- Partage sur les pratiques (recettes, ressentis des convives, ...).
- Nouvelles recettes (protéines végétales, produits de saison, viandes).
- La prise en compte des recommandations officielles de nutrition-santé.
- Les clauses spécifiques des cahiers des charges d'appels d'offre.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Apports théoriques.
- Retour d'expériences.
- Ateliers-cuisine.

Ce stage appartient aux itinéraires suivants :

- Itinéraire CUISI
- Itinéraire VLB10
- Itinéraire VLBO2

DOMAINE : RESTAURATION / Sous-domaine : Organisation et production

NOUVEAU

GESTION DES DÉCHETS EN RESTAURATION COLLECTIVE

Durée **2 jours**Niveau **Approfondissement**HÉROUVILLE-SAINT-CLAIR
R002 - 06-07/06/13Information et Inscription
Basse Normandie
Sophie Romy
02 31 46 20 60Code stage: **018M1**

PUBLIC

- Agents de restauration collective (gestionnaires, production et service).

Stage ouvert aux agents de Haute et Basse-Normandie.

OBJECTIFS

- Limiter la production de déchets,
- Mettre en place une gestion des déchets,
- Sensibiliser les convives à la réduction des déchets.

CONTENU

- Les différents types de déchets,
- La réduction des déchets à chaque étape du processus,
- Les dispositifs de traitement et de valorisation (collecte sélective, compostage, suivi, ...),
- La communication sur la démarche.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Apports théoriques,
- Cas pratiques.

Ce stage appartient aux itinéraires suivants :

- Itinéraire CUISI
- Itinéraire APRES

DOMAINE : RESTAURATION / Sous-domaine : Approche générale de la restauration

NOUVEAU

MANAGER UNE ÉQUIPE DE PRODUCTION EN RESTAURATION COLLECTIVE

Durée **4 jours**Niveau **Approfondissement**HÉROUVILLE-SAINT-CLAIR
R003 - 24-25/06,
01-02/07/13Information et Inscription
Basse Normandie
Sophie Romy
02 31 46 20 60Code stage: **020M9**

PUBLIC

- Chefs d'équipe, cadres intermédiaires en restauration collective.

Stage ouvert aux agents de Haute et Basse-Normandie.

OBJECTIFS

- Développer ses compétences à la direction d'équipe.

CONTENU

- Le rôle et les missions du chef d'équipe.
- L'organisation et le suivi des activités de l'équipe.
- La communication, la motivation des agents et la gestion des situations de conflit.
- L'évaluation et l'accompagnement de l'évolution professionnelle de ses collaborateurs.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Apports théoriques.
- Mises en situation.
- Echanges.

PRÉ-REQUIS

- Être en fonction de responsabilité d'équipe ou le devenir.

Ce stage appartient à l'itinéraire suivant :

- Itinéraire CUISI

CRÉER LE PLAN DE MAÎTRISE SANITAIRE AU SEIN DE SON UNITÉ DE RESTAURATION

Durée 3 jours

Niveau Fondamentaux

HÉROUVILLE-SAINT-CLAIR
R005 - 25-26/04, 15/05/13

Information et Inscription
Basse Normandie
Sophie Romy
02 31 46 20 60

COUTANCES
R006 - 30-31/10, 20/11/13

Information et Inscription
Basse Normandie
Sophie Romy
02 31 46 20 60

Code stage: 035M2

PUBLIC

- Gestionnaires d'unités de restauration, groupes de pilotage du projet, binômes responsable de production et secrétaire de mairie.

OBJECTIFS

- Appliquer les règles de sécurité sanitaire,
- Construire son Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS).

CONTENU

- La réglementation européenne : le paquet hygiène,
- Le contenu du PMS :

- bonnes pratiques d'hygiène (BPH),
- programmes pré-requis opérationnels (PRPO),
- points critiques (CCP),
- diagrammes de fabrication,
- fiches de procédures de travail,
- plans de contrôles.

- Application de la méthodologie à son unité de restauration.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Apports théoriques,
- Apports pratiques (films, photos, documents),
- Mise en application.

PRÉ-REQUIS

- * Maîtriser les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire applicables en restauration collective.

Ce stage appartient à l'itinéraire suivant :

- Itinéraire CUISI

RAPPELS ET AMÉLIORATION DES PRATIQUES DU PLAN DE MAÎTRISE SANITAIRE

Durée **1 jour**

Niveau **Approfondissement**

HÉROUVILLE-SAINT-CLAIR
R006 - 16/10/13

Information et Inscription
Basse Normandie
Sophie Romy
02 31 46 20 60

Code stage: **036M2**

PUBLIC

- Agents de restauration collective.

OBJECTIFS

- Comparer les pratiques professionnelles et en faire l'analyse.
- Améliorer les pratiques et la définition du PMS au vu des exigences réglementaires.

CONTENU

- Rappels sur :
 - les obligations légales (Paquet hygiène et arrêtés fixant les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration),
 - la responsabilité des exploitants et les risques en cas de non-respect des règles d'hygiène.
- Les bases de microbiologie alimentaire.
- Les analyses microbiologiques et leurs interprétations.
- Echanges de pratiques et points de difficulté rencontrés.
- Retour d'expériences et éléments complémentaires de la DDCSPP (Direction Départementale de la Cohésion Sociale et de la Protection de la Population : ex-DSV).

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Apports théoriques.
- Echanges.

PRÉ-REQUIS

- Maîtriser les règles d'hygiène et de sécurité sanitaire.
- Plan de Maîtrise Sanitaire en place.

Ce stage appartient à l'itinéraire suivant :

- Itinéraire CUISI

DOMAINE : RESTAURATION / Sous-domaine : Hygiène et sécurité alimentaire

NOUVEAU

CRÉER LE PLAN DE NETTOYAGE ET DE DÉSINFECTION DE SON UNITÉ DE RESTAURATION

Durée **2 jours**Niveau **Fondamentaux**HÉROUVILLE-SAINT-CLAIR
R007 - 28-29/10/13Information et Inscription
Basse Normandie
Sophie Romy
02 31 46 20 60Code stage: **040M2**

PUBLIC

- Personnels de restauration.

OBJECTIFS

- Construire son plan de nettoyage et de désinfection.
- Lire une fiche technique d'un produit de nettoyage/désinfection.

CONTENU

- Le nettoyage et la désinfection des matériels et équipements : enjeux et obligations.
- Méthodologie de construction du plan de nettoyage/désinfection.
- Utilisation des produits de nettoyage/désinfection.
- Contrôle de l'efficacité d'un plan de nettoyage et de désinfection.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Apports théoriques.
- Apports pratiques.

Ce stage appartient aux itinéraires suivants :

- Itinéraire CUISI
- Itinéraire APRES

DOMAINE : SÉCURITÉ / Sous-domaine : Sécurité des agents au travail

NOUVEAU

LA PRÉVENTION DES RISQUES PROFESSIONNELS EN RESTAURATION COLLECTIVE

Durée **2 jours**Niveau **Fondamentaux**HÉROUVILLE-SAINT-CLAIR
R005 - 28-29/10/13Information et Inscription
Basse Normandie
Christophe Lavieille
02 31 46 20 53Code stage: **061P5**

PUBLIC

- Agents travaillant dans les services de restauration collectives, agents de service prévention, assistants et conseillers de prévention.

OBJECTIFS

- Connaître les principaux risques pour la santé.
- Détecter les risques dans son activité quotidienne.
- Proposer et apporter des mesures de prévention.

CONTENU

- Les Rappels sur la santé et la sécurité au travail.
- Les obligations de l'employeur.
- Les acteurs de la prévention.
- Les risques professionnels lié à l'activité de la restauration collective.
- Les moyens de prévention.
- Les équipements de protection individuelle (EPI).

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Apports théoriques.
- Etudes de cas.

Ce stage appartient aux itinéraires suivants :

- Itinéraire CUISI
- Itinéraire APRES

APPLIQUER LA RÉGLEMENTATION DE SEPTEMBRE 2011 RELATIVE À LA NUTRITION

Durée 2 jours

Niveau Fondamentaux

HÉROUVILLE-SAINT-CLAIR
R002 - 29-30/04/13

Information et Inscription
Basse Normandie
Sophie Romy
02 31 46 20 60

COUTANCES
R003 - 10-11/12/13

Information et Inscription
Basse Normandie
Sophie Romy
02 31 46 20 60

Code stage: 021M4

PUBLIC

- Encadrants ou responsables de services en restauration scolaire, petite enfance.

OBJECTIFS

- Adapter ses menus à la réglementation de 2011.

CONTENU

- Origine des textes : constats de santé publique, les politiques nutritionnelles (PNNS).
- Le contenu du décret et son application :

- modalités d'application,
- difficultés rencontrées,

- Dispositif envisagé en fonction des différents convives (petite enfance ou scolaire).

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Apports théoriques et échanges,
- Outils documentaires.

Ce stage appartient aux itinéraires suivants :

- Itinéraire CUISI
- Itinéraire APRES

EQUILIBRE ALIMENTAIRE ET ÉLABORATION DES MENUS EN RESTAURATION SCOLAIRE

Durée **4 jours**

Niveau **Fondamentaux**

COUTANCES
R001 - 22-23/04,
14-15/05/13

Information et Inscription
Basse Normandie
Sophie Romy
02 31 46 20 60

HÉROUVILLE-SAINT-CLAIR
R002 - 24-25/09,
23-24/10/13

Information et Inscription
Basse Normandie
Sophie Romy
02 31 46 20 60

Code stage: **020M1**

PUBLIC

- Personnels de restauration impliqués dans l'élaboration des menus.

OBJECTIFS

- Repérer les bases de l'équilibre alimentaire ainsi que le lien de causalité entre alimentation et santé.
- Identifier les nouvelles réglementations encadrant l'élaboration des repas.
- Mettre en oeuvre les techniques et outils de conception des menus.

CONTENU

- Lien entre alimentation et santé, les différentes dimensions de l'acte alimentaire.
- Plans de santé publique, lutte contre l'obésité, évolution du secteur, démarche qualité en restauration.
- L'équilibre alimentaire :
 - connaissances de base, besoins et apports, familles d'aliments et équivalences.
 - nouvelles exigences réglementaires (recommandations Gemrcn) pour l'élaboration des menus.
- L'acquisition des préférences alimentaires et l'éveil sensoriel.
- Etude des textes relatifs à la réglementation en nutrition.
- Elaboration des menus en fonction des différents systèmes de restauration.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Apports théoriques.
- Atelier sensoriel.
- Analyse de documents et exercices.

Ce stage appartient à l'itinéraire suivant :

- Itinéraire CUISI

DOMAINE : RESTAURATION / Sous-domaine : Hygiène et sécurité alimentaire

NOUVEAU

APPLIQUER LES RÈGLES D'HYGIÈNE ET DE SÉCURITÉ ALIMENTAIRE EN RESTAURATION COLLECTIVE**Durée** 3 jours**Niveau** Fondamentaux**HÉROUVILLE-SAINT-CLAIR**
R004 - 29/05, 12/06,
19/06/13Information et Inscription
Basse Normandie
Sophie Romy
02 31 46 20 60**FLERS OU GACÉ**
R006 - 29/05, 05/06,
26/06/13Information et Inscription
Basse Normandie
Sophie Romy
02 31 46 20 60**CARENTAN OU VALOGNES**
R005 - 11, 18, 25/09/13Information et Inscription
Basse Normandie
Sophie Romy
02 31 46 20 60**HÉROUVILLE-SAINT-CLAIR**
R007 - 09, 28, 29/10/13Information et Inscription
Basse Normandie
Sophie Romy
02 31 46 20 60**AVRANCHES OU FLERS**
R009 - 30-31/10, 15/11/13Information et Inscription
Basse Normandie
Sophie Romy
02 31 46 20 60**Code stage: 043M2****PUBLIC**

- Agents de restauration.

