

# SOMMAIRE

<b>413 - DÉVELOPPEMENT CAPACITÉS COMPORTEMENTALES ET RELATIONNELLES</b> .....	<b>2</b>
A - BILAN DE COMPETENCES .....	2
B - ANIMATION.....	2
C - COMMUNICATION .....	3
<b>312 – COMMERCE - VENTE</b> .....	<b>3</b>
A – VENTE – SECTEUR NUTRITION ET SANTÉ .....	3
B – VENTE – SECTEUR TOURISME .....	4
<b>136 - LANGUES</b> .....	<b>4</b>
A – LANGUE ANGLAISE .....	4
<b>324 SECRÉTARIAT / BUREAUTIQUE</b> .....	<b>5</b>
A - BUREAUTIQUE –TECHNOLOGIES DE LA COMMUNICATION ET DE L'INFORMATION.....	5
<b>221 - ALIMENTATION</b> .....	<b>6</b>
A - ALIMENTATION – NUTRITION.....	6
B - DIÉTÉTIQUE .....	7
C - ALIMENTATION - SANTÉ.....	7
D - RESTAURATION COLLECTIVE.....	8
E - LA DÉMARCHE QUALITÉ.....	10
<b>344 – HYGIÈNE ET SECURITE</b> .....	<b>11</b>
A - HYGIÈNE HOSPITALIÈRE.....	11
B - HYGIÈNE RESTAURATION COLLECTIVE .....	12
C – SECURITE DES BIENS ET DES PERSONNES.....	12
<b>331 - SANTÉ</b> .....	<b>13</b>
A - PERSONNEL SOIGNANT .....	13
B - PRÉPARATION CONCOURS .....	13
<b>332 - TRAVAIL SOCIAL</b> .....	<b>14</b>
A - AIDE À LA PERSONNE .....	14
B - ACCOMPAGNEMENT AUX PATHOLOGIES SPÉCIFIQUES .....	17
C - ÉCONOMIE SOCIALE ET FAMILIALE.....	18
D - TUTELLE.....	19
<b>201 - TECHNOLOGIE DE COMMANDES</b> .....	<b>21</b>
A – INFORMATIQUE INDUSTRIELLE.....	21
<b>334 - ACCUEIL - HÔTELLERIE - TOURISME</b> .....	<b>22</b>
A – ANIMATION TOURISTIQUE .....	22
B – PRODUCTION – VENTE TOURISTIQUE .....	22
<b>314 - COMPTABILITÉ - GESTION</b> .....	<b>23</b>
A – COMPTABILITÉ ET GESTION.....	23
<b>310 - SPÉCIALITÉS PLURIVALENTES DES ÉCHANGES ET DE LA GESTION</b> .....	<b>23</b>
A – ADMINISTRATION GÉNÉRALE DES ENTREPRISES .....	23
<b>330 - SPÉCIALITÉS PLURIVALENTES SANITAIRES ET SOCIALES</b> .....	<b>24</b>
A – PRÉPARATION AUX CONCOURS.....	24
B – VALIDATION DES ACQUIS ET DE L'EXPÉRIENCE.....	24
C – LA DEMARCHE QUALITE.....	24

## 413 - DÉVELOPPEMENT CAPACITÉS COMPORTEMENTALES ET RELATIONNELLES

### A – BILAN DE COMPETENCES

<b>01-BC</b>	<b>DIF</b>	<b>LE BILAN DE COMPETENCES</b>			
<b>Objectifs :</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Analyser et définir la demande et les attentes,</li> <li>➤ Inventorier les compétences professionnelles et personnelles,</li> <li>➤ Confirmer ces expériences et les valider,</li> <li>➤ Inventorier les motivations, les aptitudes, les savoir-être,</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Analyser les acquis dans une transversalité professionnelle pour définir une orientation,</li> <li>➤ Elaborer un projet professionnel réaliste,</li> <li>➤ Déterminer les étapes de concrétisation.</li> </ul>			
<b>Durée :</b>	maximum 24 heures	<b>Dates :</b>	Nous consulter	<b>Prix :</b>	1.300 € cycle/stagiaire

<b>02-BC</b>	<b>DIF</b>	<b>L'ENTRETIEN PROFESSIONNEL</b>			
<b>Objectifs :</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Analyser et définir en réunion tripartite (salarié, employeur et conseiller) le projet professionnel,</li> <li>➤ Inventorier les compétences professionnelles et personnelles du salarié,</li> <li>➤ Réaliser une synthèse écrite des aptitudes, des attentes du salarié et des besoins de l'entreprise,</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Mettre au point un plan d'action précis,</li> <li>➤ Elaborer et déterminer les étapes d'un projet professionnel réaliste,</li> <li>➤ Présenter les conclusions du bilan en réunion tripartite (salarié, employeur et conseiller).</li> </ul>			
<b>Durée :</b>	3 jours	<b>Dates :</b>	Nous consulter	<b>Prix :</b>	660 € cycle/stagiaire

### B - ANIMATION

<b>01-AN</b>	<b>DIF</b>	<b>LA CONDUITE DE RÉUNION</b>			
<b>Objectifs :</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Déterminer les objectifs des réunions et en discerner les différents types,</li> <li>✓ Choisir les outils appropriés à chaque type de réunion,</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Organiser et animer une réunion en fonction des objectifs définis,</li> <li>✓ Réguler les tensions et résoudre les conflits au cours d'une réunion.</li> </ul>			
<b>Durée :</b>	2 jours	<b>Dates :</b>	Nous consulter	<b>Prix :</b>	520 € cycle/stagiaire

<b>02-AN</b>	<b>DIF</b>	<b>L'ORGANISATION ET L'ANIMATION D'UNE EQUIPE</b>			
<b>Objectifs :</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Diagnostiquer ses modes de fonctionnement,</li> <li>✓ Maîtriser une méthodologie de résolution de problèmes de fonctionnement,</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Dynamiser les compétences et la motivation de son équipe.</li> </ul>			
<b>Durée :</b>	2 jours	<b>Dates :</b>	Nous consulter	<b>Prix :</b>	520 € cycle/stagiaire

<b>03-AN</b>	<b>LA FORMATION DE FORMATEUR OCCASIONNEL</b>				
<b>Objectifs :</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Être sensibilisé à une méthodologie pour concevoir une formation adaptée à des besoins repérés,</li> <li>✓ Savoir choisir les méthodes et outils pédagogiques adéquats,</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Savoir animer un groupe pour favoriser les apprentissages,</li> <li>✓ Évaluer la pertinence de la formation et les effets escomptés.</li> </ul>			
<b>Durée :</b>	3 jours	<b>Dates :</b>	Nous consulter	<b>Prix :</b>	660 € cycle/stagiaire

<b>04-AN</b>	<b>LA FORMATION DE FORMATEUR DE TERRAIN</b>		
<b>Objectifs :</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Acquérir des connaissances théoriques et méthodologiques préparant aux fonctions tutorales de la formation sur site qualifiant,</li> <li>✓ Développer la pédagogie de l'alternance,</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Promouvoir la fonction tuteur et référent dans le cadre d'un projet professionnel,</li> <li>✓ Participer au développement de la mission de formation dans le champ institutionnel.</li> </ul>	
<b>Durée :</b>	120 heures	<b>Dates :</b>	*
		<b>Prix :</b>	*

\* Contacter la Plateforme Régionale des Formations Sanitaires et Sociales – I.R.F.S.S. CROIX ROUGE – Tél. : 05.61.31.56.32

## C - COMMUNICATION

<b>01-CO</b>	<b>DIF</b>	<b>TELEPHONE – ACCUEIL</b>	
<b>Objectifs :</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Acquérir les techniques et les connaissances nécessaires pour mieux maîtriser le téléphone et pour communiquer efficacement,</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Mieux comprendre la politique de communication à laquelle les participants sont associés par leur fonction,</li> <li>✓ Mettre l'accent sur la place du téléphone dans la communication de l'entreprise.</li> </ul>	
<b>Durée :</b>	3 jours	<b>Dates :</b>	Nous consulter
		<b>Prix :</b>	660 € cycle/stagiaire

<b>02-CO</b>	<b>DIF</b>	<b>MIEUX COMMUNIQUER DANS LE CONTEXTE PROFESSIONNEL</b>	
<b>Objectifs :</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Renforcer ses capacités d'écoute,</li> <li>✓ Reformuler l'essentiel de manière claire et concise,</li> <li>✓ Maîtriser les outils de communication,</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Mieux communiquer dans le contexte professionnel en utilisant des concepts et des méthodes.</li> </ul>	
<b>Durée :</b>	3 jours	<b>Dates :</b>	Nous consulter
		<b>Prix :</b>	660 € cycle/stagiaire

<b>03-CO</b>	<b>AMÉLIORER SES ÉCRITS PROFESSIONNELS</b>		
<b>Objectifs :</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Identifier et analyser la situation de communication pour adapter son message aux différents destinataires,</li> <li>✓ Repérer et identifier les objectifs, les enjeux et le sens à donner à un écrit professionnel au regard de la situation de communication précédemment définie,</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Prendre conscience des aspects perfectibles de son expression écrite (style, structuration, clarté...),</li> <li>✓ Développer ses méthodes d'analyse et de synthèse pour rédiger un document pertinent.</li> </ul>	
<b>Durée :</b>	5 jours	<b>Dates :</b>	Nous consulter
		<b>Prix :</b>	1.170 € cycle/stagiaire

## 312 – COMMERCE - VENTE

### A – VENTE – SECTEUR NUTRITION ET SANTÉ

<b>01-VS</b>	<b>VENDRE GRÂCE À DES ARGUMENTS NUTRITIONNELS</b>		
<b>Objectifs :</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Acquérir et maîtriser les techniques de vente,</li> <li>✓ Valider la maîtrise d'une base solide en matière de connaissances scientifiques liées aux produits et à leur cible,</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Utiliser les connaissances scientifiques afin de les intégrer dans une action commerciale.</li> </ul>	
<b>Durée :</b>	3 jours	<b>Dates :</b>	Nous consulter
		<b>Prix :</b>	660 € cycle/stagiaire

**B – VENTE – SECTEUR TOURISME**

<b>02-VS</b>	<b>TECHNIQUES DE VENTE ET DE NÉGOCIATION</b>			
<b>Objectifs :</b>	✓ Adapter un comportement d'accueil, d'écoute, de conseil et de négociation vis-à-vis du client, ✓ Maîtriser les techniques de l'entretien de vente,	✓ Acquérir des techniques de négociation et d'affirmation du prix, ✓ Développer l'envie de réaliser des ventes additionnelles.		
<b>Durée :</b>	3 jours	<b>Dates :</b>	Nous consulter	<b>Prix :</b> 660 € cycle/stagiaire

<b>03-VS</b>	<b>DIF</b>	<b>LA CONDUITE D'UNE VENTE PAR TÉLÉPHONE</b>		
<b>Objectifs :</b>	✓ Maîtriser les fondamentaux de la communication téléphonique, ✓ Acquérir des outils et des méthodes pour augmenter la performance de l'équipe,	✓ Connaître et analyser les différents comportements des prospects et des clients, ✓ Vendre en réception et en émission d'appel.		
<b>Durée :</b>	3 jours	<b>Dates :</b>	Nous consulter	<b>Prix :</b> 660 € cycle/stagiaire

