

Dispositif expérimental Service à la Personne 2021 _ Cosne

Présentation de la Plateforme SAP

Vendredi 26 mars 2021



UNION EUROPEENNE

RÉGION
BOURGOGNE
FRANCHE
COMTÉ

avec le Fonds social européen (FSE)



uninformation



Anfh



INVESTIR
DANS VOS
COMPÉTENCES

*GRETA 58 – 9 bd Saint Exupéry – 58000 NEVERS
Tél. : 03.86.59.74.59 – Fax : 03.86.59.74.58
Mail : ce.greta.nevers@ac-dijon.fr*

Notre groupement



Lieu de réalisation de la formation

ANTENNE

Lycée Pierre Gilles de Gennes
58200 Cosne sur Loire



Les objectifs de ce dispositif

Former des personnes aux métiers d'aide à la personne par le biais de parcours individualisés, modulaires courts ou longs, certifiants tout ou partie.

Développer la mixité des publics au sein des groupes.

S'appuyer sur des modalités pédagogiques innovantes et dynamiques afin de sécuriser les parcours et permettre l'accompagnement du multi-emplois au sein du secteur sanitaire et social.

Apporter une bonne réponse aux besoins des entreprises et de tendre vers des emplois à temps pleins

Les certifications visées

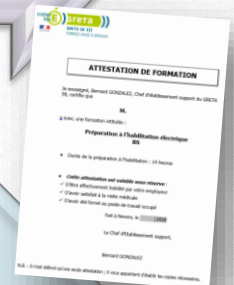


Les certifications principales

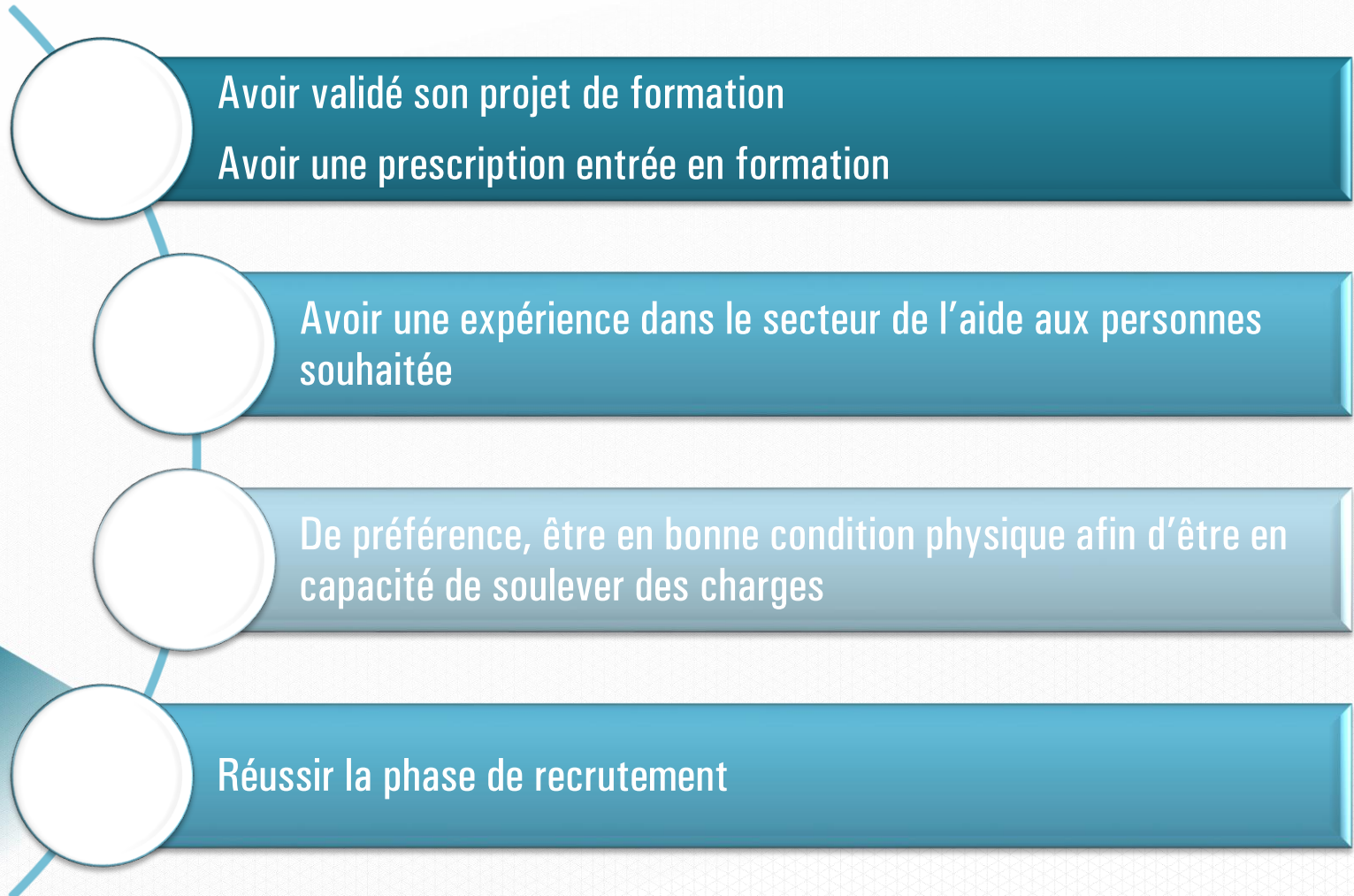
- Titre Professionnel Assistant de Vie aux Familles
- Certificat de Compétences Professionnelles Handicap
- Titre Assistant de Vie Dépendance