OBJECTIFS

- Être conscient des risques existants en cas de non-respect des règles d'hygiène.
- Connaître les bonnes pratiques d'hygiène (BPH).
- Appliquer le plan de maîtrise sanitaire de son établissement.
- Définir des mesures correctives suite à la détection de non-conformités.

CONTENU

- Les règlements européens : les enjeux.
- Le monde microbien, les toxi-infections alimentaires collectives, les facteurs de multiplication microbienne.
- Le Plan de Maîtrise Sanitaire : le contenu du classeur.
- L'analyse des dangers.
- Les bonnes pratiques d'hygiène (de la réception à l'évacuation des déchets).
- Le plan de nettoyage et de désinfection.
- Les auto-contrôles.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Apports théoriques.
- Apports pratiques.

Ce stage appartient aux itinéraires suivants :

- Itinéraire CUISI
- Itinéraire APRES

DOMAINE : SÉCURITÉ / Sous-domaine : Sécurité des agents au travail

NOUVEAU

FORMATION D'ACTEURS PRAPDurée **2 jours****HÉROUVILLE-SAINT-CLAIR
D001 - 04-05/04/13**Information et Inscription
Basse Normandie
Christophe Lavielle
02 31 46 20 53**SAINT-LÔ
R002 - 01-02/07/13**Information et Inscription
Basse Normandie
Christophe Lavielle
02 31 46 20 53**ALENÇON
D004 - 14-15/10/13**Information et Inscription
Basse Normandie
Christophe Lavielle
02 31 46 20 53**HÉROUVILLE-SAINT-CLAIR
D003 - 09-10/12/13**Information et Inscription
Basse Normandie
Christophe Lavielle
02 31 46 20 53**Code stage: SX608****PUBLIC**

Tout agent intéressé par la problématique.

OBJECTIFS

Participer au projet de prévention des risques liés à l'activité physique de sa collectivité.

CONTENU

- La place de la PRAP en collectivité.
- L'analyse des situations de travail.
- Les propositions d'améliorations.
- La maîtrise des risques liés à l'activité physique.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

La formation alterne des phases d'apports théoriques sous forme d'exposés avec des phases d'études de cas en sous-groupe.

Ce stage appartient aux itinéraires suivants :

- Itinéraire OPEVN
- Itinéraire COLLD
- Itinéraire CUISI
- Itinéraire APRES

Restauration

Des stages de formation continue

Introduire les produits bio en restauration collective

Elaborer des menus en restauration scolaire / petites structures

Participer à l'éducation nutritionnelle de l'enfant scolarisé

Innover dans la cuisine des fruits et légumes

Allergies alimentaires et régimes spécifiques en restauration collective

Alimentation du petit enfant de 0 à 3 ans

Equilibre alimentaire en restauration scolaire

Equilibre alimentaire et élaboration des menus en restauration scolaire

Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire en restauration collective

INTRODUIRE LES PRODUITS BIO EN RESTAURATION COLLECTIVE

Durée 1 jour

Niveau Fondamentaux

CAEN
R009 - 11/09/13

Information et Inscription
Basse Normandie
Sophie Romy
02 31 46 20 60

Code stage: 002M1

PUBLIC

- Personnels de distribution ou de production en restauration collective, gestionnaires de restauration collective.

OBJECTIFS

- Mesurer l'intérêt des produits bio pour la santé et l'environnement.
- Composer un repas bio.
- Sensibiliser les enfants ou les adultes à l'intérêt du bio.

CONTENU

- Présentation des principes de l'agriculture biologique.
- Définition d'un menu équilibré bio.
- Les ingrédients biologiques et leurs intérêts.
- Les fruits et légumes de saison.
- Echanges de recettes.
- La communication auprès des convives.
- L'approvisionnement de produits biologiques.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Apports théoriques et manipulation des produits.
- Pausas dégustations.
- Déjeuner bio.
- Outils pédagogiques de communication.

Ce stage appartient aux itinéraires suivants :

- Itinéraire CUISI
- Itinéraire APRES

ELABORER DES MENUS EN RESTAURATION SCOLAIRE / PETITES STRUCTURES

Durée 2 jours

Niveau Fondamentaux

FLERS
R008 - 12-19/06/13

Information et Inscription
Basse Normandie
Sophie Romy
02 31 46 20 60

HÉROUVILLE-SAINT-CLAIR
R006 - 13-20/11/13

Information et Inscription
Basse Normandie
Sophie Romy
02 31 46 20 60

Code stage: 005M1

PUBLIC

- Personnels en charge des repas dans les structures de 50 repas (ou moins).

OBJECTIFS

- Identifier les nouvelles exigences réglementaires encadrant l'élaboration des repas.
- S'approprier les techniques et outils de conception des menus, dans le respect du décret de septembre 2011.

CONTENU

- Actualisation des connaissances :
 - plans de santé publique.
 - besoins et équilibre alimentaires des enfants.
- Elaboration des menus en fonction des différents systèmes de restauration.
- Fiches techniques.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Exposés.
- Exercices.
- Echanges.

DOMAINE : RESTAURATION / Sous-domaine : Equilibre nutritionnel

NOUVEAU

PARTICIPER À L'ÉDUCATION NUTRITIONNELLE DE L'ENFANT SCOLARISÉ

Durée **2 jours**Niveau **Fondamentaux**HÉROUVILLE-SAINT-CLAIR
R008 - 27/11, 04/12/13Information et Inscription
Basse Normandie
Sophie Romy
02 31 46 20 60

Code stage: 009M4

PUBLIC

- Agents de restaurant scolaire, ATSEM, animateurs.

Stage ouvert aux agents de Haute et Basse-Normandie.

OBJECTIFS

- Appréhender la place de l'alimentation et du repas dans le développement de l'enfant.
- Repérer les dimensions à prendre en compte dans la relation avec l'enfant sur le temps du repas.
- Identifier les méthodes d'apprentissage et outils.

CONTENU

- L'alimentation de l'enfant.
- Les préférences alimentaires.
- L'éveil sensoriel, le goût.
- Les bases de l'équilibre alimentaire, aliments, repères de consommation.
- Les comportements alimentaires.
- Place et rôle de la restauration scolaire.
- Les méthodes d'apprentissage, les actions et outils.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Apports théoriques.
- Atelier sensoriel.
- Echanges.

Ce stage appartient à l'itinéraire suivant :

- Itinéraire APRES

DOMAINE : RESTAURATION / Sous-domaine : Organisation et production

NOUVEAU

INNOVER DANS LA CUISINE DES FRUITS ET LÉGUMES

Durée **2 jours**Niveau **Approfondissement****HÉROUVILLE-SAINT-CLAIR**
RO06 - 04-05/06/13Information et Inscription
Basse Normandie
Sophie Romy
02 31 46 20 60**ORNE**
RO08 - 28-29/10/13Information et Inscription
Basse Normandie
Sophie Romy
02 31 46 20 60Code stage: **010M1**

PUBLIC

- Chefs et seconds de cuisine (scolaire, Ehpad).

OBJECTIFS

- Mettre en oeuvre des nouveaux modes culinaires des fruits et légumes, de nouvelles présentations et techniques de cuisson.

CONTENU

- Saveurs et intérêt des fruits et des légumes pour la santé (PNNS).
- Choix des produits (saisonnalité, territoire, ...).
- Techniques de cuisson, associations et assaisonnements.
- Mise en valeur des plats présentés.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Apports théoriques.
- Ateliers-cuisines.
- Echanges sur la dégustation des plats.

PRÉ-REQUIS

- Posséder les savoirs de base en matière de techniques culinaires.

Ce stage appartient à l'itinéraire suivant :

- Itinéraire CUISI

ALLERGIES ALIMENTAIRES ET RÉGIMES SPÉCIFIQUES EN RESTAURATION COLLECTIVE

Durée 2 jours

Niveau Approfondissement

HÉROUVILLE-SAINT-CLAIR
R019 - 09-10/04/13

Information et Inscription
Basse Normandie
Sophie Romy
02 31 46 20 60

ORNE
R021 - les 11 et 18/09/13

Information et Inscription
Basse Normandie
Sophie Romy
02 31 46 20 60

COUTANCES
R020 - 02, 09/10/13

Information et Inscription
Basse Normandie
Sophie Romy
02 31 46 20 60

Code stage: 010M4

PUBLIC

- Agents de restauration collective.

OBJECTIFS

- Définir et caractériser les allergies alimentaires.
- Repérer les aliments et catégories d'aliments à risques.
- Respecter les différentes circulaires réglementaires et leur contenu.
- Gérer la demande d'alimentations spécifiques.

CONTENU

- Définition, mécanismes, manifestations et conséquences des allergies.
- Les vraies et fausses allergies alimentaires.
- Les aliments à risques.
- Pourquoi de plus en plus d'allergies ?
- Le contenu des circulaires réglementaires en milieu scolaire et les différentes possibilités de choix pour la collectivité.
- Le Projet d'Accueil Individualisé : caractéristiques et modalités de mise en oeuvre.
- Comment agir en cas d'accident allergique ?
- Les alimentations spécifiques les plus courantes demandées en restauration collective et scolaire.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Apports théoriques.
- Ateliers.
- Echanges.

Ce stage appartient à l'itinéraire suivant :

- Itinéraire APRES

DOMAINE : RESTAURATION / Sous-domaine : Equilibre nutritionnel

NOUVEAU

ALIMENTATION DU PETIT ENFANT DE 0 À 3 ANS

Durée **2 jours**Niveau **Fondamentaux**HÉROUVILLE-SAINT-CLAIR
R007 - 06-07/11/13Information et Inscription
Basse Normandie
Sophie Romy
02 31 46 20 60

Code stage: 012M4

PUBLIC

- Agents des structures de la petite enfance, des centres de loisirs sans hébergement (secteur petite enfance).

OBJECTIFS

- Respecter les recommandations actuelles pour l'alimentation du nourrisson et du petit enfant.
- Repérer les éléments à prendre en compte pour une diversification alimentaire réussie.

CONTENU

- Rôle de l'alimentation dans le développement du petit enfant.
- Besoins nutritionnels.
- Nouveaux textes réglementaires.
- Lait, familles d'aliments, équilibre alimentaire sur la journée et composition d'un menu adapté.
- Préférences alimentaires.
- Goût et éveil sensoriel.
- Prévention et prise en charge des allergies.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Apports théoriques et pratiques.

DOMAINE : RESTAURATION / Sous-domaine : Equilibre nutritionnel

NOUVEAU

EQUILIBRE ALIMENTAIRE EN RESTAURATION SCOLAIRE

Durée **2 jours**Niveau **Fondamentaux**COUTANCES
R013 - 11-12/09/13Information et Inscription
Basse Normandie
Sophie Romy
02 31 46 20 60

Code stage: 017M4

PUBLIC

- Restauration scolaire : gestionnaires, personnes encadrant le temps du midi et le service des repas.

OBJECTIFS

- Repérer les bases de l'équilibre alimentaire ainsi que le lien de causalité entre alimentation et santé.
- Identifier les nouvelles exigences réglementaires.

CONTENU

- Lien entre alimentation et santé :
 - plans de santé publique.
 - rôles de la restauration scolaire.
- L'équilibre alimentaire :
 - connaissances de base, besoins et apports, familles d'aliments et équivalences.
 - nouvelles exigences réglementaires (et recommandations Gemrcn) pour l'élaboration des menus.
- L'acquisition des préférences alimentaires et l'éveil sensoriel.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Apports théoriques.
- Atelier sensoriel.
- Exercices.