<b>04-VS</b>	<b>LE MANAGEMENT D'UNE ÉQUIPE DE VENTE</b>			
<b>Objectifs :</b>	✓ Maîtriser les points clés du management appliqués aux forces de vente, ✓ Acquérir des outils et des méthodes pour augmenter la performance de l'équipe,	✓ Maîtriser les procédures d'évaluation et de briefing, ✓ Créer des tableaux de bord de pilotage.		
<b>Durée :</b>	2 jours	<b>Dates :</b>	Nous consulter	<b>Prix :</b> 520 € cycle/stagiaire

**136 - LANGUES****A – LANGUE ANGLAISE**

<b>01-LA</b>	<b>DIF</b>	<b>ANGLAIS – NIVEAU 1</b>		
<b>Objectifs :</b>	✓ Acquérir, pratiquer et améliorer la langue anglaise en fonction de son activité professionnelle et de ses besoins individuels,	✓ Acquérir une certaine aisance dans la conversation anglaise.		
<b>Durée :</b>	4 jours	<b>Dates :</b>	Nous consulter	<b>Prix :</b> 1.030 €/cycle/stagiaire

<b>02-LA</b>	<b>DIF</b>	<b>ANGLAIS – NIVEAU 2</b>		
<b>Objectifs :</b>	✓ Acquérir, pratiquer et améliorer la langue anglaise en fonction de son activité professionnelle et de ses besoins individuels,	✓ Acquérir une certaine aisance dans la conversation anglaise.		
<b>Durée :</b>	4 jours	<b>Dates :</b>	Nous consulter	<b>Prix :</b> 1.030 €/cycle/stagiaire

<b>03-LA</b>	<b>DIF</b>	<b>COMMUNIQUER PAR TÉLÉPHONE, PAR TÉLÉCOPIE, PAR E-MAIL EN ANGLAIS</b>		
<b>Objectifs :</b>	✓ Structurer un entretien en émission ou en réception d'appel en anglais.	✓ Rédiger et interpréter efficacement les télécopies, l'e-mail en anglais.		
<b>Durée :</b>	2 jours	<b>Dates :</b>	Nous consulter	<b>Prix :</b> 520 € /cycle/stagiaire

<b>324 SECRÉTARIAT / BUREAUTIQUE</b>
--------------------------------------

**A - BUREAUTIQUE – TECHNOLOGIES  
DE LA COMMUNICATION ET DE L'INFORMATION**

<b>01-BU</b>	<b>DIF</b>	<b>WORD – INITIATION</b>	
<b>Objectifs :</b>		✓ Découvrir le concept du logiciel, ✓ Acquérir les notions de base,	✓ Maîtriser les fonctions générales.
<b>Durée :</b>	2 jours	<b>Dates :</b>	Nous consulter
		<b>Prix :</b>	520 € cycle/stagiaire
<b>02-BU</b>	<b>DIF</b>	<b>WORD – PERFECTIONNEMENT</b>	
<b>Objectifs :</b>		✓ Maîtriser les mailings et les formulaires,	✓ Structurer un long document.
<b>Durée :</b>	1 jour	<b>Dates :</b>	Nous consulter
		<b>Prix :</b>	260 € cycle/stagiaire
<b>03-BU</b>	<b>DIF</b>	<b>EXCEL – INITIATION</b>	
<b>Objectifs :</b>		✓ Découvrir les fonctionnalités de base d'EXCEL,	✓ Maîtriser les commandes et les fonctions générales.
<b>Durée :</b>	2 jours	<b>Dates :</b>	Nous consulter
		<b>Prix :</b>	520 € cycle/stagiaire
<b>04-BU</b>	<b>DIF</b>	<b>EXCEL – PERFECTIONNEMENT</b>	
<b>Objectifs :</b>		✓ Maîtriser les bases de données,	✓ Maîtriser les calculs élaborés.
<b>Durée :</b>	1 jour	<b>Dates :</b>	Nous consulter
		<b>Prix :</b>	260 € cycle/stagiaire
<b>06-BU</b>	<b>DIF</b>	<b>POWERPOINT</b>	
<b>Objectifs :</b>		✓ Concevoir une présentation,	✓ Optimiser l'utilisation du produit.
<b>Durée :</b>	2 jours	<b>Dates :</b>	Nous consulter
		<b>Prix :</b>	520 € cycle/stagiaire
<b>07-BU</b>	<b>DIF</b>	<b>ACCESS – INITIATION</b>	
<b>Objectifs :</b>		✓ Concevoir une base de données,	✓ Utiliser une base de données.
<b>Durée :</b>	3 jours	<b>Dates :</b>	Nous consulter
		<b>Prix :</b>	805 € cycle/stagiaire
<b>08-BU</b>	<b>DIF</b>	<b>ACCESS – PERFECTIONNEMENT</b>	
<b>Objectifs :</b>		✓ Utiliser les fonctions avancées,	✓ Optimiser l'utilisation du produit.
<b>Durée :</b>	3 jours	<b>Dates :</b>	Nous consulter
		<b>Prix :</b>	805 € cycle/stagiaire
<b>09-BU</b>	<b>DIF</b>	<b>PHOTOSHOP – INITIATION</b>	
<b>Objectifs :</b>		✓ Acquérir les notions de base,	✓ Maîtriser les fonctions générales.
<b>Durée :</b>	3 jours	<b>Dates :</b>	Nous consulter
		<b>Prix :</b>	1.070 € cycle/stagiaire
<b>10-BU</b>	<b>DIF</b>	<b>PHOTOSHOP – PERFECTIONNEMENT</b>	
<b>Objectifs :</b>		✓ Utiliser les fonctions avancées,	✓ Optimiser l'utilisation du produit.
<b>Durée :</b>	2 jours	<b>Dates :</b>	Nous consulter
		<b>Prix :</b>	730 € cycle/stagiaire

<b>11-BU</b>	<b>DIF</b>	<b>QUARK XPRESS – INITIATION</b>			
<b>Objectifs :</b>	✓ Acquérir les notions de base,		✓ Maîtriser les fonctions générales.		
<b>Durée :</b>	3 jours	<b>Dates :</b>	Nous consulter	<b>Prix :</b>	1.070 € cycle/stagiaire

<b>12-BU</b>	<b>DIF</b>	<b>QUARK XPRESS – PERFECTIONNEMENT</b>			
<b>Objectifs :</b>	✓ Utiliser les fonctions avancées,		✓ Optimiser l'utilisation du produit.		
<b>Durée :</b>	2 jours	<b>Dates :</b>	Nous consulter	<b>Prix :</b>	730 € cycle/stagiaire

## 221 - ALIMENTATION

### A - ALIMENTATION – NUTRITION

<b>01-NU</b>	<b>DIF</b>	<b>NUTRITION ET EQUILIBRE ALIMENTAIRE</b>			
<b>Objectifs :</b>	✓ Acquérir les bases de la nutrition,		✓ Élaborer des menus dans le respect de l'équilibre alimentaire.		
<b>Durée :</b>	2 jours	<b>Dates :</b>	Nous consulter	<b>Prix :</b>	520 € cycle/stagiaire

<b>02-NU</b>	<b>DIF</b>	<b>L'ALIMENTATION DES PERSONNES AGEES</b>			
<b>Objectifs :</b>	✓ Analyser les besoins nutritionnels des personnes âgées, ✓ Définir la place et le rôle du repas en structure d'accueil,		✓ Intégrer l'alimentation dans la globalité des soins.		
<b>Durée :</b>	3 jours	<b>Dates :</b>	Nous consulter	<b>Prix :</b>	660 € cycle/stagiaire

<b>03-NU</b>	<b>DIF</b>	<b>ALIMENTATION ET ENFANCE</b>			
<b>Objectifs :</b>	✓ Définir les besoins nutritionnels des enfants de 0 à 6 ans,		✓ Adapter les règles d'hygiène et d'équilibre alimentaire aux collectivités les accueillant.		
<b>Durée :</b>	2 jours	<b>Dates :</b>	Nous consulter	<b>Prix :</b>	520 € cycle/stagiaire

<b>04-NU</b>	<b>DIF</b>	<b>ALIMENTATION PETITE ENFANCE EN CRECHE FAMILIALE</b>			
<b>Objectifs :</b>	✓ Définir les besoins nutritionnels des enfants de 0 à 3 ans, ✓ Acquérir une méthodologie pour élaborer des menus équilibrés, variés et adaptés à la petite enfance, ✓ Adapter les techniques culinaires aux goûts des enfants,		✓ Acquérir les notions fondamentales d'hygiène en restauration, ✓ Repérer les modes d'application de la méthode H.A.C.C.P. au domicile des assistantes maternelles.		
<b>Durée :</b>	3 jours	<b>Dates :</b>	Nous consulter	<b>Prix :</b>	660 € cycle/stagiaire

**B - DIÉTÉTIQUE**

<b>01-DI</b>	<b>B.T.S. DIÉTÉTIQUE (1<sup>ère</sup> Année)</b>			
<b>Objectifs :</b>	✓ Préparer au Brevet Technicien Supérieur en Diététique, diplôme officiel délivré par le Ministère de l'Éducation Nationale.			
<b>Durée :</b>	1 an	<b>Dates :</b>	Nous consulter	<b>Prix 2008/2009 :</b> 3.815 € cycle/stagiaire
<b>02-DI</b>	<b>B.T.S. DIÉTÉTIQUE (2<sup>ème</sup> Année)</b>			
Nous consulter				

<b>03-DI</b>	<b>FORMATION SUPERIEURE EN DIÉTÉTIQUE</b>			
<b>Objectifs :</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Informer et former des individus ou des groupes sur l'alimentation équilibrée en tenant compte du contexte,</li> <li>✓ Gérer et manager un service ou une société de restauration,</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Vendre des produits alimentaires et diététiques en articulant des connaissances scientifiques et des techniques commerciales,</li> <li>✓ Donner des conseils alimentaires dans des secteurs spécifiques : enfants, handicapés, sportifs.</li> </ul>		
<b>Durée :</b>	1 an	<b>Dates :</b>	Nous consulter	<b>Prix 2009/2010 :</b> 2.820 € cycle/stagiaire

<b>04-DI</b>	<b>MODULE EDUCATION NUTRITIONNELLE</b>			
<b>Objectifs :</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Conseiller des consommateurs seuls ou en groupe sur l'alimentation équilibrée en tenant compte du contexte,</li> <li>✓ Informer du personnel médical, paramédical et du personnel de restauration collective sur la nutrition,</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Organiser une session de formation, un produit audiovisuel en rapport avec l'alimentation,</li> <li>✓ Concevoir et animer des séances d'éducation nutritionnelle.</li> </ul>		
<b>Durée :</b>	136 h.	<b>Dates :</b>	Nous consulter	<b>Prix 2008/2009 :</b> 1.875 € cycle/stagiaire

