

Catalogue de formation

2019

Sommaire

Parcours Entrepreneur - Démarrer et développer son activité	
d'entrepreneur	3
Acquisition des savoirs de base.....	4
Accessibilité touristique et culturelle.....	5
L'intervention à domicile : la relation de confiance	6
Techniques de vente.....	7
Obligations et bonnes pratiques en matière de transmissions et d'informa- tions à caractère personnel ou organisationnel en ESMS	8
Brain Gym 1 et 2	9
Analyse des pratiques professionnelles	11
Cuisiner pour la collectivité.....	12

PARCOURS ENTREPRENEUR – DEMARRER ET DEVELOPPER SON ACTIVITE D'ENTREPRENEUR

PUBLIC VISÉ :

Tout public ayant le souhait de créer son activité et son propre emploi.

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES :

À l'issue de ce module, le porteur de projet a la possibilité de créer son activité au sein de la CAE ou à l'extérieur.

CONNAISSANCES REQUISES :

Pas de prérequis nécessaire.

MODALITÉS TECHNIQUES :

Durée : 63h réparties sur **9 jours**.

Nombre de stagiaires : 4 minimum – 10 maxi.

CONTENU :

Module 1 : Démarrer son activité

- Intégrer la coopérative et maîtriser les outils de gestion ;
- Définir son marché et avoir une démarche marketing ;
- Calculer ses prix et approcher la rentabilité de son activité ;
- Communiquer sur son produit.

Module 2 : Développer son activité

- Vendre son produit
- Gérer son activité, comprendre les mécanismes de la comptabilité et de la gestion ;
- Anticiper et prévoir les fluctuations de trésorerie ;
- Être capable de faire le point et d'ajuster son prévisionnel ;
- Poser la question du statut et aborder la question du sociétariat.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES :

Apports magistraux, exercices sur site et en ligne, cas pratiques, mises en situation.

COÛT :

12€ TTC en collectif et 72€ TTC en individuel

FORMATEURS-TRICES :

Marie Lancelin – Co gérante de la coopérative et responsable de l'accompagnement

Fabien Gautrais – Chargé d'accompagnement individuel et collectif

Julie Geslot - Chargée d'accompagnement individuel et collectif

Agnès Camarena - Chargée d'accompagnement individuel et collectif

Julie Lemesle – Responsable financière, formation logiciel pro

Thierry Fresnel – Formateur en techniques de vente

Marc Pouteau – Formateur en communication

ACQUISITION DES SAVOIRS DE BASE

PUBLICS VISÉS :

Travailleurs en formation professionnelle continue, porteurs de handicap(s) ou non.

Enfants ou adolescents en difficultés d'apprentissage.

Seniors volontaires ou nécessitant un accompagnement, personnes atteintes d'Alzheimer ou maladies apparentées.

Personnes migrantes (F.L.E., insertion).

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES :

- Être capable de progresser et de maintenir ses acquis dans les domaines culturels ou personnels (comportemental par ex.) ciblés en partenariat avec l'apprenant et/ou son entourage et identifiés après évaluation des besoins et des compétences par la formatrice.
- Être capable de s'ouvrir à de nouveaux champs de compétence et de s'enrichir par la découverte d'autres centres d'intérêts.

CONNAISSANCES REQUISES :

Aucun prérequis n'est nécessaire au stagiaire pour accéder à la formation. Seul, le volontariat préalable est préférable tout en sachant qu'il peut faire partie des domaines à travailler.

MODALITES TECHNIQUES :

Durée : à définir en concertation selon les besoins et possibilités de part et d'autre.

Nombre de stagiaires : Ateliers individuels -en établissement (6 personnes/journée maximum)- ou en petit groupe.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES :

Apports théoriques combinés, mises en pratique et exercices, cas concrets, auto-évaluation et autocorrection, travail personnel.

Ateliers de Raisonnement Logique (ARL*) avec évaluation de compétences.

COÛT :

Séances individuelles (ou en petit groupe) de formation en établissement/entreprise : 66 € TTC/h + IK : 0,50€ TTC.

Séances individuelles de formation pour les particuliers : 28 € TTC/h + IK : 0,50 € TTC.