Ce stage appartient à l'itinéraire suivant :

- Itinéraire APRES

EQUILIBRE ALIMENTAIRE ET ÉLABORATION DES MENUS EN RESTAURATION SCOLAIRE

Durée **4 jours**

Niveau **Fondamentaux**

HÉROUVILLE-SAINT-CLAIR
R002 - 24-25/09,
23-24/10/13

Information et Inscription
Basse Normandie
Sophie Romy
02 31 46 20 60

Code stage: **020M1**

PUBLIC

- Personnels de restauration impliqués dans l'élaboration des menus.

OBJECTIFS

- Repérer les bases de l'équilibre alimentaire ainsi que le lien de causalité entre alimentation et santé.
- Identifier les nouvelles réglementations encadrant l'élaboration des repas.
- Mettre en oeuvre les techniques et outils de conception des menus.

CONTENU

- Lien entre alimentation et santé, les différentes dimensions de l'acte alimentaire.
- Plans de santé publique, lutte contre l'obésité, évolution du secteur, démarche qualité en restauration.
- L'équilibre alimentaire :

- connaissances de base, besoins et apports, familles d'aliments et équivalences.
- nouvelles exigences réglementaires (recommandations Gemrcn) pour l'élaboration des menus.

- L'acquisition des préférences alimentaires et l'éveil sensoriel.
- Etude des textes relatifs à la réglementation en nutrition.
- Elaboration des menus en fonction des différents systèmes de restauration.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Apports théoriques.
- Atelier sensoriel.
- Analyse de documents et exercices.

Ce stage appartient à l'itinéraire suivant :

- Itinéraire CUISI

APPLIQUER LES RÈGLES D'HYGIÈNE ET DE SÉCURITÉ ALIMENTAIRE EN RESTAURATION COLLECTIVE**Durée** 3 jours**Niveau** Fondamentaux**HÉROUVILLE-SAINT-CLAIR**
R004 - 29/05, 12/06,
19/06/13Information et Inscription
Basse Normandie
Sophie Romy
02 31 46 20 60**GACÉ**
R006 - 29/05, 05/06,
26/06/13Information et Inscription
Basse Normandie
Sophie Romy
02 31 46 20 60**CARENTAN OU VALOGNES**
R005 - 11, 18, 25/09/13Information et Inscription
Basse Normandie
Sophie Romy
02 31 46 20 60**HÉROUVILLE-SAINT-CLAIR**
R007 - 09, 28, 29/10/13Information et Inscription
Basse Normandie
Sophie Romy
02 31 46 20 60**AVRANCHES OU FLERS**
R009 - 30-31/10, 15/11/13Information et Inscription
Basse Normandie
Sophie Romy
02 31 46 20 60**Code stage: 043M2****PUBLIC**

- Agents de restauration.

OBJECTIFS

- Être conscient des risques existants en cas de non-respect des règles d'hygiène.
- Connaître les bonnes pratiques d'hygiène (BPH).
- Appliquer le plan de maîtrise sanitaire de son établissement.
- Définir des mesures correctives suite à la détection de non-conformités.

CONTENU

- Les règlements européens : les enjeux.
- Le monde microbien, les toxi-infections alimentaires collectives, les facteurs de multiplication microbienne.
- Le Plan de Maîtrise Sanitaire : le contenu du classeur.
- L'analyse des dangers.
- Les bonnes pratiques d'hygiène (de la réception à l'évacuation des déchets).
- Le plan de nettoyage et de désinfection.
- Les auto-contrôles.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Apports théoriques.
- Apports pratiques.

Ce stage appartient aux itinéraires suivants :

- Itinéraire CUISI
- Itinéraire APRES

Accueil et accompagnement des personnes âgées

Un itinéraire et ses stages :

- Aide-soignant

PUBLIC

Professionnels de Conseils Généraux, de maisons de retraite, de CCAS.

OBJECTIFS

Professionnaliser l'aide-soignant sur l'accueil et la prise en charge des patients et de leur famille, l'identification de l'état de santé du patient et la réalisation des soins d'hygiène, de confort et de soins préventifs.

AIDE-SOIGNANT

PUBLIC

- Professionnels de Conseils Généraux, de maisons de retraite, de CCAS.

OBJECTIFS

Professionnaliser l'aide-soignant sur l'accueil et la prise en charge des patients et de leur famille, l'identification de l'état de santé du patient et la réalisation des soins d'hygiène, de confort et de soins préventifs.

ACCUEILLIR ET PRENDRE EN CHARGE DES PATIENTS ET LEUR FAMILLE

<p>Le projet individualisé de la personne handicapée et/ou âgée</p> <p>4 jours 042K1</p>	<p>Mettre en place des activités d'animation dans les établissements pour personnes âgées</p> <p>4 jours 109K4</p> <p>FONDAMENTAUX</p>	<p>Affectivité et sexualité de la personne handicapée et/ou âgée</p> <p>3 jours 110K4</p>
--	--	---

IDENTIFIER L'ÉTAT DE SANTÉ DU PATIENT

<p>Psychopathologie de la personne âgée</p> <p>3 jours 014K4</p>	<p>La maladie d'Alzheimer : connaissances et accompagnement au quotidien</p> <p>3 jours 063K4</p>	<p>Agressivité et violence de la personne âgée au domicile ou en établissement</p> <p>3 jours 072K4</p>
--	---	---

RÉALISER DES SOINS D'HYGIÈNE ET DE CONFORT ET DES SOINS PRÉVENTIFS

<p>Toilettes pour personnes âgées</p> <p>2 jours 020K4</p>	<p>Toucher-massages de la personne âgée</p> <p>3 jours 069K4</p>	<p>Soins esthétiques de la personne âgée</p> <p>3 jours 091K4</p>	<p>Alimentation et malades d'alzheimer</p> <p>1 jour 019M4</p> <p>FONDAMENTAUX</p>
<p>Prévenir la dénutrition chez la personne âgée</p> <p>1 jour 007M4</p> <p>FONDAMENTAUX</p>	<p>Connaître, accompagner et prendre en charge la douleur de la personne âgée</p> <p>4 jours 022K4</p>	<p>Soins palliatifs et accompagnement de la fin de vie</p> <p>5 jours 004K4</p>	

S'ADAPTER AU CONTEXTE ET AUX CONDITIONS D'EXERCICE PROFESSIONNEL

<p>Ergonomie et mobilisation de la personne en perte d'autonomie</p> <p>2 jours 108K4</p> <p>FONDAMENTAUX</p>	<p>Usure professionnelle et morale du soignant</p> <p>2 jours 039K4</p>	<p>Négligence, maltraitance, bientraitance de la personne âgée : repères et mise en perspective</p> <p>5 jours 067K4</p>
---	---	--

DOMAINE : SOCIAL SANTÉ / Sous-domaine : Accueil et accompagnement des personnes âgées

NOUVEAU

SOINS PALLIATIFS ET ACCOMPAGNEMENT DE LA FIN DE VIE

Durée **5 jours**

HÉROUVILLE-SAINT-CLAIR
R018 - 16-18/10,
04-05/11/13

Information et Inscription
Basse Normandie
Carine Roussignol
02 31 46 20 59

Code stage: 004K4

PUBLIC

- Agents travaillant auprès de personnes âgées en institution ou à domicile.

OBJECTIFS

- Comprendre la souffrance physique et psychique à l'approche de la mort et y apporter des réponses.

CONTENU

- Les approches de la mort.
- L'évolution des soins palliatifs.
- La gestion de la douleur.
- L'accompagnement des familles.
- La gestion des émotions et le travail de deuil.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Apports théoriques.
- Etude de cas pratiques.

Ce stage appartient à l'itinéraire suivant :

- Itinéraire AIDS0

DOMAINE : RESTAURATION / Sous-domaine : Equilibre nutritionnel

NOUVEAU

PRÉVENIR LA DÉNUTRITION CHEZ LA PERSONNE ÂGÉE

Durée **1 jour**Niveau **Fondamentaux**COUTANCES
R013 - 16/10/13Information et Inscription
Basse Normandie
Sophie Romy
02 31 46 20 60

Code stage: 007M4

OBJECTIFS

- Repérer les spécificités nutritionnelles de l'alimentation des personnes âgées.
- Identifier les moyens de prévention de la dénutrition.

CONTENU

- Les modifications physiologiques liées au vieillissement et les conséquences alimentaires.
- Les besoins nutritionnels et hydriques de la personne âgée et leurs traductions alimentaires.
- Les moyens de prévention du risque de malnutrition ou de dénutrition pour une meilleure santé.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Apports théoriques.
- Echanges sur les pratiques et les expériences professionnelles.

Ce stage appartient aux itinéraires suivants :

- Itinéraire AIDS0
- Itinéraire AADOM

DOMAINE : RESTAURATION / Sous-domaine : Equilibre nutritionnel

NOUVEAU

ALIMENTATION ET MALADES D'ALZHEIMER

Durée **1 jour**Niveau **Fondamentaux**COUTANCES
R002 - 05/11/13Information et Inscription
Basse Normandie
Sophie Romy
02 31 46 20 60

Code stage: 019M4

PUBLIC

- Agents en Ehpad ou en service d'aide à domicile.

Stage ouvert aux agents de Haute et Basse-Normandie.

OBJECTIFS

- Caractériser les malades Alzheimer et apparentés du point de vue de l'alimentation,
- Repérer les différentes modalités de prise en charge alimentaire et les solutions innovantes.

CONTENU

- Effets de la maladie sur la vie quotidienne et sur le comportement alimentaire,
- Les besoins de la personne âgée démente en fonction du stade de la maladie,
- Etapes, conditions et déroulement du repas,
- Solutions innovantes : textures modifiées, " manger-mains ", manger à toute heure, suppléments, ...

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Apports théoriques,
- Travail en sous-groupes,
- Présentation d'expériences,
- Echanges.

Ce stage appartient aux itinéraires suivants :

- Itinéraire AIDS0
- Itinéraire AADOM

DOMAINE : SOCIAL SANTÉ / Sous-domaine : Accueil et accompagnement des personnes âgées

NOUVEAU

TOILETTES POUR PERSONNES ÂGÉES

Durée **2 jours**HÉROUVILLE-SAINT-CLAIR
R027 - 08-09/04/13Information et Inscription
Basse Normandie
Carine Roussignol
02 31 46 20 59Code stage: **020K4**

PUBLIC

- Aides à domicile et personnels d'accompagnement à la vie quotidienne des personnes âgées.

OBJECTIFS

- Prendre soin d'une personne âgée pour la toilette quotidienne.
- Respecter les besoins de la personne âgée.

CONTENU

- Aspects psychologiques et socioculturels de la toilette.
- Besoins, croyances et habitudes des personnes.
- Toucher et soin : l'hygiène, la peau, le massage, la prévention des risques et des plaies.
- Respect, communication, gestion des émotions, gestion de l'agressivité et du refus.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Apports théoriques et pratiques.
- Exercices pratiques.