<b>05-DI</b>	<b>MODULE GESTION MANAGEMENT</b>			
<b>Objectifs :</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Maîtriser les bases élémentaires de gestion d'un service de restauration collective,</li> <li>✓ Acquérir la méthodologie, réaliser et présenter un audit en restauration collective,</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Informer, former, organiser et manager une équipe en restauration collective,</li> <li>✓ Elaborer un projet de création d'entreprise dans le domaine de la nutrition.</li> </ul>		
<b>Durée :</b>	114 h.	<b>Dates :</b>	Nous consulter	<b>Prix 2008/2009 :</b> 1.485 € cycle/stagiaire

<b>06-DI</b>	<b>MODULE COMMERCIAL</b>			
<b>Objectifs :</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Acquérir des techniques de vente et les appliquer face à différents interlocuteurs,</li> <li>✓ Conseiller et vendre des produits alimentaires et diététiques à des consommateurs,</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Conseiller et vendre des produits de nutrition clinique à des professionnels de santé,</li> <li>✓ Vendre des prestations de services en lien avec l'alimentation et la diététique.</li> </ul>		
<b>Durée :</b>	100 h.	<b>Dates :</b>	Nous consulter	<b>Prix 2008/2009 :</b> 1.260 € cycle/stagiaire

**C - ALIMENTATION - SANTÉ**

<b>01-AS</b>	<b>DIF</b>	<b>ALIMENTATION ARTIFICIELLE DANS LES ETABLISSEMENTS DE SOINS ET A DOMICILE</b>		
<b>Objectifs :</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Maîtriser les techniques d'administration de l'alimentation artificielle,</li> <li>✓ Définir le choix et l'utilisation des nutriments,</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Accompagner les patients et les soignants dans l'acceptation de l'alimentation artificielle.</li> </ul>		
<b>Durée :</b>	2 jours	<b>Dates :</b>	Nous consulter	<b>Prix :</b> 520 € cycle/stagiaire

<b>02-AS</b>	<b>DIF</b>	<b>L'ALIMENTATION A TEXTURE MODIFIEE</b>	
<b>Objectifs :</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Définir les différents stades de l'alimentation à texture modifiée (liquide, mixée, moulinée),</li> <li>✓ Concevoir des menus variés et adaptés à ces types d'alimentation,</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Confectionner des recettes en fonction des différentes textures,</li> <li>✓ Appréhender l'impact psychologique de ce type d'alimentation.</li> </ul>	
<b>Durée :</b>	3 jours	<b>Dates :</b>	Nous consulter
		<b>Prix :</b>	660 € cycle/stagiaire

<b>03-AS</b>	<b>DIF</b>	<b>LES COMPORTEMENTS ALIMENTAIRES</b>	
<b>Objectifs :</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Appréhender la fonction alimentaire à partir de la connaissance du comportement alimentaire, dans ses aspects psychologiques, sociologiques et nutritionnels,</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Sensibiliser les soignants aux différents types de prise en charge, dans leur réalité quotidienne en hospitalisation ou en suivi extra-hospitalier.</li> </ul>	
<b>Durée :</b>	2 jours	<b>Dates :</b>	Nous consulter
		<b>Prix :</b>	520 € cycle/stagiaire

<b>04-AS</b>	<b>DIF</b>	<b>L'ÉVALUATION ET LA PRISE EN CHARGE DES DENUTRITIONS</b>	
<b>Objectifs :</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Déterminer les critères de la dénutrition,</li> <li>✓ Analyser les causes et les conséquences,</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Mettre en place des outils d'évaluation,</li> <li>✓ Prendre en charge la renutrition des patients dénutris.</li> </ul>	
<b>Durée :</b>	2 jours	<b>Dates :</b>	Nous consulter
		<b>Prix :</b>	520 € cycle/stagiaire

<b>05-AS</b>	<b>DIF</b>	<b>LA PRISE EN CHARGE DIETETIQUE DES PATIENTS</b>	
<b>Objectifs :</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Réactualiser les connaissances concernant les maladies à conséquences nutritionnelles,</li> <li>✓ Mettre à jour les régimes adaptés, comprendre leur prescription,</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Situer la prise en charge diététique dans une démarche globale de soins,</li> <li>✓ Personnaliser la prise en charge et son suivi pour chaque patient.</li> </ul>	
<b>Durée :</b>	3 jours	<b>Dates :</b>	Nous consulter
		<b>Prix :</b>	660 € cycle/stagiaire

<b>06-AS</b>	<b>DIF</b>	<b>L'ANIMATION D'ATELIERS THERAPEUTIQUES NUTRITIONNELS</b>	
<b>Objectifs :</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Approfondir la connaissance des comportements alimentaires, dans ses aspects psychologiques, sociologiques et nutritionnels,</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Maîtriser les techniques et les attitudes permettant d'accroître l'efficacité des entretiens avec les patients,</li> <li>✓ Acquérir une méthodologie d'éducation à la santé,</li> <li>✓ Créer et animer des ateliers thérapeutiques.</li> </ul>	
<b>Durée :</b>	3 jours	<b>Dates :</b>	Nous consulter
		<b>Prix :</b>	660 € cycle/stagiaire

## **D - RESTAURATION COLLECTIVE**

<b>01-RC</b>	<b>ASSISTANCE A LA CRÉATION OU A LA RESTRUCTURATION D'UN SERVICE DE RESTAURATION</b>		
<b>Objectifs :</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Définir les objectifs de la restructuration,</li> <li>✓ Étudier les moyens techniques, financiers et humains disponibles,</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Établir l'étude de faisabilité.</li> </ul>	
<b>Durée :</b>	2 jours mini	<b>Dates :</b>	Intra-établissement
		<b>Prix :</b>	A déterminer

<b>02-RC</b>	<b>ASSISTANCE A LA CRÉATION D'UN SERVICE DE PORTAGE DE REPAS</b>		
<b>Objectifs :</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Acquérir les notions d'hygiène indispensables,</li> <li>✓ Analyser l'investissement financier, matériel et humain,</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Adapter les menus et le choix des préparations.</li> </ul>	
<b>Durée :</b>	2 jours mini	<b>Dates :</b>	Intra-établissement
		<b>Prix :</b>	A déterminer

<b>03-RC</b>	<b>L'ORGANISATION D'UN SERVICE DE RESTAURATION COLLECTIVE</b>		
<b>Objectifs :</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Définir les objectifs du service,</li> <li>✓ Analyser les moyens,</li> <li>✓ Maîtriser l'animation de l'équipe,</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Gérer les achats,</li> <li>✓ Organiser la production et la distribution,</li> <li>✓ Veiller au respect des règles d'hygiène.</li> </ul>	
<b>Durée :</b>	3 jours mini	<b>Dates :</b>	Intra-établissement
		<b>Prix :</b>	A déterminer

<b>04-RC</b>	<b>DIF</b>	<b>LA RESTAURATION DIFFEREE – PRINCIPE DE LA LIAISON CHAUDE</b>	
<b>Objectifs :</b>	✓ Confirmer et approfondir les notions d'hygiène et d'équilibre alimentaire,	✓ Maîtriser les connaissances techniques et réglementaires de la liaison chaude.	
<b>Durée :</b>	2 jours	<b>Dates :</b> Nous consulter	<b>Prix :</b> 520 € cycle/stagiaire
<b>05-RC</b>	<b>DIF</b>	<b>LA RESTAURATION DIFFEREE – PRINCIPE DE LA LIAISON FROIDE</b>	
<b>Objectifs :</b>	✓ Confirmer et approfondir les notions d'hygiène et d'équilibre alimentaire,	✓ Maîtriser les connaissances techniques et réglementaires de la liaison froide.	
<b>Durée :</b>	2 jours	<b>Dates :</b> Nous consulter	<b>Prix :</b> 520 € cycle/stagiaire
<b>06-RC</b>	<b>DIF</b>	<b>LES TECHNIQUES CULINAIRES EN RESTAURATION COLLECTIVE</b>	
<b>Objectifs :</b>	✓ Acquérir ou perfectionner les techniques culinaires de base en vue de travailler en cuisine de collectivité.		
<b>Durée :</b>	2 jours	<b>Dates :</b> Nous consulter	<b>Prix :</b> 520 € cycle/stagiaire
<b>07-RC</b>		<b>FORMATION DIÉTÉTIQUE POUR PERSONNEL DE CUISINE DE COLLECTIVITÉ - Niv. 1</b>	
<b>Objectifs :</b>	✓ Acquérir les notions d'hygiène et d'équilibre alimentaire,	✓ Allier diététique et "cuisine plaisir".	
<b>Durée :</b>	3 jours	<b>Dates :</b> Nous consulter	<b>Prix :</b> 660 € cycle/stagiaire
<b>08-RC</b>		<b>FORMATION DIÉTÉTIQUE POUR PERSONNEL DE CUISINE DE COLLECTIVITÉ - Niv. 2</b>	
<b>Objectifs :</b>	✓ Confirmer les notions de diététique et d'hygiène alimentaire, ✓ Connaître les bases des régimes thérapeutiques adaptés aux maladies à incidence nutritionnelle,	✓ Établir et confectionner des recettes de cuisine diététique.	
<b>Durée :</b>	3 jours	<b>Dates :</b> Nous consulter	<b>Prix :</b> 660 € cycle/stagiaire
<b>09-RC</b>		<b>CUISINIER EN COLLECTIVITÉ DE JEUNES ENFANTS</b>	
<b>Objectifs :</b>	✓ Définir les besoins nutritionnels des enfants de 0 à 6 ans, ✓ Acquérir une méthodologie pour élaborer des menus équilibrés, variés et adaptés à la petite enfance, ✓ Perfectionner et adapter les techniques culinaires à la restauration en institution de jeunes enfants,	✓ Acquérir les notions fondamentales d'hygiène en restauration collective, ✓ Définir et identifier les enjeux réglementaires liés à la méthode H.A.C.C.P., ✓ Repérer les modes d'application possibles de la méthode H.A.C.C.P. en institution de jeunes enfants.	
<b>Durée :</b>	3 jours	<b>Dates :</b> Nous consulter	<b>Prix :</b> 660 € cycle/stagiaire
<b>10-RC</b>		<b>LA NOUVELLE REGLEMENTATION EUROPEENNE EN RESTAURATION COLLECTIVE : LE PAQUET HYGIENE</b>	
<b>Objectifs :</b>	✓ Évaluer et respecter les bonnes pratiques d'hygiène en restauration collective, ✓ Connaître et maîtriser la nouvelle réglementation européenne,	✓ Élaborer le Plan de Maîtrise Sanitaire, ✓ Évaluer et adapter la base documentaire HACCP aux nouvelles exigences réglementaires.	
<b>Durée :</b>	3 jours	<b>Dates :</b> Nous consulter	<b>Prix :</b> 660 € cycle/stagiaire