FORMATRICE :

Marie-Françoise LANDAIS (IDE)

PUBLIC VISÉ :

Sites touristiques, musées, centres d'expositions avec animations ou prestations de médiations, services patrimoine, etc...

Personnel en lien avec le public (accueil, communication, édition touristique, etc...).

Bénévoles lors de festivals, évènements culturels.

MODULES PROPOSÉS (cliquer sur le module pour accéder à sa fiche pédagogique)

- [Accueil des publics en situation de handicap](#)
- [Adapter sa visite guidée/ Médiation du patrimoine](#)
- [Adapter ses supports de communication](#)
- [Mieux communiquer avec une personne sourde – Niveau 1](#)
- [Mieux communiquer avec une personne sourde – Niveau 2](#)
- [Mieux communiquer avec une personne sourde – Niveau 3](#)
- [Former ses bénévoles](#)

MODALITÉS TECHNIQUES :

Description par module.

CONTENU ET MÉTHODES PÉDAGOGIQUES :

Description par module.

COÛT :

Voir fiche du module.

FORMATRICE :

Marina GUITTOIS

L'INTERVENTION À DOMICILE

PUBLIC VISÉ :

Auxiliaire de vie / aide-soignant(e).

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES :

- Être capable d'être à l'écoute de soi.
- Être capable d'être présent à l'autre.
- Être capable de se valoriser dans ses actes de soin.
- Être capable d'identifier ses faiblesses et ses forces.
- Être capable d'agir selon les besoins de la personne.

CONNAISSANCES REQUISES :

Être diplômé(e) de la formation aide-soignant(e) ou auxiliaire de vie.

Avoir été confronté à la toilette à domicile.

Avoir été confronté à des situations de proximité avec l'autre.

Intervenir à domicile.

MODALITES TECHNIQUES :

Durée : 7 h réparties sur **2 jours**.

Nombre de stagiaires : Minimum 6 personnes, maximum 10.

CONTENU :

Module 1 : 1^{ère} demi-journée

- Travaux sur cohésion d'équipe, renforcement de l'estime de soi, exercice de valorisation et de connaissance de soi.

Module 2 : 2^{ème} demi-journée

- Continuité de la première partie, avec résumé, questionnement et finition des travaux en cours.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES :

Travail en collectif (réflexion collective dans un objectif de cohésion d'équipe) ;

Travail en individuel (réflexion sur soi) ;

Apport magistral, retour sur des notions (présence, perceptions, faits, jugements) ;

Cas pratique qui sera le fil rouge de la session.

COÛT :

80 euros TTC/heure soit 64 euros HT.

560 euros TTC pour la journée / soit 448 euros HT.

FORMATRICE :

Virginie Ricourt, en qualité de psychologue/analyse de la pratique.

PUBLIC VISÉ :

Managers, vendeurs en unité commerciale

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES :

- Être capable de mettre en œuvre les différentes étapes de la relation commerciale afin de convaincre et de fidéliser une clientèle.

CONNAISSANCES REQUISES :

Pas de prérequis.

MODALITÉS TECHNIQUES :

Durée : 14 h réparties sur 2 jours.

Nombre de stagiaires : minimum – maxi : 4-10.

CONTENU :

Module 1 : 1 journée

De la connaissance du produit à la présentation argumentée.

Module 2 : 1 journée

Savoir transformer les objections en avantages pour atteindre la conclusion et la fidélisation d'un prospect.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES :

Apports théoriques, découverte, démonstration, mise en situation.

COÛT :

Journée par stagiaire : 350 €.

FORMATRICE :

Agnès Camarena

PUBLIC VISÉ :

Enseignants et particuliers.

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES :

À l'issue de la formation, les participants seront en mesure d'utiliser en autonomie les 26 mouvements et les 8 protocoles d'équilibrage du Brain Gym (voir, écouter, écrire, interagir, accéder au champ médian, attitudes positives, triDimensionnel, et percevoir les structures) pour favoriser leurs apprentissages et ceux de leurs élèves.

CONNAISSANCES REQUISES :

Pas de prérequis.