Ce stage appartient aux itinéraires suivants :

- Itinéraire AIDS0
- Itinéraire AADOM

DOMAINE : SOCIAL SANTÉ / Sous-domaine : Accueil et accompagnement des personnes âgées

NOUVEAU

CONNAÎTRE, ACCOMPAGNER ET PRENDRE EN CHARGE LA DOULEUR DE LA PERSONNE ÂGÉE

Durée **4 jours**HÉROUVILLE-SAINT-CLAIR
R012 - 25-26/11,
05-06/12/13Information et Inscription
Basse Normandie
Carine Roussignol
02 31 46 20 59**Code stage: 022K4**

PUBLIC

- Agents intervenant auprès des personnes âgées et/ou dépendantes

OBJECTIFS

- Expliquer les mécanismes de la douleur et l'évaluer.
- Connaître les médicaments et en comprendre les choix.
- Enrichir ses pratiques de soins.
- Accompagner les manifestations psychologiques de la douleur.
- Connaître le dispositif juridique de la prise en charge.

CONTENU

- Définitions.
- Mécanismes, classifications, composantes.
- Evaluation et techniques de mesure.
- Traitements médicamenteux, soins de complément.
- Douleur et souffrance.
- Outils de communication ciblés.
- Fondement juridique de la prise en charge de la douleur.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Apports théoriques
- Etudes de cas
- Mises en situation.

Ce stage appartient aux itinéraires suivants :

- Itinéraire AIDS0
- Itinéraire AADOM

DOMAINE : SOCIAL SANTÉ / Sous-domaine : Accueil et accompagnement des personnes âgées

NOUVEAU

USURE PROFESSIONNELLE ET MORALE DU SOIGNANT

Durée **2 jours**HÉROUVILLE-SAINT-CLAIR
R015 - 18-19/04/13Information et Inscription
Basse Normandie
Carine Roussignol
02 31 46 20 59**Code stage: 039K4**

PUBLIC

Agents exerçant à domicile ou en établissement.

OBJECTIFS

- Définir l'usure et l'épuisement professionnel.
- Reconnaître les symptômes de l'épuisement professionnel.
- Identifier les causes de l'épuisement professionnel.
- Evaluer les conséquences de l'épuisement professionnel.
- Prendre des mesures individuelles et collectives de prévention.

CONTENU

- Historique de l'épuisement professionnel et distinction à opérer avec la dépression.
- Facteurs favorisant l'épuisement professionnel.
- Symptômes de l'épuisement professionnel : fatigue, troubles du sommeil.
- Répercussions de l'épuisement professionnel sur les publics, l'équipe et soi-même.
- Mesures correctives : gestion des émotions, techniques de mise à distance, développement de la compétence relationnelle, moyens managériaux, moyens organisationnels.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Apports théoriques.
- Etudes de cas.
- exercices pratiques

Ce stage appartient aux itinéraires suivants :

- Itinéraire AIDS0
- Itinéraire AADOM

DOMAINE : SOCIAL SANTÉ / Sous-domaine : Accueil et accompagnement des personnes âgées

NOUVEAU

LA MALADIE D'ALZHEIMER : CONNAISSANCES ET ACCOMPAGNEMENT AU QUOTIDIEN

Durée **3 jours**HÉROUVILLE-SAINT-CLAIR
R005 - 29-31/05/13Information et Inscription
Basse Normandie
Carine Roussignol
02 31 46 20 59Code stage: **063K4**

PUBLIC

- Professionnels de l'aide à la personne.

OBJECTIFS

- Adapter ses pratiques professionnelles à une réflexion éthique du projet de vie des personnes âgées malades d'Alzheimer ou apparentées.
- Accompagner les personnes atteintes de pathologie d'Alzheimer ou apparentées et leur famille.
- Définir une organisation efficace du travail d'équipe pour prendre soin des personnes âgées démentes.
- Définir les missions de l'établissement dans la prise en charge des personnes âgées démentes.

CONTENU

- Les éléments constitutifs du comportement.
- La notion de troubles du comportement.
- Les démences.
- La maladie d'Alzheimer.
- Les droits et libertés des personnes âgées démentes.
- Le plan solidarité grand âge 2007-2012.
- Les techniques d'écoute, de communication verbale et non-verbale avec le malade.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Apports théoriques.
- Etudes de cas.
- Mises en situation.

Ce stage appartient aux itinéraires suivants :

- Itinéraire AIDS0
- Itinéraire AADOM

DOMAINE : SOCIAL SANTÉ / Sous-domaine : Accueil et accompagnement des personnes âgées

NOUVEAU

NÉGLIGENCE, MALTRAITANCE, BIENTRAITANCE DE LA PERSONNE ÂGÉE : REPÈRES ET MISE EN PERSPECTIVEDurée **5 jours****HÉROUVILLE-SAINT-CLAIR
R008 - 02-04, 09-10/12/13**Information et Inscription
Basse Normandie
Carine Roussignol
02 31 46 20 59**Code stage: 067K4****PUBLIC**

- Agents prenant en charge des personnes âgées en institution ou à domicile.

OBJECTIFS

- Situer le problème social de la maltraitance familiale et institutionnelle.
- Se servir d'outils d'observation et d'analyse pour identifier une situation de maltraitance.
- Identifier le dispositif juridique relatif à la maltraitance.
- Mobiliser des outils pour définir et mettre en oeuvre des pratiques de bientraitance.

CONTENU

- La définition de la maltraitance et de la vulnérabilité.
- Les types de maltraitance, la réalité sociale de la maltraitance et les facteurs institutionnels la favorisant.
- L'observation des violences physiques, psychologiques, des privations et des négligences.
- Le cadre légal et réglementaire, les procédures de signalement, les suites administratives et judiciaires du signalement.
- Le concept de bientraitance.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Apports théoriques.
- Etudes de cas.
- Mises en situation.

Ce stage appartient aux itinéraires suivants :

- Itinéraire AIDS0
- Itinéraire AADOM

DOMAINE : SOCIAL SANTÉ / Sous-domaine : Accueil et accompagnement des personnes âgées

NOUVEAU

TOUCHER-MASSAGES DE LA PERSONNE ÂGÉE

Durée **3 jours**HÉROUVILLE-SAINT-CLAIR
R007 - 27-29/05/13Information et Inscription
Basse Normandie
Carine Roussignol
02 31 46 20 59Code stage: **069K4**

PUBLIC

- Agents prenant soin des personnes âgées en établissement ou à domicile.

OBJECTIFS

- Identifier le contexte culturel du toucher, les besoins des personnes et les techniques nécessaires à la pratique du toucher massage.
- Se situer dans l'interaction avec la personne,
- Mettre en oeuvre les techniques de base du toucher massage.

CONTENU

- Le toucher : historique, culture et toucher, besoins fondamentaux de l'être humain, santé et maladie,
- Les attitudes, les comportements, la communication non verbale,
- La définition du soin relationnel global dans le projet de soin,
- L'image de soi et le schéma corporel,
- La main comme prolongement de l'intention,
- Les techniques de base du toucher massage.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Mises en situation,
- Apports théoriques.

Ce stage appartient aux itinéraires suivants :

- Itinéraire AIDS0
- Itinéraire AADOM

DOMAINE : SOCIAL SANTÉ / Sous-domaine : Accueil et accompagnement des personnes âgées

NOUVEAU

AGRESSIVITÉ ET VIOLENCE DE LA PERSONNE ÂGÉE AU DOMICILE OU EN ÉTABLISSEMENT

Durée **3 jours**HÉROUVILLE-SAINT-CLAIR
R008 - 05-07/06/13Information et Inscription
Basse Normandie
Carine Roussignol
02 31 46 20 59Code stage: **072K4**

PUBLIC

- Agents intervenant auprès de personnes âgées au domicile ou en établissement.

OBJECTIFS

- Identifier la nature et les causes de l'agressivité et de la violence.
- Reconnaître les facteurs favorisant ou atténuant les comportements agressifs et violents.
- Gérer l'agressivité et la violence, y compris après l'agression.
- Adapter ses attitudes et ses comportements en fonction du contexte et de la situation.

CONTENU

- La nature et les causes de l'agressivité et de la violence.
- La gestion de l'interaction dans les situations d'agressivité et de violence.
- Les spécificités de la gestion de l'agressivité et de la violence de la personne âgée au domicile ou en institution.
- Les réponses institutionnelles : symboliques, humaines, réglementaires, législatives.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Apports théoriques.
- Mises en situation.
- Etudes de cas.

Ce stage appartient aux itinéraires suivants :

- Itinéraire AIDS0
- Itinéraire AADOM

DOMAINE : SOCIAL SANTÉ / Sous-domaine : Accueil et accompagnement des personnes âgées

NOUVEAU

SOINS ESTHÉTIQUES DE LA PERSONNE ÂGÉE

Durée **3 jours**HÉROUVILLE-SAINT-CLAIR
R006 - 23-25/09/13Information et Inscription
Basse Normandie
Carine Roussignol
02 31 46 20 59Code stage: **091K4**

PUBLIC

- Agents prenant soin des personnes âgées en établissement ou à domicile.

OBJECTIFS

- Intégrer les soins esthétiques dans les pratiques de soin.
- Proposer des soins esthétiques qui conviennent aux personnes âgées.
- Mettre en oeuvre les soins esthétiques de base.

CONTENU

- Les soins d'hygiène sur les mains.
- Les soins du visage.
- Le maquillage adapté à la personne âgée.
- Le choix des vêtements.
- Les soins adaptés aux cheveux, les techniques de la mise en plis.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Apports de connaissances.
- Exercices pratiques.

Ce stage appartient aux itinéraires suivants :

- Itinéraire AIDS0
- Itinéraire AADOM

DOMAINE : SOCIAL SANTÉ / Sous-domaine : Accueil et accompagnement des personnes âgées

NOUVEAU

ERGONOMIE ET MOBILISATION DE LA PERSONNE EN PERTE D' AUTONOMIE

Durée **2 jours**Niveau **Fondamentaux**HÉROUVILLE-SAINT-CLAIR
R001 - 17-18/06/13Information et Inscription
Basse Normandie
Carine Roussignol
02 31 46 20 59**Code stage: 108K4**

PUBLIC

Professionnels des établissements d' accueil pour personnes âgées et des services à domicile

OBJECTIFS

- Acquérir les techniques de manipulation permettant de limiter la fatigue,
- Prévenir les risques physiques et les troubles musculo- squelettiques (mal de dos etc)
- Assurer le confort et la sécurité des personnes à mobiliser

CONTENU

- Anatomie et fonctionnement du corps humain
- Principes de manutention des personnes à mobilité réduite
- Techniques de mobilisation
- Matériel
- Posture professionnelle, communication avec la personne

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Apports théoriques et pratiques

Exercices pratiques

Ce stage appartient aux itinéraires suivants :

- Itinéraire AIDS0
- Itinéraire AADOM

DOMAINE : SOCIAL SANTÉ / Sous-domaine : Accueil et accompagnement des personnes âgées

NOUVEAU

METTRE EN PLACE DES ACTIVITÉS D'ANIMATION DANS LES ÉTABLISSEMENTS POUR PERSONNES ÂGÉESDurée **4 jours**Niveau **Fondamentaux**HÉROUVILLE-SAINT-CLAIR
R001 - 09-12/12/13Information et Inscription
Basse Normandie
Carine Roussignol
02 31 46 20 59**Code stage: 109K4****PUBLIC**

Animateur, Aide Médico-Psychologique, Aide-soignant, Auxiliaire de vie sociale réalisant des animations pour les personnes âgées

OBJECTIFS

- Identifier les besoins spécifiques des personnes âgées
- Identifier les enjeux de l'animation pour la personne âgée et pour l'établissement
- Appréhender les modalités d'élaboration d'un projet d'animation dans la structure
- Anticiper et organiser les temps d'animation
- Choisir et mettre en place un atelier d'animation

CONTENU

- Définition et histoire de l'animation
- Connaissance de la personne âgée : ses caractéristiques, ses besoins
- Projet d'animation, projet d'établissement et projet de vie
- Objectifs et buts de l'animation
- Champs couverts par l'animation: social, physique et cognitif
- Différents types d'ateliers : mémoire, manuels, culturels, relationnels...
- Protocole de mise en place de l'animation
- Evaluation des temps d'animation
- Rôles et missions de l'animateur

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Apports théoriques et pratiques
Mises en situation.