**E - LA DÉMARCHE QUALITÉ**

<b>01-QU</b>	<b>DIF</b>	<b>METHODOLOGIE D'UN AUDIT EN RESTAURATION COLLECTIVE</b>		
<b>Objectifs :</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Acquérir la méthodologie pour réaliser un audit,</li> <li>✓ Organiser et réaliser l'audit à partir d'une grille,</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Se positionner dans un rôle d'auditeur.</li> </ul>		
<b>Durée :</b>	2 jours	<b>Dates :</b>	Nous consulter	<b>Prix :</b> 520 € cycle/stagiaire

<b>02-QU</b>	<b>DIF</b>	<b>ASSISTANCE A LA MISE EN PLACE DU « PAQUET HYGIENE »</b>		
<b>Objectifs :</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Amener les acteurs en liaison directe ou indirecte avec la chaîne alimentaire : <ul style="list-style-type: none"> <li>. à intégrer et acquérir les principes de la nouvelle réglementation européenne,</li> <li>. à les mettre en application,</li> <li>. à les évaluer.</li> </ul> </li> </ul>			
<b>Durée :</b>	2 jours mini	<b>Dates :</b>	Intra-établissement	<b>Prix :</b> A déterminer

<b>03-QU</b>	<b>LA QUALITÉ DU SERVICE DES REPAS DANS UNE UNITÉ DE SOINS</b>			
<b>Objectifs :</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Connaître les processus de fabrication et de distribution des repas en institution médicale,</li> <li>✓ Identifier les différents acteurs de la restauration et leurs fonctions,</li> <li>✓ Rappeler les bases de la nutrition</li> <li>✓ Étudier les régimes thérapeutiques adaptés aux maladies à incidence nutritionnelle,</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Intégrer les notions fondamentales d'hygiène alimentaire,</li> <li>✓ Sensibiliser aux rôles psychologiques et sociaux de l'alimentation,</li> <li>✓ Optimiser la qualité du service hôtelier.</li> </ul>		
<b>Durée :</b>	2 jours mini	<b>Dates :</b>	Intra-établissement	<b>Prix :</b> A déterminer

<b>04-QU</b>	<b>LA QUALITÉ DU SERVICE DES REPAS EN SALLE A MANGER</b>			
<b>Objectifs :</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Adopter des attitudes et des comportements suscitant respect et convivialité,</li> <li>✓ Échanger avec compétence des notions d'alimentation avec les convives,</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Appliquer les règles de base du service à table,</li> <li>✓ Appliquer les règles d'hygiène alimentaire.</li> </ul>		
<b>Durée :</b>	2 jours mini	<b>Dates :</b>	Intra-établissement	<b>Prix :</b> A déterminer

<b>05-QU</b>	<b>MISE EN PLACE DU PLAN DE MAITRISE SANITAIRE ADAPTE A LA DISTRIBUTION DES REPAS</b>			
<b>Objectifs :</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Intégrer et acquérir les bases nécessaires à en hygiène alimentaire,</li> <li>✓ Acquérir les principes de la méthode H.A.C.C.P.,</li> <li>✓ Sensibiliser aux dangers liés à la distribution des repas,</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Définir et identifier les responsabilités du personnel chargé de la distribution des repas en matière d'hygiène alimentaire et hospitalière.</li> </ul>		
<b>Durée :</b>	2 jours mini	<b>Dates :</b>	Intra-établissement	<b>Prix :</b> A déterminer

<b>06-QU</b>	<b>VALIDATION DU PLAN DE MAITRISE SANITAIRE (P.M.S.)</b>			
<b>Objectifs :</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Repérer et maîtriser les points critiques,</li> <li>✓ Vérifier et approfondir les connaissances en matière d'hygiène en restauration collective,</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Valider les protocoles de fonctionnement existants, les auto-contrôles et les mesures correctives nécessaires,</li> <li>✓ Valoriser l'application de la démarche.</li> </ul>		
<b>Durée :</b>	1 jour mini	<b>Dates :</b>	Intra-établissement	<b>Prix :</b> A déterminer

## 344 – HYGIÈNE ET SECURITE

### A - HYGIÈNE HOSPITALIÈRE

<b>01-HY</b>	<b>HYGIÈNE DES LOCAUX</b>			
<b>Objectifs :</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Sensibiliser à l'importance de l'hygiène des locaux,</li> <li>✓ Acquérir des notions de microbiologie,</li> <li>✓ Connaître les produits et équipements d'entretien des locaux,</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Acquérir ou formaliser des techniques et une organisation d'entretien.</li> </ul>		
<b>Durée :</b>	2 jours A déterminer	<b>Dates :</b>	Nous consulter Intra-établissement	<b>Prix :</b> 520 € cycle/stagiaire A déterminer

  

<b>02-HY</b>	<b>LA LUTTE CONTRE LES INFECTIONS NOSOCOMIALES</b>			
<b>Objectifs :</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Prendre conscience des risques encourus et des moyens à mettre en œuvre à tous les niveaux de responsabilité,</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Mettre en place une stratégie de lutte contre les infections nosocomiales,</li> <li>✓ Mettre en place un comité d'hygiène permanent.</li> </ul>		
<b>Durée :</b>	2 jours A déterminer	<b>Dates :</b>	Nous consulter Intra-établissement	<b>Prix :</b> 520 € cycle/stagiaire A déterminer

  

<b>03-HY</b>	<b>HYGIÈNE EN BLANCHISSERIE</b>			
<b>Objectifs :</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Amener les acteurs en liaison directe ou indirecte avec le traitement et la manipulation du linge à acquérir les connaissances nécessaires pour comprendre le danger identifié,</li> <li>✓ Intégrer ces principes dans une démarche qualité globale,</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Mettre ces principes en application,</li> <li>✓ Promouvoir l'intégration, par le personnel, de ces contraintes liées à la réglementation,</li> <li>✓ Répondre aux exigences de la démarche d'accréditation de l'H.A.S. (Haute Autorité de Santé).</li> </ul>		
<b>Durée :</b>	2 jours mini	<b>Dates :</b>	Intra-établissement	<b>Prix :</b> A déterminer

  

<b>04-HY</b>	<b>LA NORME E.N. 14065 ET LA DÉMARCHE R.A.B.C. EN BLANCHISSERIE</b>			
<b>Objectifs :</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Connaître et comprendre la norme EN 14065,</li> <li>✓ Appréhender les principes d'une démarche qualité,</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Comprendre et appliquer les principes de la démarche RABC.</li> </ul>		
<b>Durée :</b>	2 jours mini	<b>Dates :</b>	Intra-établissement	<b>Prix :</b> A déterminer

  

<b>05-HY</b>	<b>PLAN DE NETTOYAGE EN BLANCHISSERIE</b>			
<b>Objectifs :</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Rappeler les notions de risques et de dangers,</li> <li>✓ Analyser les moyens,</li> <li>✓ Maîtriser le matériel et les produits utilisés,</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Connaître et comprendre les protocoles d'utilisation,</li> <li>✓ Créer un plan de nettoyage adapté.</li> </ul>		
<b>Durée :</b>	2 jours mini	<b>Dates :</b>	Intra-établissement	<b>Prix :</b> A déterminer

  

<b>06-HY</b>	<b>L'HYGIÈNE EN BIBERONNERIE</b>			
<b>Objectifs :</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Sensibiliser aux enjeux liés à l'hygiène en biberonnerie,</li> <li>✓ Réactualiser les notions de microbiologie,</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Identifier et maîtriser les risques bactériologiques,</li> <li>✓ Réaliser un guide de bonnes pratiques en biberonnerie.</li> </ul>		
<b>Durée :</b>	2 jours mini	<b>Dates :</b>	Intra-établissement	<b>Prix :</b> A déterminer

<b>07-HY</b>	<b>LA PRÉVENTION DE LA LÉGIONELLOSE</b>			
<b>Objectifs :</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Connaître et comprendre le danger (la légionelle),</li> <li>✓ Identifier le danger lié au réseau d'eau sanitaire,</li> <li>✓ Connaître la réglementation en vigueur,</li> <li>✓ Maîtriser l'entretien des réseaux d'eau sanitaire,</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Connaître les réglementations,</li> <li>✓ Connaître les exigences de la réglementation,</li> <li>✓ Connaître les contrôles obligatoires.</li> </ul>		
<b>Durée :</b>	2 jours A déterminer	<b>Dates :</b>	Nous consulter Intra-établissement	<b>Prix :</b> 520 € cycle/stagiaire A déterminer

<b>08-HY</b>	<b>AGENT DE SERVICE HOSPITALIER PROFESSIONNALISATION D'AGENTS DE SERVICE HOSPITALIER et D'AIDE-HÔTELIER(E)S EN ETABLISSEMENTS DE SOINS OU D'HEBERGEMENT</b>			
<b>Objectifs :</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Acquérir des connaissances et des compétences destinées à faciliter l'intégration sur un poste d'Agent de Service Hospitalier ou d'Aide-Hôtelier,</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ En valoriser l'activité.</li> </ul>		
<b>Durée :</b>	910 heures	<b>Dates :</b>	Nous consulter	<b>Prix :</b> 2.077 € cycle/salarié (*) 1.500 € cycle/individuel

(\*) Formation Continue et Contrat de Professionnalisation

### **B - HYGIÈNE RESTAURATION COLLECTIVE**

<b>08-HY</b>	<b>DIF</b>	<b>LES DANGERS CHIMIQUES, PHYSIQUES ET BIOLOGIQUES EN RESTAURATION COLLECTIVE</b>		
<b>Objectifs :</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Acquérir des notions de microbiologie,</li> <li>✓ Identifier les modes de contamination des aliments,</li> <li>✓ Maîtriser les risques,</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Mettre en place des outils et des méthodes de travail en matière de prévention.</li> </ul>		
<b>Durée :</b>	2 jours	<b>Dates :</b>	Nous consulter	<b>Prix :</b> 520 € cycle/stagiaire

<b>09-HY</b>	<b>DIF</b>	<b>HYGIENE ALIMENTAIRE DANS LES ETABLISSEMENTS A CARACTERE SOCIAL</b>		
<b>Objectifs :</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Visualiser le danger microbiologique,</li> <li>✓ Connaître le principe de la méthode H.A.C.C.P.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Apprendre à s'organiser afin de palier à toute contamination et multiplication microbienne.</li> </ul>		
<b>Durée :</b>	2 jours	<b>Dates :</b>	Nous consulter	<b>Prix :</b> 520 € cycle/stagiaire

### **C – SECURITE DES BIENS ET DES PERSONNES**

<b>03-SE</b>	<b>DIF</b>	<b>FORMATION DE BASE "SAUVETEUR – SECOURISTE DU TRAVAIL" (S.S.T.)</b>		
<b>Objectifs :</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Permettre aux entreprises de se conformer au code du travail,</li> <li>✓ Acquérir les connaissances essentielles pour intervenir efficacement dans une situation d'urgence,</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Savoir alerter les secours compétents dans l'entreprise.</li> </ul>		
<b>Durée :</b>	2 jours	<b>Dates :</b>	Nous consulter	<b>Prix :</b> 1.455 € cycle/stagiaire