Les certifications secondaires

- PRAP 2S (Prévention des Risques liés à l'Activité Physique secteur sanitaire et social)
- APS ASD (Acteur Prévention Secours Aide et Soins à Domicile)
- HACCP
- HE BS (Habilitation Electrique BS)
- ASG (Assistant Soins Gérontologie)



Les conditions d'admission pour les DE



Avoir validé son projet de formation

Avoir une prescription entrée en formation

Avoir une expérience dans le secteur de l'aide aux personnes souhaitée

De préférence, être en bonne condition physique afin d'être en capacité de soulever des charges

Réussir la phase de recrutement

L'intégration des salariés

Inscription auprès de l'OPCO

Ensemble des modules accessibles

Mixité des publics privilégiée au sein des modules

Le GRETA 58 se tient à disposition pour
tout conseil et/ou analyse de besoin

Organisation de la formation

Démarrage du dispositif le 03/06/2021

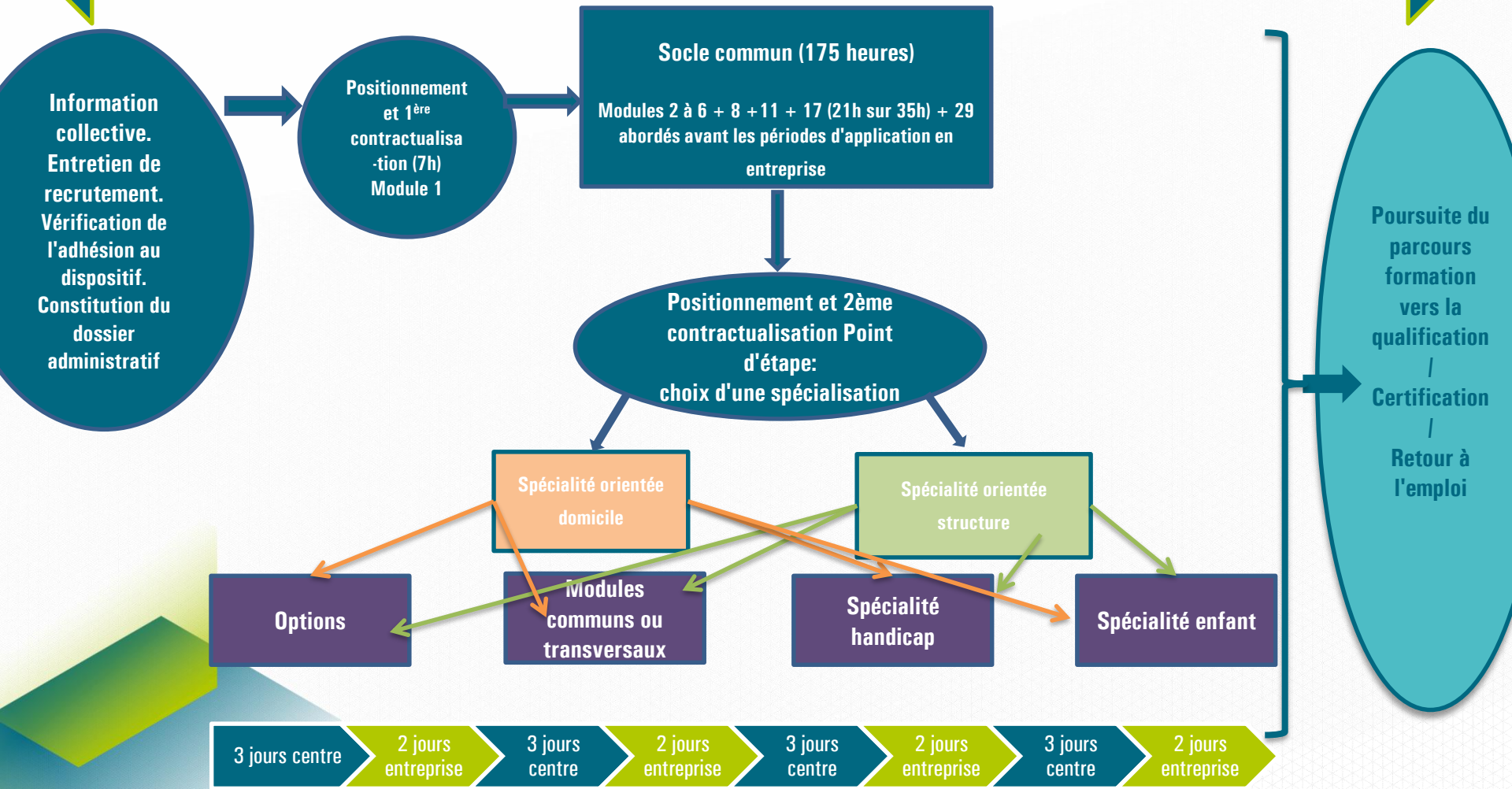
Une alternance hebdomadaire à raison de 3 jours en centre et 2 jours en entreprise