Ce stage appartient à l'itinéraire suivant :

- Itinéraire AIDS0

DOMAINE : SOCIAL SANTÉ / Sous-domaine : Accueil et accompagnement des personnes âgées

NOUVEAU

AFFECTIVITÉ ET SEXUALITÉ DE LA PERSONNE HANDICAPÉE ET/OU ÂGÉE

Durée **3 jours**HÉROUVILLE-SAINT-CLAIR
R001 - 06-08/11/13Information et Inscription
Basse Normandie
Carine Roussignol
02 31 46 20 59**Code stage: 110K4**

PUBLIC

- Professionnels intervenant auprès des personnes handicapées et/ou âgées.

OBJECTIFS

- Identifier les différentes étapes de la sexualité.
- Identifier les différentes dimensions de la sexualité et sa place dans l'épanouissement psycho-affectif.
- Décrire l'évolution de l'affectivité et de la sexualité des personnes handicapées et/ou âgées.
- Identifier des réponses professionnelles adaptées dans le respect des personnes et en interaction avec elles.
- Accompagner les réactions des familles.

CONTENU

- Définitions: affectivité, sexualité, génitalité, sensualité.
- Difficultés affectives et sexuelles des personnes handicapées et/ou âgées.
- Dérives et conduites à risques.
- Conduites à tenir et identification des représentations et des limites des professionnels.
- Affectivité et sexualité dans la réalité des soins.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Etudes de cas, apports de connaissances.

Ce stage appartient aux itinéraires suivants :

- Itinéraire AIDS0
- Itinéraire AADOM

Accueil et accompagnement des personnes âgées

Des stages de formation continue

Relation d'aide à la personne dans les actes de la vie quotidienne

Toilettes pour personnes âgées

La maladie d'Alzheimer : connaissances et accompagnement au quotidien

Négligence, maltraitance, bientraitance de la personne âgée : repères et mise en perspective

L'accompagnement de fin de vie pour les personnels non soignant

Toucher-massages de la personne âgée

Aggressivité et violence de la personne âgée au domicile ou en établissement

Ergonomie et mobilisation de la personne en perte d'autonomie

RELATION D' AIDE À LA PERSONNE DANS LES ACTES DE LA VIE QUOTIDIENNEDurée **5 jours****HÉROUVILLE-SAINT-CLAIR**
R012 - 30/09-02/10,
10-11/10/13Information et Inscription
Basse Normandie
Carine Roussignol
02 31 46 20 59**Code stage: 005K4****PUBLIC**

- Aides à domicile.

OBJECTIFS

- Appréhender les missions et les limites d' intervention de l' aide à domicile.
- Appréhender les aspects organisationnels du travail quotidien.
- Comprendre les enjeux du travail en réseau.

CONTENU

- Le cadre légal de l' aide à domicile.
- Les pathologies du vieillissement et de la fin de vie.
- Les notions sur la relation d' aide: observation, écoute et compréhension de la personne âgée.
- Les petits soins courants, l' hygiène de vie corporelle et vestimentaire.
- La manutention des personnes à mobilité réduite.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Apports théoriques.
- Etudes de cas
- Mises en situation

Ce stage appartient à l' itinéraire suivant :

- Itinéraire AADOM

DOMAINE : SOCIAL SANTÉ / Sous-domaine : Accueil et accompagnement des personnes âgées

NOUVEAU

TOILETTES POUR PERSONNES ÂGÉES

Durée **2 jours**HÉROUVILLE-SAINT-CLAIR
R027 - 08-09/04/13Information et Inscription
Basse Normandie
Carine Roussignol
02 31 46 20 59Code stage: **020K4**

PUBLIC

- Aides à domicile et personnels d'accompagnement à la vie quotidienne des personnes âgées.

OBJECTIFS

- Prendre soin d'une personne âgée pour la toilette quotidienne.
- Respecter les besoins de la personne âgée.

CONTENU

- Aspects psychologiques et socioculturels de la toilette.
- Besoins, croyances et habitudes des personnes.
- Toucher et soin : l'hygiène, la peau, le massage, la prévention des risques et des plaies.
- Respect, communication, gestion des émotions, gestion de l'agressivité et du refus.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Apports théoriques et pratiques.
- Exercices pratiques.

Ce stage appartient aux itinéraires suivants :

- Itinéraire AIDS0
- Itinéraire AADOM

DOMAINE : SOCIAL SANTÉ / Sous-domaine : Accueil et accompagnement des personnes âgées

NOUVEAU

LA MALADIE D'ALZHEIMER : CONNAISSANCES ET ACCOMPAGNEMENT AU QUOTIDIEN

Durée **3 jours**HÉROUVILLE-SAINT-CLAIR
R005 - 29-31/05/13Information et Inscription
Basse Normandie
Carine Roussignol
02 31 46 20 59Code stage: **063K4**

PUBLIC

- Professionnels de l'aide à la personne.

OBJECTIFS

- Adapter ses pratiques professionnelles à une réflexion éthique du projet de vie des personnes âgées malades d'Alzheimer ou apparentées.
- Accompagner les personnes atteintes de pathologie d'Alzheimer ou apparentées et leur famille.
- Définir une organisation efficace du travail d'équipe pour prendre soin des personnes âgées démentes.
- Définir les missions de l'établissement dans la prise en charge des personnes âgées démentes.

CONTENU

- Les éléments constitutifs du comportement.
- La notion de troubles du comportement.
- Les démences.
- La maladie d'Alzheimer.
- Les droits et libertés des personnes âgées démentes.
- Le plan solidarité grand âge 2007-2012.
- Les techniques d'écoute, de communication verbale et non-verbale avec le malade.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Apports théoriques.
- Etudes de cas.
- Mises en situation.

Ce stage appartient aux itinéraires suivants :

- Itinéraire AIDS0
- Itinéraire AADOM

DOMAINE : SOCIAL SANTÉ / Sous-domaine : Accueil et accompagnement des personnes âgées

NOUVEAU

NÉGLIGENCE, MALTRAITANCE, BIENTRAITANCE DE LA PERSONNE ÂGÉE : REPÈRES ET MISE EN PERSPECTIVEDurée **5 jours**HÉROUVILLE-SAINT-CLAIR
R008 - 02-04, 09-10/12/13Information et Inscription
Basse Normandie
Carine Roussignol
02 31 46 20 59Code stage: **067K4****PUBLIC**

- Agents prenant en charge des personnes âgées en institution ou à domicile.

OBJECTIFS

- Situer le problème social de la maltraitance familiale et institutionnelle.
- Se servir d'outils d'observation et d'analyse pour identifier une situation de maltraitance.
- Identifier le dispositif juridique relatif à la maltraitance.
- Mobiliser des outils pour définir et mettre en oeuvre des pratiques de bientraitance.

CONTENU

- La définition de la maltraitance et de la vulnérabilité.
- Les types de maltraitance, la réalité sociale de la maltraitance et les facteurs institutionnels la favorisant.
- L'observation des violences physiques, psychologiques, des privations et des négligences.
- Le cadre légal et réglementaire, les procédures de signalement, les suites administratives et judiciaires du signalement.
- Le concept de bientraitance.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Apports théoriques.
- Etudes de cas.
- Mises en situation.

Ce stage appartient aux itinéraires suivants :

- Itinéraire AIDS0
- Itinéraire AADOM

DOMAINE : SOCIAL SANTÉ / Sous-domaine : Accueil et accompagnement des personnes âgées

NOUVEAU

L'ACCOMPAGNEMENT DE FIN DE VIE POUR LES PERSONNELS NON SOIGNANT

Durée **3 jours**HÉROUVILLE-SAINT-CLAIR
R010 - 06-08/11/13Information et Inscription
Basse Normandie
Carine Roussignol
02 31 46 20 59Code stage: **068K4**

PUBLIC

- Tout agent non soignant confronté à un accompagnement de fin de vie.

OBJECTIFS

- Identifier les mécanismes physiologiques et psychologiques de la fin de vie.
- Identifier les besoins des personnes en fin de vie et de leurs familles.
- Situer le rôle et la place des personnels non soignants, cerner les limites et les complémentarités des interventions.
- Clarifier sa position personnelle et professionnelle sur la question de la mort.

CONTENU

- Le deuil et la mort : historique, normes culturelles, rites et aspects religieux.
- Les besoins de la personne en fin de vie : physiques, psychoaffectifs, sociofamiliaux et spirituels.
- Les attitudes du professionnel : la résonance intime et la gestion des émotions, la distance relationnelle, les relations avec la personne et ses proches.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Apports théoriques.
- Études de cas.
- Travaux en sous-groupes.
- Échanges.

Ce stage appartient à l'itinéraire suivant :

- Itinéraire AADOM

DOMAINE : SOCIAL SANTÉ / Sous-domaine : Accueil et accompagnement des personnes âgées

NOUVEAU

TOUCHER-MASSAGES DE LA PERSONNE ÂGÉE

Durée **3 jours**HÉROUVILLE-SAINT-CLAIR
R007 - 27-29/05/13Information et Inscription
Basse Normandie
Carine Roussignol
02 31 46 20 59Code stage: **069K4**

PUBLIC

- Agents prenant soin des personnes âgées en établissement ou à domicile.

OBJECTIFS

- Identifier le contexte culturel du toucher, les besoins des personnes et les techniques nécessaires à la pratique du toucher massage.
- Se situer dans l'interaction avec la personne,
- Mettre en oeuvre les techniques de base du toucher massage.

CONTENU

- Le toucher : historique, culture et toucher, besoins fondamentaux de l'être humain, santé et maladie,
- Les attitudes, les comportements, la communication non verbale,
- La définition du soin relationnel global dans le projet de soin,
- L'image de soi et le schéma corporel,
- La main comme prolongement de l'intention,
- Les techniques de base du toucher massage.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Mises en situation,
- Apports théoriques.

Ce stage appartient aux itinéraires suivants :

- Itinéraire AIDS0
- Itinéraire AADOM

AGRESSIVITÉ ET VIOLENCE DE LA PERSONNE ÂGÉE AU DOMICILE OU EN ÉTABLISSEMENT

Durée **3 jours**

HÉROUVILLE-SAINT-CLAIR
R008 - 05-07/06/13

Information et Inscription
Basse Normandie
Carine Roussignol
02 31 46 20 59

Code stage: **072K4**

PUBLIC

- Agents intervenant auprès de personnes âgées au domicile ou en établissement.

OBJECTIFS

- Identifier la nature et les causes de l'agressivité et de la violence.
- Reconnaître les facteurs favorisant ou atténuant les comportements agressifs et violents.
- Gérer l'agressivité et la violence, y compris après l'agression.
- Adapter ses attitudes et ses comportements en fonction du contexte et de la situation.

CONTENU

- La nature et les causes de l'agressivité et de la violence.
- La gestion de l'interaction dans les situations d'agressivité et de violence.
- Les spécificités de la gestion de l'agressivité et de la violence de la personne âgée au domicile ou en institution.
- Les réponses institutionnelles : symboliques, humaines, réglementaires, législatives.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Apports théoriques.
- Mises en situation.
- Etudes de cas.