<b>04-SE</b>	<b>DIF</b>	<b>RECYCLAGE "SAUVETEUR – SECOURISTE DU TRAVAIL" (S.S.T.)</b>		
<b>Objectifs :</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Contrôler et réactualiser les connaissances pour intervenir efficacement dans une situation d'urgence,</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Etre titulaire de la carte de S.S.T.</li> </ul>		
<b>Durée :</b>	4 heures	<b>Dates :</b>	Nous consulter	<b>Prix :</b> 355 € cycle/stagiaire

<b>06-SE</b>	<b>DIF</b>	<b>GESTES ET POSTURES</b>		
<b>Objectifs :</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Acquérir une attitude correcte dans les gestes quotidiens et professionnels conciliant efficacité et bien-être,</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Identifier les gestes déclencheurs du mal de dos,</li> <li>✓ Acquérir les postures limitant le mal de dos,</li> <li>✓ Maîtriser les bons gestes de manutention.</li> </ul>		
<b>Durée :</b>	1 jour	<b>Dates :</b>	Nous consulter	<b>Prix :</b> 805 € cycle/stagiaire

<b>331 - SANTÉ</b>
--------------------

**A - PERSONNEL SOIGNANT**

<b>01-PS</b>	<b>PERSONNEL SOIGNANT : COMMENT COMMUNIQUER ET SE RESSOURCER AU QUOTIDIEN</b>			
<b>Objectifs :</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Connaître sa façon de communiquer,</li> <li>✓ Repérer et utiliser au mieux son type de personnalité, son style de communication, ses potentiels, ses zones de difficultés dans ses relations,</li> <li>✓ Savoir reconnaître les modes de communication propres aux autres types de personnalité,</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Déceler chez ses interlocuteurs ou soi-même le processus de "mécommunication" et savoir l'inverser,</li> <li>✓ Apprendre à se ressourcer en satisfaisant ses besoins psychologiques de base.</li> </ul>	
<b>Durée :</b>	3 jours A déterminer	<b>Dates :</b>	Nous consulter Intra-établissement	<b>Prix :</b>
				660 € cycle/stagiaire A déterminer

<b>02-PS</b>	<b>GÉRER LA SOUFFRANCE DES SOIGNANTS DANS L'ACCOMPAGNEMENT DE FIN DE VIE</b>			
<b>Objectifs :</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Donner un sens à cet acte d'accompagnement dans une dimension professionnelle,</li> <li>✓ Prendre conscience des enjeux personnels qui se jouent au cours de l'activité,</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Repérer individuellement et collectivement les situations génératrices de souffrance,</li> <li>✓ Poser ses propres limites,</li> <li>✓ Élaborer des méthodes de régulation personnelles ou d'équipe.</li> </ul>	
<b>Durée :</b>	4 jours	<b>Dates :</b>	Nous consulter	<b>Prix :</b>
				1.030 € cycle/stagiaire

<b>03-PS</b>	<b>ANIMATION D'ATELIERS D'EDUCATION THERAPEUTIQUE</b>			
<b>Objectifs :</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Définir l'éducation thérapeutique, ses objectifs et ses limites,</li> <li>✓ Acquérir les compétences pédagogiques nécessaires pour animer des ateliers d'éducation thérapeutique,</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Planifier, mettre en œuvre des programmes d'éducation thérapeutique en accord avec les besoins et les ressources des patients,</li> <li>✓ Evaluer ses pratiques professionnelles et leurs impacts sur le patient.</li> </ul>	
<b>Durée :</b>	4 jours	<b>Dates :</b>	Nous consulter	<b>Prix :</b>
				1.030 € cycle/stagiaire

**B - PRÉPARATION CONCOURS**

<b>01-IO</b>	<b>CLASSE PRÉPARATOIRE AU CONCOURS ORTHOPHONISTE</b>			
<b>Objectifs :</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Préparer aux différentes épreuves des concours (grâce à des TD et des TP autonomes),</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Effectuer une remise à niveau en français et en culture générale.</li> </ul>	
<b>Durée :</b>	8 mois	<b>Dates :</b>	Nous consulter	<b>Prix 2009/2010 :</b>
				3.550 € cycle/stagiaire

<b>332 - TRAVAIL SOCIAL</b>
-----------------------------

### A - AIDE À LA PERSONNE

<b>01-AP</b>	<b>DIPLÔME D'ÉTAT AUXILIAIRE DE VIE SOCIALE (D.E.A.V.S.)</b>		
<b>Objectifs :</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Compenser un état de fragilité, de dépendance ou de difficultés dû à l'âge, la maladie, le handicap ou les difficultés sociales,</li> <li>✓ Apporter une aide dans les domaines de la vie quotidienne,</li> <li>✓ Mettre en œuvre une méthodologie professionnelle d'évaluation des besoins des personnes aidées et proposer des actions adaptées,</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Communiquer et respecter la personne,</li> <li>✓ Favoriser l'autonomie des personnes et leur insertion dans l'environnement,</li> <li>✓ Préparer au D.E.A.V.S., diplôme officiel délivré par le Ministère des Affaires Sociales, du Travail et de la Solidarité.</li> </ul>	
<b>Durée :</b>	1064 h.	<b>Dates :</b>	Nous consulter
		<b>Prix (*) :</b>	3.980 €/cycle/salarié 3.065 €/cycle/individuel

(\*) Prix à titre indicatif

<b>02-AP</b>	<b>DOMAINE DE FORMATION 1 DU D.E.A.V.S. → CONNAISSANCE DE LA PERSONNE</b>		
<b>Objectifs :</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Être capable de situer la personne aux différents stades de son développement,</li> <li>✓ Être capable de situer la personne dans son contexte social et culturel,</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Appréhender les incidences des pathologies, handicaps et déficiences dans la vie quotidienne des personnes,</li> <li>✓ Valider le D.F. 1 du D.E.A.V.S.</li> </ul>	
<b>Durée :</b>	105 h.	<b>Dates :</b>	Nous consulter ou en intra-établissement
		<b>Prix (*) :</b>	840 €/cycle/salarié 647 €/cycle/individuel

(\*) Prix à titre indicatif

<b>03-AP</b>	<b>DOMAINE DE FORMATION 2 DU D.E.A.V.S. → ACCOMPAGNEMENT ET AIDE INDIVIDUALISÉE DANS LES ACTES ESSENTIELS DE LA VIE QUOTIDIENNE</b>		
<b>Objectifs :</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Être capable d'assurer le confort, la sécurité et l'aide aux activités motrices et aux déplacements,</li> <li>✓ Établir une relation d'aide en stimulant l'autonomie des personnes,</li> <li>✓ Repérer et évaluer les besoins et les capacités des personnes dans les actes de la vie quotidienne,</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Contribuer à la satisfaction des besoins fondamentaux afin d'assurer une bonne hygiène de vie,</li> <li>✓ Détecter les signes révélateurs d'un problème de santé,</li> <li>✓ Valider le D.F. 2 du D.E.A.V.S.</li> </ul>	
<b>Durée :</b>	266 h.	<b>Dates :</b>	Nous consulter ou en intra-établissement
		<b>Prix (*) :</b>	728 €/cycle/salarié 561 €/cycle/individuel

(\*) Prix à titre indicatif

<b>04-AP</b>	<b>DOMAINE DE FORMATION 3 DU D.E.A.V.S. → ACCOMPAGNEMENT DANS LA VIE SOCIALE ET RELATIONNELLE</b>		
<b>Objectifs :</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Être capable d'avoir une communication adaptée à la personne,</li> <li>✓ Favoriser et accompagner les relations sociales et familiales,</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Valider le D.F. 3 du D.E.A.V.S.</li> </ul>	
<b>Durée :</b>	70 h.	<b>Dates :</b>	Nous consulter ou en intra-établissement
		<b>Prix (*) :</b>	560 €/cycle/salarié 431 €/cycle/individuel

(\*) Prix à titre indicatif

<b>05-AP</b>	<b>DOMAINE DE FORMATION 4 DU D.E.A.V.S. → ACCOMPAGNEMENT ET AIDE DANS LES ACTIVITES ORDINAIRES DE LA VIE QUOTIDIENNE</b>			
<b>Objectifs :</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Etre capable de réaliser des repas adaptés et attractifs,</li> <li>✓ Réaliser des achats alimentaires et participer à l'élaboration des menus,</li> <li>✓ Entretien le linge et les vêtements,</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Entretien le cadre de vie,</li> <li>✓ Aider à la gestion des documents familiaux et aux démarches administratives,</li> <li>✓ Valider le D.F. 4 du D.E.A.V.S.</li> </ul>		
<b>Durée :</b>	77 h.	<b>Dates :</b>	Nous consulter ou en intra-établissement	<b>Prix (*) :</b> 732 €/cycle/salarié 563 €/cycle/individuel

(\*) Prix à titre indicatif

<b>06-AP</b>	<b>DOMAINE DE FORMATION 5 D.E.A.V.S. → PARTICIPATION A LA MISE EN ŒUVRE, AU SUIVI, A L'ELABORATION DU PROJET INDIVIDUALISE</b>			
<b>Objectifs :</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Etre capable d'analyser les attentes et les besoins de la personne dans tous les aspects de sa vie,</li> <li>✓ Adopter des comportements qui respectent la personne et son lieu de vie,</li> <li>✓ Contribuer à l'élaboration du projet individualisé,</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Organiser son intervention à partir de projet individualisé,</li> <li>✓ Analyser et rendre compte de son intervention,</li> <li>✓ Valider le D.F. 5 du D.E.A.V.S.</li> </ul>		
<b>Durée :</b>	301 h.	<b>Dates :</b>	Nous consulter ou en intra-établissement	<b>Prix (*) :</b> 728 €/cycle/salarié 561 €/cycle/individuel

(\*) Prix à titre indicatif

<b>07-AP</b>	<b>DOMAINE DE FORMATION 6 DU D.E.A.V.S. → COMMUNICATION PROFESSIONNELLE ET VIE INSTITUTIONNELLE</b>			
<b>Objectifs :</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Identifier les principaux dispositifs sociaux afin d'orienter la personne aidée vers les acteurs compétents,</li> <li>✓ Positionner l'intervention à domicile dans le champ de l'action sociale et médico-sociale,</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Participer à la vie de l'établissement ou du service</li> <li>✓ Valider le D.F. 6 du D.E.A.V.S.</li> </ul>		
<b>Durée :</b>	245 h.	<b>Dates :</b>	Nous consulter ou en intra-établissement	<b>Prix (*) :</b> 560 €/cycle/salarié 431 €/cycle/individuel

(\*) Prix à titre indicatif

<b>08-AP</b>	<b>TECHNICIEN DE L'INTERVENTION SOCIALE FAMILIALE (T.I.S.F.) – 1<sup>ère</sup> année</b>			
<b>Objectifs :</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Acquérir les connaissances et compétences pour atteindre : <ul style="list-style-type: none"> <li>. le rétablissement de l'autonomie sociale et familiale,</li> <li>. l'intégration des personnes dans leur environnement,</li> <li>. le développement des liens sociaux,</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Préparer au diplôme de T.I.S.F., diplôme officiel délivré par le Ministère des Affaires Sociales, du Travail et de la Solidarité.</li> </ul>		
<b>Durée :</b>	1 an	<b>Dates :</b>	Nous consulter	<b>Prix 2009/2010 :</b> 3.680 € cycle/salarié 2.900 € cycle/individuel
<b>9-AP</b>	<b>TECHNICIEN DE L'INTERVENTION SOCIALE FAMILIALE (T.I.S.F.) – 2<sup>ème</sup> année</b>			
Nous consulter				