Planning prévisionnel -Session 1

Juin				Juillet				Août				Septem				
				1	J	centre	M4.Acc.toilet.	7,0	D				M	centre	M4.Acc.toilett	7,0
M				2	V	centre	M4.Acc.toilett	7,0	L	fermé			J	entreprise		7,0
M				3	S				M	fermé			V	entreprise		7,0
J	centre	M1. Positionnement	7,0	4	D				M	fermé			S			
V	centre	M1. Positionnement	7,0	5	L	centre	M4.Acc.toilett	7,0	J	fermé			D			
S				6	M	centre	M4.Acc.toilett	7,0	V	fermé			L	centre	M4.Acc.toilett	7,0
D				7	M	centre	M6. Savoir- être pro	7,0	S				M	centre	M12. enjeux et pratiques domicile	7,0
L	centre	M5. Conn.secteur SAP	7,0	8	J	entreprise		7,0	D				M	centre	M12. enjeux et pratiques domicile	7,0
M	centre	M11.Pratiq.num/acc. emploi	7,0	9	V	entreprise		7,0	L	fermé			J	entreprise		7,0
M	centre	M2. Ent.cadre vie/linge	7,0	10	S				M	fermé			V	entreprise		7,0
J	centre	M2. Ent.cadre vie/linge	7,0	11	D				M	fermé			S			
V	centre	M2. Ent.cadre vie/linge	7,0	12	L	centre	M9- 10.Ddev.disori minations	7,0	J	fermé			D			
S				13	M	férié			V	fermé			L	centre	M23.HACCP	7,0
D				14	M	centre	M2. Ent.cadre vie/linge	7,0	S				M	centre	M23.HACCP	7,0
L	centre	M2. Ent.cadre vie/linge	7,0	15	J	entreprise		7,0	D	férié			M	centre	M23.HACCP	7,0
M	centre	M17. Acc.pers.dépend à domicile ou structure	7,0	16	V	entreprise		7,0	L	centre	M3. Prépa repas	7,0	J	entreprise		7,0
M	centre	M17. Acc.pers.dépend à domicile ou structure	7,0	17	S				M	centre	M3. Prépa repas	7,0	V	entreprise		7,0
J	centre	M17. Acc.pers.dépend à domicile ou structure	7,0	18	D				M	centre	M7. APS ASD	7,0	S			
V	centre	M6. Savoir-être pro	7,0	19	L	centre	M1. Positionneme nt	7,0	J	entreprise		7,0	D			
S				20	M	centre	M7. APS ASD	7,0	V	entreprise		7,0	L	centre	M12. enjeux et pratiques domicile	7,0
D				21	M	centre	M7. APS ASD	7,0	S				M	centre	M12. enjeux et pratiques domicile	7,0
L	centre	M8. Protocoles sanitaires	7,0	22	J	entreprise		7,0	D				M	centre	M12. enjeux et pratiques domicile	7,0
M	centre	M3. Prépa repas	7,0	23	V	entreprise		7,0	L	centre	M6. Savoir- être pro	7,0	J	entreprise		7,0
M	centre	M3. Prépa repas	7,0	24	S				M	centre	M3. Prépa repas	7,0	V	entreprise		7,0
J	centre	M3. Prépa repas	7,0	25	D				M	centre	M3. Prépa repas	7,0	S			
V	centre	M3. Prépa repas	7,0	26	L	centre	M2. Ent.cadre vie/linge	7,0	J	entreprise		7,0	D			
S				27	M	centre	M2. Ent.cadre vie/linge	7,0	V	entreprise		7,0	L	centre	M17. Acc.pers.dépe nd à domicile ou structure	7,0
D				28	M	centre	M2. Ent.cadre vie/linge	7,0	S				M	centre	M17. Acc.pers.dépe nd à domicile ou structure	7,0
L	centre	M29. Acc.pers environnement	7,0	29	J	entreprise		7,0	D				M	centre	M16 Acc.Handicap	7,0
M	centre	M29. Acc.pers environnement	7,0	30	V	entreprise		7,0	L	centre	M4.Acc.toilett	7,0	J	entreprise		7,0
M	centre	M29. Acc.pers environnement	7,0	31	S				M	centre	M4.Acc.toilett	7,0				