Ce stage appartient aux itinéraires suivants :

- Itinéraire AIDS0
- Itinéraire AADOM

DOMAINE : SOCIAL SANTÉ / Sous-domaine : Accueil et accompagnement des personnes âgées

NOUVEAU

ERGONOMIE ET MOBILISATION DE LA PERSONNE EN PERTE D' AUTONOMIE

Durée **2 jours**Niveau **Fondamentaux**HÉROUVILLE-SAINT-CLAIR
R001 - 17-18/06/13Information et Inscription
Basse Normandie
Carine Roussignol
02 31 46 20 59Code stage: **108K4**

PUBLIC

Professionnels des établissements d' accueil pour personnes âgées et des services à domicile

OBJECTIFS

- Acquérir les techniques de manipulation permettant de limiter la fatigue,
- Prévenir les risques physiques et les troubles musculo- squelettiques (mal de dos etc)
- Assurer le confort et la sécurité des personnes à mobiliser

CONTENU

- Anatomie et fonctionnement du corps humain
- Principes de manutention des personnes à mobilité réduite
- Techniques de mobilisation
- Matériel
- Posture professionnelle, communication avec la personne

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Apports théoriques et pratiques

Exercices pratiques

Ce stage appartient aux itinéraires suivants :

- Itinéraire AIDS0
- Itinéraire AADOM

Enfance, Éducation, Jeunesse

Des stages de formation continue

Développement psychologique du jeune enfant

L'enfant et le livre

Public

ATSEM : membre de la communauté éducative

Faire découvrir les arts plastiques aux enfants

Faire chanter un groupe d'enfants, chanter avec des enfants

ATSEM : mettre en place des activités pour les enfants de moins de 6 ans

Petite enfance, négligence, maltraitance et bienveillance : repères et mise en perspective

Encadrer les enfants pendant le temps du midi

Développement psychologique des enfants de 6 à 12 ans

Gérer l'agressivité chez l'enfant de 6 à 12 ans

Gérer l'agressivité chez le jeune enfant de 3 à 6 ans

Les temps d'accueil périscolaire du matin et du soir : enjeux éducatifs et activités

DÉVELOPPEMENT PSYCHOLOGIQUE DU JEUNE ENFANT

Durée **3 jours**

SAINT-LÔ
D035 - 20-21, 27/06/13

Information et Inscription
Basse Normandie
Carine Roussignol
02 31 46 20 59

HÉROUVILLE-SAINT-CLAIR
R036 - 08-09, 17/10/13

Information et Inscription
Basse Normandie
Carine Roussignol
02 31 46 20 59

Code stage: 001L2

PUBLIC

- Personnels travaillant avec des jeunes enfants.

OBJECTIFS

- Repérer les étapes du développement psychoaffectif du jeune enfant.
- Repérer et comprendre les difficultés de croissance et d'évolution des jeunes enfants pour améliorer leur prise en charge.
- Proposer un environnement relationnel favorisant sa socialisation.
- Mieux comprendre l'importance du lien parent-enfant.
- Trouver et garder sa place de professionnel vis à vis de l'enfant et des parents.

CONTENU

- Les étapes du développement de l'enfant : sensoriel, moteur, affectif, social, psychique et relationnel, intellectuel.
- Le développement du langage.
- Les comportements professionnels adaptés : rôle de l'adulte au regard des besoins de l'enfant, importance du travail en équipe.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Apports théoriques.
- Etudes de cas.

DOMAINE : ENFANCE, ÉDUCATION, JEUNESSE / Sous-domaine : Accueil de l'enfance et de l'adolescence

NOUVEAU

OBSERVATION ET ÉCOUTE EN STRUCTURE PETITE ENFANCE : L'ACTIVITÉ DU JEUNE ENFANT DE 0 À 4 ANSDurée **4 jours**HÉROUVILLE-SAINT-CLAIR
R006 - 11-12/04,
13-14/05/13Information et Inscription
Basse Normandie
Carine Roussignol
02 31 46 20 59**Code stage: 045L2****PUBLIC**

- Tout agent en charge des enfants de 0 à 4 ans en structure petite enfance.

OBJECTIFS

- Poser les conditions de l'observation et de l'écoute de l'enfant afin de favoriser le développement de son individualité, sa découverte et sa compréhension du monde,
- Positionner l'enfant comme un partenaire dans sa relation avec l'adulte, à partir de ces temps d'activités,
- Contribuer à la mise en place d'un cadre professionnel et d'un environnement spatial propices à l'observation et à l'écoute au bénéfice des enfants.

CONTENU

- Approche de la méthode PICKLER-LOCZY,
- Les pratiques d'accueil basées sur l'observation partagée et l'écoute au sein d'une équipe pluridisciplinaire,
- Les temps d'activité de l'enfant et la place des professionnels.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Apports théoriques,
- Études de cas,
- Travaux en sous-groupes.

EVEIL CORPOREL ET PSYCHOMOTRICITÉ DES ENFANTS DE 0 À 2 ANS

Durée **2 jours**

HÉROUVILLE-SAINT-CLAIR
R004 - 15-16/04/13

Information et Inscription
Basse Normandie
Carine Roussignol
02 31 46 20 59

Code stage: **042L2**

PUBLIC

- Tout agent en charge des enfants de 0 à 2 ans.

OBJECTIFS

- Situer les étapes de l'évolution du jeune enfant : sensorielle, motrice et affective.
- Adapter le rôle et la place de l'adulte par rapport à l'enfant.
- Identifier les différentes manières d'accompagner le tout-petit dans son éveil corporel et psychomoteur.
- Envisager l'aménagement des activités en fonction de la période d'éveil de l'enfant.

CONTENU

- Appréhension des définitions : psychomotricité, psychomotricien, éveil corporel.
- Développement psychomoteur des enfants de 0 à 2 ans.
- Corps de l'enfant et rapport au monde : rôle et place de l'adulte.
- Adaptation des activités d'éveil en fonction du développement psychomoteur.
- Eveil corporel du tout-petit et projet d'accueil de la structure.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Apports théoriques.
- Études de cas.
- Travaux en sous-groupes.

L'ÉVEIL DU JEUNE ENFANT DE 0 À 4 ANS

Durée **4 jours**

HÉROUVILLE-SAINT-CLAIR
R005 - 28-29/03,
15-16/04/13

Information et Inscription
Basse Normandie
Carine Roussignol
02 31 46 20 59

HÉROUVILLE-SAINT-CLAIR
R006 - 30/09-01/10,
12-13/11/13

Information et Inscription
Basse Normandie
Carine Roussignol
02 31 46 20 59

Code stage: **070L2**

PUBLIC

- Agents en charge du jeune enfant de 0 à 4 ans.

OBJECTIFS

- Accueillir le jeune enfant et favoriser son éveil,
- Réaliser des activités simples et adaptées aux groupes d'enfants,
- Aménager l'espace,
- Diversifier les activités, innover,
- Elaborer des fiches techniques d'activités

CONTENU

- Les besoins physiologiques et psychologiques de l'enfant,
- Le développement de l'enfant,
- La place de l'enfant et de l'adulte accueillant au sein de l'activité et du groupe,
- Participation et création d'ateliers d'éveil diversifiés,
- Les principes de l'aménagement de l'espace.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Méthode participative, apports didactiques,
- Echanges de pratiques,
- Travaux en sous-groupes.

L'ALIMENTATION ET LE SOMMEIL DES ENFANTS DE 0 À 3 ANS

Durée **2 jours**

SAINT-LÔ
R003 - 27-28/05/13

Information et Inscription
Basse Normandie
Carine Roussignol
02 31 46 20 59

HÉROUVILLE-SAINT-CLAIR
R004 - 19-20/09/13

Information et Inscription
Basse Normandie
Carine Roussignol
02 31 46 20 59

Code stage: 067L2

PUBLIC

- Tout agent en charge d'enfants de 0 à 3 ans.

OBJECTIFS

- Repérer les étapes de l'évolution du jeune enfant et l'évolution de ses besoins alimentaires et de sommeil.
- Poser les conditions affectives, psychologiques et matérielles propices à l'alimentation et au sommeil du jeune enfant.
- Situer le rôle et la place du professionnel dans l'interaction avec le jeune enfant et avec les parents.
- Identifier les troubles des conduites alimentaires et du sommeil du jeune enfant.

CONTENU

- Evolution des besoins des enfants de 0 à 3 ans.
- Fondamentaux de l'alimentation et du sommeil du jeune enfant.
- Troubles des conduites alimentaires et du sommeil du jeune enfant.
- Orientations possibles en matière d'alimentation et de sommeil pour le jeune enfant : exploration alimentaire, prise en compte des besoins individuels, analyse des pratiques professionnelles et familiales.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Etudes de cas, apports de connaissances, échanges.

LES OBJETS TRANSITIONNELS ET LA PSYCHOLOGIE DE L'ENFANT

Durée **2 jours**

HÉROUVILLE-SAINT-CLAIR
R004 - 05-06/12/13

Information et Inscription
Basse Normandie
Carine Roussignol
02 31 46 20 59

Code stage: 066L2

PUBLIC

- Tout agent en charge d'enfants.

OBJECTIFS

- Repérer les étapes de l'évolution du jeune enfant et la fonction de l'objet transitionnel.
- Situer le rôle et la place du professionnel dans la triangulaire : enfant, parents et objet transitionnel.
- Analyser l'utilisation de l'objet transitionnel dans le rapport du professionnel avec l'enfant.

CONTENU

- Les apports de Donald W. Winnicott.
- La fonction de l'objet transitionnel (dit doudou).
- L'utilisation de l'objet transitionnel par les parents et le professionnel.
- L'objet transitionnel : le rôle du professionnel et de l'équipe dans le rapport à l'enfant et aux parents.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Etudes de cas, apports de connaissances, échanges.

DOMAINE : ENFANCE, ÉDUCATION, JEUNESSE / Sous-domaine : Connaissance des acteurs, des dispositifs et des politiques

NOUVEAU

ATSEM : MEMBRE DE LA COMMUNAUTÉ ÉDUCATIVEDurée **5 jours****HÉROUVILLE-SAINT-CLAIR**
D021 - 22-26/04/13Information et Inscription
Basse Normandie
Carine Roussignol
02 31 46 20 59**SAINT-LÔ**
D022 - 22-26/04/13Information et Inscription
Basse Normandie
Carine Roussignol
02 31 46 20 59**ARGENTAN**
D023 - 21-23/10, 13,
20/11/13Information et Inscription
Basse Normandie
Carine Roussignol
02 31 46 20 59**Code stage: 003L1****PUBLIC**

- Agents territoriaux spécialisés des écoles maternelles.

OBJECTIFS

- Reconnaître et analyser son rôle et sa place dans une équipe éducative.
- Identifier les besoins des enfants,
- Repérer la place des parents,
- Favoriser la circulation de l'information et la communication,
- Contribuer à valoriser la fonction éducative de l'activité.

CONTENU

- Le statut de l'ATSEM et les évolutions juridiques,
- Le travail en équipe éducative,
- Les besoins des enfants,
- Les enfants dits difficiles, les enfants handicapés,
- La relation aux enseignants,
- La place des parents,
- La fonction éducative de l'activité.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Apports théoriques,
- Etudes de cas,
- Travaux en sous-groupes.

DOMAINE : ENFANCE, ÉDUCATION, JEUNESSE / Sous-domaine : Connaissance des acteurs, des dispositifs et des politiques

NOUVEAU

ATSEM : METTRE EN PLACE DES ACTIVITÉS POUR LES ENFANTS DE MOINS DE 6 ANSDurée **3 jours**SAINT-LÔ
D004 - Le 02. 09. 16/10/13Information et Inscription
Basse Normandie
Carine Roussignol
02 31 46 20 59

Code stage: 018L1

PUBLIC

- Agents territoriaux spécialisés des écoles maternelles.