<b>10-AP</b>	<b>RÔLES ET MÉTHODES DE TRAVAIL DANS L'INTERVENTION AU DOMICILE</b>			
<b>Objectifs :</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Se situer dans une politique d'action sociale de l'aide à domicile auprès des personnes âgées ou du groupe familial,</li> <li>✓ Porter une réflexion sur ses différents rôles,</li> <li>✓ Acquérir une méthodologie professionnelle de communication,</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Acquérir une méthodologie professionnelle d'évaluation,</li> <li>✓ Acquérir une méthodologie professionnelle d'intervention.</li> </ul>		
<b>Durée :</b>	5 jours	<b>Dates :</b>	Nous consulter	<b>Prix :</b> 1.122 € cycle/stagiaire

11-AP		PRISE EN CHARGE QUOTIDIENNE DE LA PERSONNE ÂGÉE EN INSTITUTION	
<b>Objectifs :</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Analyser la spécificité de la personne âgée,</li> <li>✓ Savoir être à l'écoute du ressenti et de la souffrance de la personne âgée,</li> <li>✓ Déterminer le degré de dépendance et aider à la recherche d'autonomie,</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Appréhender le travail en équipe pluridisciplinaire,</li> <li>✓ Comprendre les difficultés rencontrées,</li> <li>✓ Élaborer des méthodes de régulation personnelle ou d'équipe.</li> </ul>	
<b>Durée :</b>	3 jours A déterminer	<b>Dates :</b>	Nous consulter Intra-établissement
		<b>Prix :</b>	660 € cycle/stagiaire A déterminer

12-AP		MANUTENTION DES PERSONNES ÂGÉES, MALADES OU HANDICAPÉES	
<b>Objectifs :</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Acquérir ou perfectionner les techniques de manutention dans une perspective de prévention pour les personnels,</li> <li>✓ Adapter ces techniques aux besoins et capacités des personnes aidées,</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Utiliser ces techniques dans une dimension de relation d'aide.</li> </ul>	
<b>Durée :</b>	5 jours	<b>Dates :</b>	Nous consulter
		<b>Prix :</b>	1.122 € cycle/stagiaire

13-AP		AIDE A L'HYGIENE ET AUX TRANSFERTS A DOMICILE	
<b>Objectifs :</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Permettre à des aides à domicile d'accomplir les activités d'aide et d'accompagnement aux actes essentiels de la vie quotidienne :</li> <li>. mobilisation, déplacements, installation des personnes,</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>. habillage, déshabillage,</li> <li>. toilettes,</li> <li>. alimentation,</li> <li>en assurant la sécurité des personnes aidées et celle des intervenants.</li> </ul>	
<b>Durée :</b>	5 jours	<b>Dates :</b>	Nous consulter
		<b>Prix :</b>	1.122 € cycle/stagiaire

14-AP		RESPONSABLE DE SECTEUR DANS UN SERVICE D'AIDE A DOMICILE	
<b>Objectifs :</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Situer ses rôles, missions et responsabilités d'encadrant dans le contexte social et politique de l'aide à domicile,</li> <li>✓ Acquérir des techniques et outils de suivi administratif,</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Acquérir des techniques et outils de management,</li> <li>✓ Acquérir une méthodologie de projet en intervention sociale.</li> </ul>	
<b>Durée :</b>	24 jours	<b>Dates :</b>	Nous consulter
		<b>Prix :</b>	4.110 € cycle/stagiaire

15-AP		LA PREPARATION DES REPAS DANS L'INTERVENTION AU DOMICILE	
<b>Objectifs :</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Etre capable de préparer des repas équilibrés en tenant compte de l'équilibre alimentaire, des besoins et des goûts de la personne,</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Respecter les règles d'hygiène et de sécurité en matière d'alimentation.</li> </ul>	
<b>Durée :</b>	4 jours	<b>Dates :</b>	Nous consulter
		<b>Prix :</b>	880 € cycle/stagiaire

16-AP		LES LIMITES PROFESSIONNELLES DE L'AIDE A DOMICILE	
<b>Objectifs :</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Situer son intervention dans les politiques d'action sociale du maintien à domicile,</li> <li>➤ Porter une réflexion sur les rôles et missions des aides à domicile auprès des personnes aidées : aide dans la vie quotidienne, soutien de l'autonomie, insertion sociale et lutte contre l'exclusion,</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Identifier et mesurer les compétences requises pour l'exercice professionnel : techniques, relationnelles et méthodologiques,</li> <li>➤ Identifier et mesurer les limites professionnelles au regard des missions, des compétences attendues, des responsabilités impliquées et de l'éthique d'intervention.</li> </ul>	
<b>Durée :</b>	5 jours	<b>Dates :</b>	Nous consulter
		<b>Prix :</b>	1.120 € cycle/stagiaire

<b>17-AP</b>	<b>L'ENTRETIEN DU CADRE DE VIE DANS L'INTERVENTION AU DOMICILE</b>		
<b>Objectifs :</b>	➤ Acquérir les connaissances et les techniques requises pour entretenir le cadre de vie,	✓ Utiliser les produits et matériels adéquats en privilégiant la sécurité.	
<b>Durée :</b>	3 jours	<b>Dates :</b> Nous consulter	<b>Prix :</b> 670 € cycle/stagiaire

<b>18-AP</b>	<b>L'ENTRETIEN DU LINGE ET TECHNIQUES DE REPASSAGE DANS L'INTERVENTION AU DOMICILE</b>		
<b>Objectifs :</b>	➤ Acquérir ou réactualiser ses connaissances et ses techniques, ➤ Professionnaliser ses pratiques,	✓ Utiliser les produits et matériels adéquats, ✓ Respecter les règles d'hygiène et de sécurité.	
<b>Durée :</b>	3 jours	<b>Dates :</b> Nous consulter	<b>Prix :</b> 670 € cycle/stagiaire

<b>19-AP</b>	<b>MALTRAITANCE DE LA PERSONNE AGEE : LA COMPRENDRE POUR LA MIEUX LA GERER</b>		
<b>Objectifs :</b>	➤ Mieux appréhender la notion de maltraitance dans ses diverses formes, ses diverses conséquences, ➤ Partager une éthique et des repères communs pour l'identifier,	✓ Reconnaître les signes d'alerte susceptibles de déclencher une procédure d'évaluation, ✓ Promouvoir des attitudes de bienveillance, ✓ Élaborer des modalités de prévention.	
<b>Durée :</b>	3 jours	<b>Dates :</b> Nous consulter	<b>Prix :</b> 670 € cycle/stagiaire

## ***B - ACCOMPAGNEMENT AUX PATHOLOGIES SPÉCIFIQUES***

<b>01-AO</b>	<b>PRISE EN CHARGE DES MALADES SIDÉENS DANS UN SERVICE D'AIDE A DOMICILE</b>		
<b>Objectifs :</b>	✓ Sensibiliser les aides à domicile aux réalités quotidiennes de la maladie, ✓ Dédramatiser les risques à travailler auprès de ces malades,	✓ Appréhender les difficultés rencontrées par les malades atteints par le V.I.H., ✓ Réfléchir à des pistes d'action et d'accompagnement de ces malades.	
<b>Durée :</b>	4 jours	<b>Dates :</b> Nous consulter	<b>Prix :</b> 1.045 € cycle/stagiaire

<b>02-AO</b>	<b>SENSIBILISATION A LA MALADIE D'ALZHEIMER</b>		
<b>Objectifs :</b>	✓ Sensibiliser aux réalités quotidiennes de la maladie, ✓ Appréhender les difficultés rencontrées par ces malades,	✓ Définir des attitudes et des pistes d'accompagnement de ces malades au quotidien.	
<b>Durée :</b>	4 jours	<b>Dates :</b> Nous consulter	<b>Prix :</b> 1.045 € cycle/stagiaire

<b>03-AO</b>	<b>PRÉVENIR ET SOULAGER LA DOULEUR</b>		
<b>Objectifs :</b>	✓ Se situer et situer son rôle dans une prise en charge globale de la douleur, ✓ Repérer les manifestations de la douleur physique et psychologique de la personne accueillie, ✓ En comprendre les répercussions et les besoins qui en découlent,	✓ Comprendre les interactions physiologiques et psychologiques dans les mécanismes de la douleur, ✓ Identifier sa propre souffrance, ✓ Réguler sa propre souffrance pour être « mieux disponible » à l'autre.	
<b>Durée :</b>	4 jours	<b>Dates :</b> Nous consulter	<b>Prix :</b> 1.045 € cycle/stagiaire

<b>04-AO</b>	<b>AIDE À DOMICILE ET VIEILLISSEMENT PATHOLOGIQUE</b>			
<b>Objectifs :</b>	✓ Acquérir des connaissances sur certaines pathologies notamment les maladies d'Alzheimer et de Parkinson, ✓ Identifier les répercussions de ces atteintes dans la vie quotidienne des personnes,	✓ Repérer et identifier les difficultés que ces atteintes génèrent pour l'intervenant à domicile, ✓ Élaborer des plans d'intervention qui permettent de surmonter ces difficultés.		
<b>Durée :</b>	5 jours	<b>Dates :</b>	Nous consulter	<b>Prix :</b> 1.120 € cycle/stagiaire

<b>05-AO</b>	<b>LA RELATION D'AIDE AUPRES DE PERSONNES SOUFFRANT DE TROUBLES DU COMPORTEMENT</b>			
<b>Objectifs :</b>	✓ Acquérir des repères afin de mieux distinguer les types de troubles ou de pathologies rencontrées, ✓ Prendre en compte les situations rencontrées sur le terrain sous l'éclairage de ces repères,	✓ Mesurer l'impact de ces troubles sur les potentialités relationnelles de la personne, ✓ Évaluer et adapter la relation d'aide à mettre en œuvre avec ces publics.		
<b>Durée :</b>	3 jours	<b>Dates :</b>	Nous consulter	<b>Prix :</b> 670 € cycle/stagiaire

### C - ÉCONOMIE SOCIALE ET FAMILIALE

<b>01-ES</b>	<b>B.T.S. ÉCONOMIE SOCIALE FAMILIALE (1<sup>ère</sup> Année)</b>			
<b>Objectifs :</b>	✓ Préparer au Brevet Technicien Supérieur en Économie Sociale Familiale - Diplôme officiel délivré par le Ministère de l'Éducation Nationale.			
<b>Durée :</b>	1 an	<b>Dates :</b>	Nous consulter	<b>Prix 2009/2010 :</b> 3.840 € cycle/stagiaire
<b>02-ES</b>	<b>B.T.S. ÉCONOMIE SOCIALE FAMILIALE (2<sup>ème</sup> Année)</b>			
	Nous consulter			