Octobre				Novemb				
1	V	entreprise		7,0	L	ferié		
2	S				M	centre	M14.Comm et transmission	7,0
3	D				M	centre	M14.Comm et transmission	7,0
4	L	centre	M15.PRAPS 2S	7,0	J	entreprise		7,0
5	M	centre	M15.PRAPS 2S	7,0	V	entreprise		7,0
6	M	centre	M16 Acc.Handicap	7,0	S			
7	J	entreprise		7,0	D			
8	V	entreprise		7,0	L	centre	M6. Savoir-être pro	7,0
9	S				M	entreprise		7,0
10	D				M	entreprise		7,0
11	L	centre	M16 Acc.Handicap	7,0	J	ferié		
12	M	centre	M16 Acc.Handicap	7,0	V	fermé		
13	M	centre	M16 Acc.Handicap	7,0	S			
14	J	entreprise		7,0	D			
15	V	entreprise		7,0	L	centre	M11.Pratiq.nu m/acc. emploi	7,0
16	S				M	centre	M32. Code route	7,0
17	D				M	centre	M31.acc.certif: bilan	7,0
18	L	centre	M32. Code route	7,0	J	centre	M31.acc.certif: bilan	7,0
19	M	centre	M32. Code route	7,0	V			
20	M	centre	M15.PRAPS 2S	7,0	S			
21	J	entreprise		7,0	D			
22	V	entreprise		7,0	L			
23	S				M			
24	D				M			
25	L	centre	M18. Handicap vieillissant.	7,0	J			
26	M	centre	M18. Handicap vieillissant.	7,0	V			
27	M	centre	M18. Handicap vieillissant.	7,0	S			
28	J	entreprise		7,0	D			
29	V	entreprise		7,0	L			
30	S				M			
31	D							

Parcours maxi Socle commun 450 heures (Centre + Entreprise) / Parcours maxi 800 heures (Centre + Entreprise)



Suivis individualisés réguliers (médiations, 4 visites au minimum en entreprise par parcours, évaluations de progression...)

Modules du dispositif

Positionnement

21 heures

Entretien du cadre
de vie et du linge

56 heures

Préparation des
repas

56 heures

Accompagnement à
la toilette

56 heures

Connaissance du
secteur des services
à la personne

7 heures

Accompagnement
aux savoir-être
professionnels

21 heures



Module obligatoire pour les DE.



Certification aux
gestes 1ers secours
(APS ASD)

21 heures



Respect des
protocoles sanitaires

7 heures



Sensibilisation lutte
contre discriminations

4 heures



Sensibilisation
développement
durable

3 heures



Sensibilisation à la
pratique numérique et
accompagnement à
l'emploi

14 heures



Module obligatoire pour les DE.

Intervenir à domicile :
« Enjeux et pratiques de
l'intervention à domicile »

35 heures

Intervenir en établissement:
« Enjeux et pratiques de
l'intervention en
établissement »

35 heures

Communication et
transmission adaptées aux
interlocuteurs et au milieu
d'exercice de l'intervention

28 heures

Certificat Prévention des
risques liés à l'activité
physique dans le secteur
sanitaire et social (PRAP 2S)

21 heures

Accompagnement de la
personne en situation de
handicap à domicile ou en
établissement

35 heures

Accompagnement de la
personne dépendante à
domicile ou en structure

35 heures

Connaissance des besoins et
des particularités
d'intervention auprès des
personnes en situation de
handicap vieillissantes

21 heures

Sensibilisation à la psycho-
pathologie et à la psycho-
gériatrie

21 heures

Accompagnement à la fin de
vie

21 heures

Prévention des risques
routiers et accompagnement
à la mobilité

21 heures

Conditions de mise en œuvre
d'une alimentation adaptée
aux besoins des personnes
accompagnées

49 heures

Connaissances des règles
hygiène alimentaire et
maîtrise sécurité sanitaire
des denrées (HACCP)

21 heures

Sensibilisation à maîtrise
outils du numérique et
domotique

49 heures

Connaissance des
procédures et techniques en
bio-nettoyage

28 heures

Pratique sécuritaire de
travaux divers /Prévention
des risques au domicile d'un
particulier (Habilitation élec
BS...)