MODALITES TECHNIQUES :

Durée : 24h réparties sur **4 jours**.

Nombre de stagiaires : de 6 à 12.

CONTENU :

Module 1 :

- Séquence 1 : présentation des participants, attentes, règles du groupe et programme de la formation. Les origines du Brain Gym.
- Séquence 2 : bouger avec les 4 mouvements de l'ECAP pour mettre le cap sur les apprentissages. Découvrir la structure d'un protocole d'équilibrage. Notions d'intégration/non intégration.
- Séquence 3 : les 3 Dimensions, le champ médian, utiliser le manuel.
- Séquence 4 : les 3 Dimensions et le cerveau, l'auto-observation.
- Séquence 5 : équilibrage pour une attitude positive et équilibrage pour voir.
- Ancrage et conclusion.

Module 2 :

- Séquence 1 : expérimentation de l'équilibrage pour voir.
- Séquence 2 : introduction du Remodelage de Latéralité de Dennison, puis l'expérimenter.
- Séquence 3 : équilibrages pour écouter et pour écrire.
- Séquence 4 : s'équilibrer pour l'écoute et la compréhension, avec les mouvements associés.
- Ancrage et conclusion.

Module 3 :

- Séquence 1 : les 5 étapes de l'apprentissage.
- Séquence 2 : se repérer dans « la roue » de la Brain Gym pour l'utiliser.
- Séquence 3 : découvrir et expérimenter l'équilibrage pour la compréhension.
- Séquence 4 : découvrir et expérimenter le Remodelage TriDimensionnel.
- Ancrage et conclusion.

Module 4 :

- Séquence 1 : Brain Gym France/International, et le parcours de formation.
- Séquence 2 : découvrir et expérimenter l'équilibrage pour l'organisation.
- Séquence 3 : révision pour une compréhension globale.
- Séquence 4 : découvrir et expérimenter l'équilibrage Expansion.
- Ancrage, conclusion, et bilan de la formation.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES :

L'approche pédagogique du « Mieux-Apprendre » : voir le site Internet www.mieux-apprendre.com

Activités interactives suscitant implication et cohésion.

Réflexion personnelle, en binômes et en groupe complet.

Exercices faisant appel à la créativité individuelle et collective.

L'essence de cette formation est la coopération, le respect des réalités de chacun face aux apprentissages, et l'expression du potentiel individuel et collectif des apprenants.

COÛT :

Coût forfaitaire journée : 500 €TTC.

Manuel de formation : 23 € TTC par apprenant.

Frais de déplacement : 0,42 € TTC/km.

Repas en sus.

FORMATRICE :

Katy Héteau

PUBLIC VISÉ :

Agent polyvalent de restauration de collectivité.

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES :

- Expérimenter les textures modifiées.
- Savoir cuisiner selon les régimes spécifiques dus à la santé.
- Savoir cuisiner les plats à base de viandes dans le respect de la tradition culinaire française et des règles d'hygiène.
- Réaliser et varier les recettes de légumes dans le respect des règles d'hygiène et des saveurs.

CONNAISSANCES REQUISES :

Connaître les règles de sécurité pour l'utilisation du matériel professionnel de la cuisine (cuisson / découpe).

MODALITÉS TECHNIQUES :

Durée : 10 heures (réparties sur 3 demi-journées).

Nombre de stagiaires : 2 max.

CONTENU ET MÉTHODES PÉDAGOGIQUES :

Jour 1 : 3heures

- Cours théorique.
- Analyse des pratiques
- Approche théorique
- Étude de cas : Organiser une mise en travaux pratiques pour le Jour 2.

Jour 2 : 4heures

- Évaluation formative des pré-requis de la séance précédente
- Démonstration des gestes techniques
- Réalisation pratique
- Distribution du plat.
- Dégustation, définition des critères d'auto-évaluation

Jour 3 : 3 heures

- Évaluation de la pratique en autonomie
- Réunion avec l'équipe
- Identifier les points forts, les acquis
- Donner les outils pour renforcer les connaissances

COÛT :

Tarif horaire : 120 euros HT

Soit la séance de 2 h : 240 euros HT

FORMATRICE :

Anne-Célia Nio.