<b>03-ES</b>	<b>DIPLÔME DE CONSEILLER EN ÉCONOMIE SOCIALE</b>			
<b>Objectifs :</b>	✓ Préparer au Diplôme de Conseiller en Économie Sociale Familiale - Diplôme officiel délivré par le Ministère de l'Éducation Nationale et le Ministère des Affaires Sociales, du Travail et de la Solidarité.			
<b>Durée :</b>	1 an	<b>Dates :</b>	Nous consulter	<b>Prix 2009/2010 :</b> 5.620 € cycle/stagiaire

<b>04-ES</b>	<b>SENSIBILISATION A L'ÉVALUATION DANS LE TRAVAIL SOCIAL</b>			
<b>Objectifs :</b>	✓ Repérer les enjeux de l'évaluation dans une perspective professionnelle, ✓ Acquérir une méthodologie d'évaluation,	✓ Analyser ses propres freins et limites, ✓ Utiliser la démarche d'évaluation pour élaborer un plan d'intervention, ✓ Évaluer l'action et les résultats obtenus.		
<b>Durée :</b>	2 jours A déterminer	<b>Dates :</b>	Nous consulter Intra-établissement	<b>Prix :</b> 520 € cycle/stagiaire A déterminer

**D - TUTELLE**

<b>01-TU</b> (*)	<b>MANDATAIRES JUDICIAIRES A LA PROTECTION DES MAJEURS</b> <b>- Exercice des Sauvegardes de Justice avec mandat, Curatelles, Tutelles -</b>			
<b>Objectifs :</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Acquérir la certification requise pour l'exercice de la fonction de M.J.P.M. (réforme du 7 mars 2007, applicable au 1<sup>er</sup> janvier 2008) :               <ul style="list-style-type: none"> <li>. identifier les contextes d'intervention dans la protection juridique des Majeurs,</li> <li>. identifier les contours et limites d'exercice,</li> <li>. acquérir des méthodes et outils de travail conformes aux attendus de la réforme (évaluation, individualisation de l'intervention, respect des droits et libertés du Majeur),</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>. connaître les bases légales et réglementaires de l'action sociale, comprendre les principes en vigueur,</li> <li>. acquérir des techniques de travail en communication, gestion administrative, budgétaire, fiscale et patrimoniale.</li> </ul>		
<b>Durée :</b>	50 jours soit 300 h.	<b>Dates :</b>	Nous consulter	<b>Prix :</b> 2.940 € cycle/stagiaire
<b>02-TU</b> (*)	<b>MANDATAIRES JUDICIAIRES A LA PROTECTION DES MAJEURS</b> <b>- Exercice des Mesures d'Assistance Judiciaire -</b>			
<b>Objectifs :</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Acquérir la certification requise pour l'exercice de la fonction de M.J.P.M. en Mesure d'Assistance Judiciaire :               <ul style="list-style-type: none"> <li>. connaître les fondements de la protection juridique des Majeurs,</li> <li>. distinguer le cadre spécifique de la M.A.J. (capacité complète),</li> <li>. savoir articuler la M.A.J. avec d'autres mesures,</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>. conduire une action éducative en vue d'une autonomie de gestion,</li> <li>. acquérir des méthodes et outils de travail conformes aux attendus de la réforme (évaluation, individualisation de l'intervention, respect des droits et libertés du Majeur),</li> <li>. élaborer une identité et une éthique professionnelles.</li> </ul>		
<b>Durée :</b>	30 jours soit 180 h.	<b>Dates :</b>	Nous consulter	<b>Prix :</b> 2.120 € cycle/stagiaire
<b>03-TU</b> (*)	<b>DELEGUE AUX PRESTATIONS FAMILIALES</b> <b>- Exercice des Mesures Judiciaires d'Aide à la Gestion du Budget Familial -</b>			
<b>Objectifs :</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Acquérir la certification requise pour l'exercice de la fonction de Délégué aux Prestations Familiales :               <ul style="list-style-type: none"> <li>. connaître la loi relative à la protection de l'enfance, les différentes mesures administratives et judiciaires de la protection de l'enfance,</li> <li>. identifier l'articulation de la M.J.A.G.B.F. avec d'autres dispositifs,</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>. conduire un accompagnement éducatif et budgétaire adapté aux intérêts de l'enfant et dans la cohérence de l'unité familiale,</li> <li>. acquérir des méthodes et outils de travail conformes aux attendus de la réforme,</li> <li>. élaborer une identité et une éthique professionnelles.</li> </ul>		
<b>Durée :</b>	30 jours soit 180 h.	<b>Dates :</b>	Nous consulter	<b>Prix :</b> 2.120 € cycle/stagiaire

<b>04-TU</b> (*)	<b>ACCES A LA CERTIFICATION DE M.J.P.M. (Mesures de Protection Juridique)</b> <b>- Module complémentaire aux cursus suivis dans le cadre de l'arrêté du 28 octobre 1988 -</b> Module 3.2 : protection de la personne → relation, intervention et aide à la personne			
<b>Objectifs :</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Inscrire l'intervention du mandataire dans une approche conforme aux grands principes fondateurs de la réforme : <ul style="list-style-type: none"> <li>. identifier les notions de protection de la personne et ses limites,</li> <li>. identifier les actes à caractère strictement personnels,</li> <li>. définir l'intervention du mandataire dans les différents domaines de la vie de la personne protégée,</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>. acquérir des méthodes et techniques propres à susciter la participation de la personne pour la décision et la réalisation d'actes la concernant,</li> <li>. élaborer un positionnement et une pratique professionnelle dans le respect des droits et libertés du Majeur.</li> </ul>		
<b>Durée :</b>	8 jours soit 48 h.	<b>Dates :</b>	Nous consulter	<b>Prix :</b> 748 € cycle/stagiaire

<b>05-TU</b>	<b>PRATIQUE TUTELAIRE ET RESPONSABILITE JURIDIQUE</b>			
<b>Objectifs :</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Prévenir des situations potentiellement violentes,</li> <li>✓ Analyser et comprendre les mécanismes de l'agressivité exprimée par les usagers,</li> <li>✓ Identifier ses propres appréhensions et gérer ses tensions émotionnelles</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Identifier et analyser les facteurs générateurs d'agressivité, les comportements limites ou à risques,</li> <li>✓ Repérer son mode de communication et son impact auprès de l'usager,</li> <li>✓ Acquérir des techniques de résolution de conflits.</li> </ul>		
<b>Durée :</b>	2 jours A déterminer	<b>Dates :</b>	Nous consulter Intra-établissement	<b>Prix :</b> 520 € cycle/stagiaire A déterminer

<b>06-TU</b>	<b>GERER LES TENSIONS ET LES RISQUES DE CONFLITS AVEC LES USAGERS</b>			
<b>Objectifs :</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Prévenir des situations potentiellement violentes,</li> <li>✓ Analyser et comprendre les mécanismes de l'agressivité exprimée par les usagers,</li> <li>✓ Identifier ses propres appréhensions et gérer ses tensions émotionnelles</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Identifier et analyser les facteurs générateurs d'agressivité, les comportements limites ou à risques,</li> <li>✓ Repérer son mode de communication et son impact auprès de l'usager,</li> <li>✓ Acquérir des techniques de résolution de conflits.</li> </ul>		
<b>Durée :</b>	2 jours A déterminer	<b>Dates :</b>	Nous consulter Intra-établissement	<b>Prix :</b> 520 € cycle/stagiaire A déterminer

<b>07-TU</b>	<b>MANAGER UN SERVICE DE TUTELLE</b>			
<b>Objectifs :</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Situer ses rôles, missions et responsabilité d'encadrant dans le contexte social et politique d'un service de tutelle,</li> <li>✓ Maîtriser les principales techniques de communication et de management,</li> <li>✓ Améliorer ses techniques de conduite de réunion et d'animation d'entretien,</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Identifier son mode de management et en mesurer l'impact sur l'équipe,</li> <li>✓ Acquérir des outils et des méthodes pour améliorer ses pratiques managériales,</li> <li>✓ Définir des axes de progrès individuels.</li> </ul>		
<b>Durée :</b>	2 jours mini	<b>Dates :</b>	Intra-établissement	<b>Prix :</b> A déterminer

<b>08-TU</b>	<b>PRESENTATION DE LA REFORME DE LA PROTECTION DES MAJEURS</b>			
<b>Objectifs :</b>	✓ Comprendre les nouveaux dispositifs (sociaux et juridiques) de protection,	✓ S'approprier les changements de la protection juridique des majeurs (procédures, contenu des mandats, limites et obligation des mandataires, droits des majeurs protégés.		
<b>Durée :</b>	2 jours	<b>Dates :</b>	Nous consulter	<b>Prix :</b> 520 € cycle/stagiaire

<b>09-TU</b>	<b>LA LOI DU 2 JANVIER 2002 DANS LES SERVICES DE TUTELLE</b>			
<b>Objectifs :</b>	✓ S'approprier le cadre, les orientations et les grands principes de la loi de rénovation de l'action sociale et médico-sociale,	✓ S'approprier les outils de la loi du 2 janvier 2002, ✓ D'en réfléchir et construire l'application aux services tutélaires.		
<b>Durée :</b>	3 jours	<b>Dates :</b>	Nous consulter	<b>Prix :</b> 670 € cycle/stagiaire

**201 - TECHNOLOGIE DE COMMANDES  
(Automatismes - Informatique industrielle)**

**A – INFORMATIQUE INDUSTRIELLE**

<b>01-II</b>	<b>B.T.S. INFORMATIQUE ET RÉSEAUX POUR L'INDUSTRIE ET LES SERVICES TECHNIQUES (1<sup>ère</sup> année)</b>			
<b>Objectifs :</b>	✓ Préparer au Brevet Technicien Supérieur en Informatique Industrielle - Diplôme officiel délivré par l'Éducation Nationale.			
<b>Durée :</b>	1 an	<b>Dates :</b>	Nous consulter	<b>Prix 2009/2010 :</b> 4.810 € cycle/stagiaire
<b>02-II</b>	<b>B.T.S. INFORMATIQUE ET RÉSEAUX POUR L'INDUSTRIE ET LES SERVICES TECHNIQUES (2<sup>è</sup> année)</b>			
Nous consulter				

<b>03-II</b>	<b>CHEF DE PROJET INTERNATIONAL EN INFORMATIQUE ET RÉSEAUX (1<sup>ère</sup> année)</b>			
<b>Objectifs :</b>	✓ Acquérir une compétence technique en informatique et réseaux industriels, ✓ Communiquer en deux langues étrangères,	✓ Développer des compétences internationales, ✓ Préparer à une double validation par un diplôme d'ingénieur dans un autre pays européen (option).		
<b>Durée :</b>	1 an	<b>Dates :</b>	Nous consulter	<b>Prix 2008/2009 :</b> 5.360 € cycle/stagiaire
<b>04-II</b>	<b>CHEF DE PROJET INTERNATIONAL EN INFORMATIQUE ET RÉSEAUX (2<sup>ème</sup> année)</b>			
Nous consulter				