OBJECTIFS

- Repérer les bases fondamentales de l'animation.
- Identifier les types d'animation à mettre en place en fonction du type d'accueil, du public et du rythme de l'enfant.
- Mettre en place différentes animations adaptées aux besoins des enfants.

CONTENU

- Connaissance de l'enfant et de ses besoins.
- Rôle de l'animateur, positionnement professionnel.
- Communication, autorité.
- Sécurité des enfants.
- Définition des objectifs éducatifs.
- Différents types d'ateliers : papiers, colles, peintures, dessins, modelage, maquillage, déguisement, contes, histoires et marionnettes, jeux et jouets, éveil musical et corporel.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Ateliers, apports de connaissances pédagogiques, échanges.

PETITE ENFANCE, NÉGLIGENCE, MALTRAITANCE ET BIENTRAITANCE : REPÈRES ET MISE EN PERSPECTIVEDurée **4 jours**SAINT-LÔ
DD10 - 26-27/09,
10-11/10/13Information et Inscription
Basse Normandie
Carine Roussignol
02 31 46 20 59**Code stage: 041L2****PUBLIC**

- Personnels de la petite enfance.

OBJECTIFS

- Repérer les différentes formes de négligence et de maltraitance.
- Identifier les pratiques négligentes et/ou maltraitantes.
- Repérer les indices de maltraitance.
- Repérer les spécificités de l'enfant (0-2 ans/2-6 ans).
- Identifier le cadre juridique.
- Analyser et améliorer les pratiques professionnelles pour devenir "bien traitant" individuellement et collectivement.

CONTENU

- Les notions de négligence, de maltraitance et de bientraitance.
- La bientraitance dans les établissements d'accueil d'enfants.
- Les aspects juridiques de la maltraitance institutionnelle ou privée.
- Les différentes formes de négligences et maltraitements physiques et psychologiques.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Apports théoriques.
- Etudes de cas.
- Mises en situation.

DOMAINE : ENFANCE, ÉDUCATION, JEUNESSE / Sous-domaine : Accueil de l'enfance et de l'adolescence

NOUVEAU

L'ÉVEIL DU JEUNE ENFANT DE 0 À 4 ANS

Durée **4 jours****HÉROUVILLE-SAINT-CLAIR**
R005 - 28-29/03,
15-16/04/13Information et Inscription
Basse Normandie
Carine Roussignol
02 31 46 20 59**HÉROUVILLE-SAINT-CLAIR**
R006 - 30/09-01/10,
12-13/11/13Information et Inscription
Basse Normandie
Carine Roussignol
02 31 46 20 59**Code stage: 070L2**

PUBLIC

- Agents en charge du jeune enfant de 0 à 4 ans.

OBJECTIFS

- Accueillir le jeune enfant et favoriser son éveil,
- Réaliser des activités simples et adaptées aux groupes d'enfants,
- Aménager l'espace,
- Diversifier les activités, innover,
- Elaborer des fiches techniques d'activités

CONTENU

- Les besoins physiologiques et psychologiques de l'enfant,
- Le développement de l'enfant,
- La place de l'enfant et de l'adulte accueillant au sein de l'activité et du groupe,
- Participation et création d'ateliers d'éveil diversifiés,
- Les principes de l'aménagement de l'espace.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Méthode participative, apports didactiques,
- Echanges de pratiques,
- Travaux en sous-groupes.

DOMAINE : ENFANCE, ÉDUCATION, JEUNESSE / Sous-domaine : Accueil de l'enfance et de l'adolescence

NOUVEAU

GÉRER L'AGRESSIVITÉ CHEZ LE JEUNE ENFANT DE 0 À 3 ANS

Durée **3 jours**SAINT-LÔ
D007 - 16-17/05, 05/06/13Information et Inscription
Basse Normandie
Carine Roussignol
02 31 46 20 59HÉROUVILLE-SAINT-CLAIR
R008 - 18-19, 25/11/13Information et Inscription
Basse Normandie
Carine Roussignol
02 31 46 20 59**Code stage: 053L2**

PUBLIC

- Agents travaillant auprès des jeunes enfants de 0 à 3 ans.

OBJECTIFS

- Identifier, hiérarchiser, contextualiser et analyser les phénomènes d'agressivité et de violence des jeunes enfants,
- Identifier les émotions produites par les tensions,
- Repérer les places et les rôles éducatifs de chacun.

CONTENU

- Retour sur les étapes du développement des jeunes enfants : moteur, intellectuel, perceptif, affectif, social,
- Définition de l'agressivité et de la violence,
- Identification des facteurs internes et externes impactant les comportements des jeunes enfants,
- Analyse des émotions, identification des seuils de tolérance et du cadrage éducatif (individuel et collectif),
- Exploration de modes de résolution.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Apports théoriques, échanges, études de cas, travaux en sous-groupe.

DOMAINE : ENFANCE, ÉDUCATION, JEUNESSE / Sous-domaine : Accueil de l'enfance et de l'adolescence

NOUVEAU

GÉRER L'AGRESSIVITÉ CHEZ LE JEUNE ENFANT DE 3 À 6 ANSDurée **3 jours****HÉROUVILLE-SAINT-CLAIR
R010 - 03-05/04/13**Information et Inscription
Basse Normandie
Carine Roussignol
02 31 46 20 59**SAINT-LÔ
D011 - Le 17 + 24 +
31/05/13**Information et Inscription
Basse Normandie
Carine Roussignol
02 31 46 20 59**VALOGNES
D012 - 23-24, 30/09/13**Information et Inscription
Basse Normandie
Carine Roussignol
02 31 46 20 59**HÉROUVILLE-SAINT-CLAIR
R013 - 21-22/11, 06/12/13**Information et Inscription
Basse Normandie
Carine Roussignol
02 31 46 20 59**Code stage: 054L2****PUBLIC**

- Agents travaillant auprès des jeunes enfants de 3 à 6 ans.

OBJECTIFS

- Identifier, hiérarchiser, contextualiser et analyser les phénomènes d'agressivité et de violence des enfants,
- Identifier les émotions produites par les tensions,
- Repérer les places et les rôles éducatifs de chacun.

CONTENU

- Retour sur les étapes du développement des enfants : moteur, intellectuel, perceptif, affectif, social,
- Définition de l'agressivité et de la violence,
- Identification des facteurs internes et externes impactant les comportements des enfants,
- Analyse des émotions, identification des seuils de tolérance et du cadrage éducatif (individuel et collectif),
- Exploration de modes de résolution.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Apports théoriques, échanges, études de cas, travaux en sous-groupe.

DOMAINE : ENFANCE, ÉDUCATION, JEUNESSE / Sous-domaine : Accueil de l'enfance et de l'adolescence

NOUVEAU

ACCUEILLIR DES ENFANTS DE 0 À 6 ANS EN SITUATION DE HANDICAPDurée **3 jours****HÉROUVILLE-SAINT-CLAIR**
D023 - 06-07/06/13,
28/06/13Information et Inscription
Basse Normandie
Carine Roussignol
02 31 46 20 59**SAINT-LÔ**
D024 - 26-27/09/13,
07/10/13Information et Inscription
Basse Normandie
Carine Roussignol
02 31 46 20 59**HÉROUVILLE-SAINT-CLAIR**
R025 - 21/11-22/11/13,
12/12/13Information et Inscription
Basse Normandie
Carine Roussignol
02 31 46 20 59**Code stage: 005L2****PUBLIC**

- Tout agent en charge des enfants de 0 à 6 ans.

OBJECTIFS

- Repérer les éléments clef de la loi de 2005.
- Identifier les typologies de handicap.
- Identifier les structures de prise en charge du handicap chez l'enfant, les rôles et missions des acteurs et partenaires.
- Identifier les enjeux, les limites et les conditions favorables de l'accueil d'un enfant en situation de handicap.
- Identifier les "bonnes pratiques" et les postures professionnelles adaptées.

CONTENU

- La loi du 11 février 2005, les missions de la Maison départementale des personnes handicapées (MDPH) et de la commission des droits à l'autonomie (CDA), le projet d'accueil et/ou de scolarisation de l'enfant.
- Les types de handicap.
- Le rapport à la différence, au handicap.
- La place des parents.
- La communication avec les parents, avec les autres enfants.
- L'accueil adapté avec prise en charge, la scolarisation.
- La reconnaissance des compétences de l'enfant et la prise en compte de ses limites.
- Les attitudes et comportements professionnels.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Apports théoriques.
- Etudes de cas.
- Travaux en sous-groupes.

DÉVELOPPEMENT PSYCHOLOGIQUE DES ENFANTS DE 6 À 12 ANS

Durée **3 jours**

HÉROUVILLE-SAINT-CLAIR
R004 - 03-04, 10/06/13

Information et Inscription
Basse Normandie
Carine Roussignol
02 31 46 20 59

Code stage: **048L2**

PUBLIC

- Tout agent en charge des enfants de 6 à 12 ans.

OBJECTIFS

- Identifier les étapes du développement des 6 - 12 ans : moteur, intellectuel, perceptif, affectif, social,
- Repérer les difficultés des enfants,
- Identifier les besoins des enfants,
- Repérer les places et les rôles éducatifs de chacun dans les situations vécues.

CONTENU

- Étapes du développement des 6 - 12 ans : moteur, intellectuel, perceptif, affectif, social,
- Besoins des 6 - 12 ans et repérage des difficultés,
- Identification des facteurs internes et externes impactant les comportements des 6 - 12 ans,
- Analyse des positionnements professionnels, identification des seuils de tolérance et du cadrage éducatif (individuel et collectif),
- Exploration de modes de résolution.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Apports théoriques,
- Études de cas,
- Travaux en sous-groupes.

GÉRER L'AGRESSIVITÉ CHEZ L'ENFANT DE 6 À 12 ANS

Durée **3 jours**

SAINT-LÔ
D008 - Le 7 + 14 +
21/06/13

Information et Inscription
Basse Normandie
Carine Roussignol
02 31 46 20 59

HÉROUVILLE-SAINT-CLAIR
R009 - 12-13, 20/09/13

Information et Inscription
Basse Normandie
Carine Roussignol
02 31 46 20 59

HÉROUVILLE-SAINT-CLAIR
R010 - 07-08, 14/10/13

Information et Inscription
Basse Normandie
Carine Roussignol
02 31 46 20 59

Code stage: **049L2**

PUBLIC

- Tout agent en charge des enfants de 6 à 12 ans.

OBJECTIFS

- Identifier, hiérarchiser, contextualiser et analyser les phénomènes d'agressivité et de violence des 6 - 12 ans.
- Identifier les émotions produites par les tensions.
- Repérer les places et les rôles éducatifs de chacun.

CONTENU

- Retour sur les étapes du développement des 6 - 12 ans : moteur, intellectuel, perceptif, affectif, social.
- Définition de l'agressivité et de la violence.
- Identification des facteurs internes et externes impactant les comportements des 6 - 12 ans.
- Analyse des émotions, identification des seuils de tolérance et du cadrage éducatif (individuel et collectif).
- Exploration de modes de résolution.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Apports théoriques.
- Etudes de cas.
- Mises en situation.

L'ENFANT ET LE LIVRE

Durée **4 jours**

CAEN
R014 - 21-24/05/13

Information et Inscription
Basse Normandie
Carine Roussignol
02 31 46 20 59

Code stage: 001L3

PUBLIC

- Agents des bibliothèques, des services petite enfance, animation et éducation.

OBJECTIFS

- Mesurer les enjeux de la lecture et de l'écriture dans le développement de l'enfant,
- Mesurer la contribution de l'album au développement de l'enfant,
- Identifier et mettre en oeuvre plusieurs types d'animations possibles.