<b>334 - ACCUEIL - HÔTELLERIE - TOURISME</b>
--

**A – ANIMATION TOURISTIQUE**

<b>01-TO</b>	<b>B.T.S. ANIMATION ET GESTION TOURISTIQUES LOCALES (1<sup>ère</sup> année)</b>				
<b>Objectifs :</b>	✓ Préparer au Brevet Technicien Supérieur en Animation et Gestion Touristiques Locales - Diplôme officiel délivré par l'Éducation Nationale.				
<b>Durée :</b>	1 an	<b>Dates :</b>	Nous consulter	<b>Prix 2008/2009 :</b>	4.230 € cycle/stagiaire
<b>02-TO</b>	<b>B.T.S. ANIMATION ET GESTION TOURISTIQUES LOCALES (2<sup>ème</sup> année)</b>				
Nous consulter					

**B – PRODUCTION – VENTE TOURISTIQUE**

<b>03-TO</b>	<b>AGENT DE TÉLÉBILLETTERIE</b>				
<b>Objectifs :</b>	✓ Connaître les produits touristiques, ✓ Analyser les attentes de la clientèle et des fournisseurs, ✓ Informer et conseiller en fonction des attentes,		✓ Utiliser les outils techniques informatiques, ✓ Conduire une négociation sur le plan technique et commercial.		
<b>Durée :</b>	357 h. théoriques 243 h. pratiques	<b>Dates :</b>	Nous consulter	<b>Prix :</b>	2.360 € cycle/salarié 1.820 € cycle/individuel

<b>04-TO</b>	<b>B.T.S. VENTE ET PRODUCTIONS TOURISTIQUES (1<sup>ère</sup> année)</b>				
<b>Objectifs :</b>	✓ Préparer au Brevet Technicien Supérieur en Vente et Production Touristiques - Diplôme officiel délivré par l'Éducation Nationale.				
<b>Durée :</b>	1 an	<b>Dates :</b>	Nous consulter	<b>Prix 2009/2010 :</b>	4.230 € cycle/stagiaire
<b>05-TO</b>	<b>B.T.S. VENTE ET PRODUCTIONS TOURISTIQUES (2<sup>ème</sup> année)</b>				
Nous consulter					

<b>06-TO</b>	<b>RESPONSABLE D'ACTIVITES OU D'ENTREPRISES TOURISTIQUES</b>				
<b>Objectifs :</b>	✓ Accéder à des fonctions d'encadrement et de responsabilité chez des opérateurs du tourisme.				
<b>Durée :</b>	1 an	<b>Dates :</b>	Nous consulter	<b>Prix 2009/2010 :</b>	4.700 € cycle/stagiaire

<b>07-TO</b>	<b>RESPONSABLE D'UNITE BUSINESS UNIT MANAGER</b>				
<b>Objectifs :</b>	✓ Accéder à des fonctions d'encadrement et de responsabilité au sein de diverses entreprises.				
<b>Durée :</b>	1 an	<b>Dates :</b>	Nous consulter	<b>Prix 2009/2010 :</b>	4.700 € cycle/stagiaire

<b>08-TO</b>	<b>MASTER 1 TOURISME OU AFFAIRES – DEVELOPPEMENT INTERNATIONAL ET ENTREPRENARIAT</b>				
<b>Objectifs :</b>	✓ Accéder à des postes à responsabilité dans des filiales internationales.				
<b>Durée :</b>	1 an	<b>Dates :</b>	Nous consulter	<b>Prix 2009/2010 :</b>	4.700 € cycle/stagiaire

## 314 - COMPTABILITÉ - GESTION

### A – COMPTABILITÉ ET GESTION

<b>01-CG</b>	<b>B.T.S. COMPTABILITÉ ET GESTION DES ORGANISATIONS (1<sup>ère</sup> année)</b>			
<b>Objectifs :</b>	✓ Préparer au Brevet Technicien Supérieur en Comptabilité et Gestion - Diplôme officiel délivré par l'Éducation Nationale.			
<b>Durée :</b>	1 an	<b>Dates :</b>	Nous consulter	<b>Prix 2009/2010 :</b> 3.760 € cycle/stagiaire
<b>02-CG</b>	<b>B.T.S. COMPTABILITÉ ET GESTION DES ORGANISATIONS (2<sup>ème</sup> année)</b>			
Nous consulter				

<b>03-CG</b>	<b>DIPLÔME DE COMPTABILITE GENERALE (1<sup>ère</sup> année)</b>			
<b>Objectifs :</b>	✓ Préparer au Diplôme d'Études Comptables et Financières - Diplôme officiel délivré par l'Éducation Nationale.			
<b>Durée :</b>	1 an	<b>Dates :</b>	Nous consulter	<b>Prix 2009/2010 :</b> 3.790 € cycle/stagiaire
<b>04-CG</b>	<b>DIPLÔME ÉTUDES COMPTABLES ET FINANCIÈRES (2<sup>ème</sup> année)</b>			
Nous consulter				

<b>05 – CG</b>	<b>INFORMATIQUE DE GESTION (1<sup>ère</sup> année)</b>			
<b>Objectifs :</b>	✓ Préparer au Brevet Technicien Supérieur en Informatique de Gestion - Diplôme officiel délivré par l'Éducation Nationale.			
<b>Durée :</b>	1 an	<b>Dates :</b>	Nous consulter	<b>Prix 2009/2010 :</b> 3.760 € cycle/stagiaire
<b>06-CG</b>	<b>INFORMATIQUE DE GESTION (2<sup>ème</sup> année)</b>			
Nous consulter				

## 310 - SPÉCIALITÉS PLURIVALENTES DES ÉCHANGES ET DE LA GESTION

### A – ADMINISTRATION GÉNÉRALE DES ENTREPRISES

<b>01-AG</b>	<b>B.T.S. ASSISTANT DE GESTION PME/PMI (1<sup>ère</sup> année)</b>			
<b>Objectifs :</b>	✓ Préparer au Brevet Technicien Supérieur Assistant de Gestion PME/PMI - Diplôme officiel délivré par l'Éducation Nationale.			
<b>Durée :</b>	1 an	<b>Dates :</b>	Nous consulter	<b>Prix 2009/2010 :</b> 3.760 € cycle/stagiaire
<b>02-AG</b>	<b>B.T.S. ASSISTANT DE GESTION PME/PMI (2<sup>ème</sup> année)</b>			
Nous consulter				

## 330 - SPÉCIALITÉS PLURIVALENTES SANITAIRES ET SOCIALES

### A – PRÉPARATION AUX CONCOURS

<b>01-CP</b>	<b>CLASSE PRÉPARATOIRE AUX BTS ÉCONOMIE SOCIALE FAMILIALE, DIETETIQUE</b>			
<b>Objectifs :</b>	✓ Faire une mise à niveau scientifique, ✓ Faire une mise à niveau en culture générale,	✓ Développer des aptitudes liées à une rigueur scientifique (analyse, synthèse, logique).		
<b>Durée :</b>	1 an	<b>Dates :</b>	Nous consulter	<b>Prix 2009/2010 :</b> 3.730 € cycle/stagiaire

<b>02-CP</b>	<b>CLASSE PRÉPARATOIRE AUX CONCOURS DES CARRIERES SOCIALES ET EDUCATIVES</b> (Assistant du Service Social – Educateur Spécialisé – Educateur de Jeunes Enfants – Moniteur Educateur)			
<b>Objectifs :</b>	✓ Préparer aux différentes épreuves des concours (écrites et orales).			
<b>Durée :</b>	8 mois	<b>Dates :</b>	Nous consulter	<b>Prix 2009/2010 :</b> 2.710 € cycle/stagiaire

### B – VALIDATION DES ACQUIS ET DE L'EXPIÉRIENCE

<b>01-VA</b>	<b>ACCOMPAGNEMENT A LA V.A.E. NIVEAU D.E.A.V.S. – PARCOURS COMPLET</b>			
<b>Objectifs :</b>	✓ S'approprier la démarche de validation des acquis de l'expérience, ✓ Identifier et valoriser ses compétences,	✓ Rédiger et constituer un dossier de V.A.E., ✓ Se préparer à l'entretien avec le jury de validation.		
<b>Durée (*) :</b>	24 heures	<b>Dates :</b>	Nous consulter	<b>Prix (*) :</b> 957 € cycle/stagiaire

(\*) Durée et tarif sous réserve de modification

<b>02-VA</b>	<b>ACCOMPAGNEMENT A LA V.A.E. NIVEAU D.E.A.V.S. – PARCOURS PARTIEL ET MODULABLE</b>			
<b>Objectifs :</b>	✓ S'approprier la démarche de validation des acquis de l'expérience, ✓ Pour les domaines de formation présentés : identifier et valoriser ses compétences, rédiger et constituer un dossier,	✓ Se préparer à l'entretien avec le jury de validation.		
<b>Durée (*) :</b>	6 heures	<b>Dates :</b>	Nous consulter	<b>Prix (*) :</b> 213 € cycle/stagiaire + 135 €/stagiaire par DF présenté

<b>03-VA</b>	<b>ACCOMPAGNEMENT A LA V.A.E. NIVEAU D.E.A.V.S. – PARCOURS MODULABLE</b>			
<b>Objectifs :</b>	✓ S'approprier la démarche de validation des acquis de l'expérience,			
<b>Durée (*) :</b>	3 heures	<b>Dates :</b>	Nous consulter	<b>Prix (*) :</b> 135 € cycle/stagiaire

### C – LA DEMARCHE QUALITE

<b>01-AU</b>	<b>PRE-DIAGNOSTIC A LA DEMARCHE QUALITE</b>			
<b>Objectifs :</b>	✓ Permettre de s'approprier les éléments requis pour initier une démarche qualité, ✓ Se familiariser avec la norme ISO et ses outils,	✓ Analyser la faisabilité, ✓ Définir un échéancier et un plan d'action réalisable, ✓ Connaître la démarche de certification ISO 9001.		
<b>Durée :</b>	Phase 1 : <b>3 jours</b> Phase 2 : <b>8 à 10 jours</b>	<b>Dates :</b>	Intra-établissement	<b>Prix :</b> 1.126 € jour/groupe

<b>02-AU</b>	<b>AUDIT SYSTEME NORME ISO 9001</b>		
<b>Objectif :</b>	✓ Préparer un audit de certification (audit à blanc).		
<b>Durée :</b>	2 jours mini	<b>Dates :</b>	Nous consulter
		<b>Prix :</b>	620 € cycle/stagiaire

<b>03-AU</b>	<b>FORMATION D'AUDITEUR INTERNE</b>		
<b>Objectif :</b>	Acquérir la qualification d'auditeur interne dans le cadre de la norme ISO 9001.		
<b>Durée :</b>	5 jours	<b>Dates :</b>	Nous consulter
		<b>Prix :</b>	1.570 € cycle/stagiaire

<b>04-AU</b>	<b>PILOTE DE PROCESSUS</b>		
<b>Objectif :</b>	Former des pilotes de processus ou assistants qualité selon la norme ISO 9001.		
<b>Durée :</b>	2 jours	<b>Dates :</b>	Nous consulter
		<b>Prix :</b>	620 € cycle/stagiaire