CONTENU

- De l'objet à la lecture : étapes de rencontre et de développement de l'enfant,
- De la confrontation de nos lectures à la découverte de l'objet, de l'image, du texte,
- Albums et développement de l'enfant,
- Exploration d'outils d'animation adaptés,
- Outils de repérage dans le champ éditorial.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Apports théoriques,
- Echanges,
- Travaux en ateliers.

DOMAINE : ENFANCE, ÉDUCATION, JEUNESSE / Sous-domaine : Animation enfance, jeunesse

NOUVEAU

EVEIL MUSICAL DU TOUT-PETIT

Durée **4 jours**CAEN
R013 - 12-13/09,
07-08/10/13Information et Inscription
Basse Normandie
Carine Roussignol
02 31 46 20 59**Code stage: 002L3**

PUBLIC

- Agents des crèches, haltes-garderies, écoles maternelles.

OBJECTIFS

- Développer chez l'enfant une attitude d'écoute des productions sonores et musicales.

CONTENU

- La mise en situation d'écoute des enfants,
- les jeux d'exploration et d'improvisation avec les instruments de musique, la chanson, les matériaux sonores, les disques en prenant en compte l'âge et la sensibilité des enfants,
- Travail sur un répertoire de chansons et de comptines.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Apports théoriques,
- Ateliers pratiques,
- Etudes et analyses.

DOMAINE : ENFANCE, ÉDUCATION, JEUNESSE / Sous-domaine : Animation enfance, jeunesse

NOUVEAU

FAIRE DÉCOUVRIR LES ARTS PLASTIQUES AUX ENFANTS

Durée **2 jours**CAEN
R007 - 25-26/11/13Information et Inscription
Basse Normandie
Carine Roussignol
02 31 46 20 59

Code stage: 011L3

PUBLIC

- Agents en charge d'enfants en structures collectives.

OBJECTIFS

- Utiliser des éléments naturels ou non pour créer.
- Mettre en place des séances d'art plastique.
- Développer chez l'enfant une expression plastique.

CONTENU

- La définition des objectifs pédagogiques.
- Les ateliers d'art plastique : sculpture, dessin, peinture, installation, modelage, land-art, y compris avec des matériaux naturels et/ou de récupération, etc.
- Travaux collectifs et individuels.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Ateliers de pratiques, apports de connaissances techniques et pédagogiques, échanges.

DOMAINE : ENFANCE, ÉDUCATION, JEUNESSE / Sous-domaine : Animation enfance, jeunesse

NOUVEAU

FAIRE CHANTER UN GROUPE D'ENFANTS, CHANTER AVEC DES ENFANTS

Durée **2 jours**HÉROUVILLE-SAINT-CLAIR
R003 - 08-09/04/13Information et Inscription
Basse Normandie
Carine Roussignol
02 31 46 20 59

Code stage: 012L3

PUBLIC

- Agents en charge d'enfants en structures collectives.

OBJECTIFS

- Développer sa capacité à chanter et faire chanter.
- Développer chez l'enfant la mémoire auditive, la concentration, l'écoute de l'autre, la créativité, le plaisir de faire ensemble.

CONTENU

- Travail technique de la voix : placement de la voix, respiration, diction, posture, échauffement, timbre.
- Apprentissage de chansons adaptées aux tranches d'âge des enfants : mélodie, rythme, nuances, en canon, à l'unisson.
- Mise en situation en tant que chef de chœur : relation geste, voix, écoute.
- Elaboration de séances.
- Jeux corporels et utilisation de supports instrumentaux.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Ateliers de pratiques, jeux, apports de connaissances techniques et pédagogiques, échanges.

DOMAINE : ENFANCE, ÉDUCATION, JEUNESSE / Sous-domaine : Accueil de l'enfance et de l'adolescence

NOUVEAU

ENCADRER LES ENFANTS PENDANT LE TEMPS DU MIDIDurée **3 jours**Niveau **Fondamentaux****HÉROUVILLE-SAINT-CLAIR**
DD29 - 22-24/04/13Information et Inscription
Basse Normandie
Carine Roussignol
02 31 46 20 59**VALOGNES**
DD30 - 22-24/04/13Information et Inscription
Basse Normandie
Carine Roussignol
02 31 46 20 59**ARGENTAN**
DD31 - 21-23/10/13Information et Inscription
Basse Normandie
Carine Roussignol
02 31 46 20 59**HÉROUVILLE-SAINT-CLAIR**
DD32 - 21-23/10/13Information et Inscription
Basse Normandie
Carine Roussignol
02 31 46 20 59**Code stage: 047L2****PUBLIC**

- Agents en charge des enfants sur le temps du midi.

OBJECTIFS

- Identifier les besoins de l'enfant et comprendre le concept d'éducation.
- Identifier les principes de la fonction éducative pour adapter sa posture, se positionner vis à vis des enfants,
- Repérer les " situations à problèmes " et adopter un comportement éducatif,
- Analyser les points forts et les points faibles de l'organisation,
- Être force de propositions pour améliorer le fonctionnement du temps du midi.

CONTENU

- Le concept d'éducation et la fonction éducative,
- Les fonctions d'attention et d'autorité,
- Les besoins de l'enfant,
- Les règles de vie: les droits et devoirs de chacun,
- La sanction, la punition,
- La communauté éducative et les valeurs éducatives,
- Le partenariat et les attitudes éducatives communes,
- L'organisation de la restauration scolaire et la norme AFNOR.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Apports théoriques,
- Études de cas,
- Travaux en sous-groupes.

Ce stage appartient à l'itinéraire suivant :

- Itinéraire APRES

DOMAINE : ENFANCE, ÉDUCATION, JEUNESSE / Sous-domaine : Accueil de l'enfance et de l'adolescence

NOUVEAU

LES TEMPS D'ACCUEIL PÉRISCOLAIRE DU MATIN ET DU SOIR : ENJEUX ÉDUCATIFS ET ACTIVITÉS

Durée **3 jours**HÉROUVILLE-SAINT-CLAIR
R004 - 11-12, 21/06/13Information et Inscription
Basse Normandie
Carine Roussignol
02 31 46 20 59HÉROUVILLE-SAINT-CLAIR
R006 - 14-15, 18/10/13Information et Inscription
Basse Normandie
Carine Roussignol
02 31 46 20 59**Code stage: 065L2**

PUBLIC

- Tout agent en charge d'enfants sur le temps périscolaire du matin et du soir.

OBJECTIFS

- Identifier les principes fondamentaux de l'accueil périscolaire du matin et du soir,
- Définir les objectifs éducatifs de l'accueil périscolaire,
- Elaborer un programme éducatif adapté aux besoins des enfants.

CONTENU

- Les quatre axes de l'accueil périscolaire : la motricité, la créativité, la détente, l'expression,
- L'alternance du repos, du jeu, de la dépense physique, de la participation et de l'échange,
- Mise en place d'ateliers : papiers, colles, peintures, dessins, modelage, maquillage, déguisement, contes, histoires et marionnettes, jeux et jouets, éveil musical et corporel, activités sportives,
- La relation aux parents.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Ateliers, mises en situation, apports de connaissances pédagogiques, échanges.

Les préparations aux concours

La délégation régionale de Basse-Normandie propose des préparations aux concours de Catégorie C. Elles sont mises en œuvre sous réserve de l'organisation effective des concours par les Centres départementaux de gestion.

	Date prévisionnelle du concours
Filière administrative	
Adjoint administratif 1 ^{ère} classe	12 mars 2014
Filière sociale	
Auxiliaire de puériculture 1 ^{ère} classe	A compter du 16 octobre 2013
Filière police	
Gardien de police municipale	22 janvier 2014

Pour plus d'informations, se reporter sur notre site internet :

- consulter le calendrier des concours des Centres de Gestion
- consulter le calendrier et les programmes des préparations concours

<http://www.cnfpt.fr/content/dispositifs-preparation-aux-concours-examens-professionnels-0?gl=ZmRhYTVhYzc>

La formation des tuteurs « Emplois-Avenir »

Cette formation a pour objectif de :

- Connaître les missions, le rôle et la fonction du tuteur d'EA en Collectivité territoriale
- Mieux communiquer pour accompagner l'EA
- Connaître les dispositions relatives aux contrats emplois d'avenir et connaître le cadre d'intervention du tuteur
- Favoriser l'accueil et l'intégration du CEA dans un service territorial
- Développer sa relation pédagogique pour accompagner le CEA dans sa professionnalisation et sa formation
- Piloter le tutorat, évaluer les acquis et accompagner le projet de l'EA

Contenu du programme de formation :

- Les dispositions contractuelles de l'emploi d'avenir
- Posture du tuteur/CEA : communication interpersonnelle et posture professionnelle, écoute et organisation rythmée de temps d'échange formels et informels. La différence entre l'évaluation de contrôle, de certification et l'évaluation formative de la fonction tutorale du CEA
- Valeurs et principes : bienveillance, neutralité bienveillante, pédagogie, conseil, écoute, veille et supervision, engagement et disponibilité. La santé et la sécurité au travail, la prévention des risques psychosociaux

Durée de la formation : 2 jours

Nom : Prénom :

OBJECTIFS DE LA DEMANDE DE FORMATION - ne pas remplir si il s'agit d'une formation d'intégration.

Fonctions exercées et description succincte de vos activités :

.....
.....

Quelles sont les raisons qui motivent votre candidature ?

.....
.....

Avis du chef de service

.....

Avis du responsable formation

.....

Pour les inscriptions prises à titre payant (formation payante par nature ou inscription effectuée pour une personne ne relevant pas de la FPT), le présent bulletin vaut **bon de commande**.

Le règlement se fera uniquement par mandat administratif sur la base des tarifs actuellement en vigueur.

Soit : € x jour(s) = € net.

Le désistement d'un stagiaire dans un délai inférieur à 15 jours francs avant la date de début de la session entraîne le paiement intégral des frais de formation.

PARTIE VALANT CONVENTION DIF

La demande d'inscription est faite dans le cadre du droit individuel à la formation (DIF) : oui non
Si oui, merci de compléter les rubriques suivantes pour que ce bulletin ait valeur de convention entre l'agent territorial et son employeur.

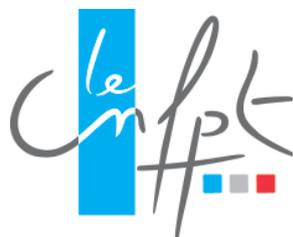
Caractéristiques du DIF utilisé pour cette action :

Nombre d'heures capitalisées par l'agent avant l'action :	heures
Nombre d'heures « DIF » mobilisées pour l'action :	heures
Le cas échéant, nombre d'heures demandées par anticipation du droit :	heures
Le cas échéant, nombre d'heures devant être réalisées et indemnisées hors temps de travail	heures

La demande actuelle d'utilisation du DIF : est la première, fait suite à un premier refus.

PAR LA PRÉSENTE, L'AGENT ET L'AUTORITÉ TERRITORIALE CONFIRMENT LEUR ACCORD SUR LE CHOIX ET LES MODALITÉS DE L'ACTION DE FORMATION.

Le/la stagiaire	Le/la responsable hiérarchique (Facultatif)	L'autorité territoriale
Date :	Nom, prénom :	Nom de la collectivité :
Signature Qualité :	Nom, prénom du signataire :
	Signature Qualité du signataire :
		Date :
		Signature



CNFPT Délégation régionale de Basse-Normandie
17, avenue de Cambridge Citis - 14209 Hérouville-Saint-Clair