35 heures

Gestion de son activité
professionnelle en multi-
emploi

70 heures

Connaissance des besoins
de l'enfant et des
spécificités de l'acct à
domicile

35 heures

Accompagnement de la
personne dans son
environnement

35 heures

Assistant de soins en
gériatrie

140 heures

Accompagnement vers
la qualification et
certification bilan fin
formation et plan action

14 heures

Code de la route
(préparation)

21 heures

La prévention de
l'épuisement
professionnel

21 heures

Projets et techniques
d'animations pour les
personnes âgées

21 heures

L'accompagnement non
médicamenteux

21 heures

Formation de tuteur :
être efficace

14 heures

Profil du candidat:

Philippine, 35 ans à déjà une expérience de 10 ans dans une maison de retraite comme aide cuisine. Son souhait est d'obtenir une certification pour lui permettre de poursuivre son activité en structure dans de nouvelles missions et au plus près des personnes. Elle a une perspective de CDD dans un premier temps suite à un parcours DAQ.

Parcours proposé:

Parcours de positionnement – 14 heures

Module 1 – Positionnement 14 h

Parcours de formation – socle – 210 heures

Module 6 – accompagnement aux savoirs être professionnels	21 h
Module 2 – entretien du cadre de vie et du linge	56 h
Module 3 – préparation des repas	14 h
Module 8 – respect des protocoles sanitaires	07 h
Module 4 – accompagnement à la toilette	42 h
Module 9 – sensibilisation et lutte contre les discriminations	04 h
Module 10 – sensibilisation et développement durable	03 h
Module 11 – sensibilisation à la pratique numérique	07 h
Module 5 – connaissance du secteur des services à la personne	07 h
Module 29 – accompagnement de la personne dans son environnement	28 h
Module 17- accompagnement personne dépendante à domicile ou en structure	21 h

Parcours de formation spécialité « structure » - 147 heures

Module 13 – intervenir en établissement	35h
Module 14 – communication	28 h
Module 17 – accompagnement de la personne dépendante	14 h
Module 19 – psychopathologie et psycho-gérontologie	21 h
Module 23 – connaissance des règles hygiène	21 h
Modules 25 – bio-nettoyage	28 h

Parcours optionnel – 60 heures

Module 24 – sensibilisation à maîtrise outils du numérique et domotique	49 h
Modules 34 – projets et techniques d’animation pour personnes âgées	21h

Parcours certifiant – 14 heures

Module 31 – accompagnement et certification	14 h
---	------

Parcours
centre : 445
heures

A l'issue de ce parcours, Philippine pourra au sein de sa structure poursuivre sa professionnalisation avec l'option handicap :

Module 16 – personne en situation de handicap (35 heures)

Module 18 – besoins et particularités du handicap (21 heures)

Des outils innovants



Simulateur de vieillissement et de handicap

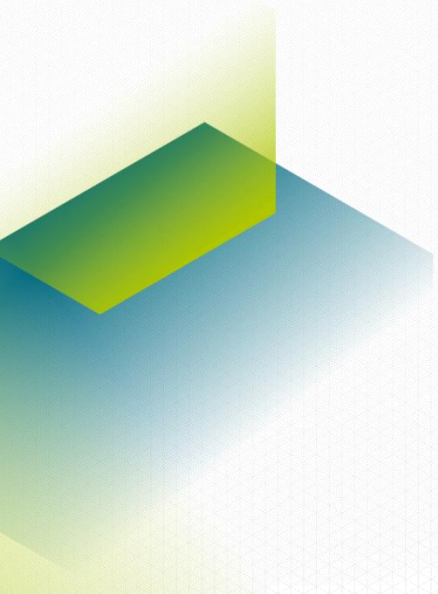
Le simulateur permet de se mettre dans la peau d'une personne âgée afin de mieux prendre conscience et appréhender ses besoins dans tous les actes de la vie quotidienne.

Il permet de favoriser l'émergence de bonnes pratiques pour le confort et le bien-être de la personne âgée ou handicapée.



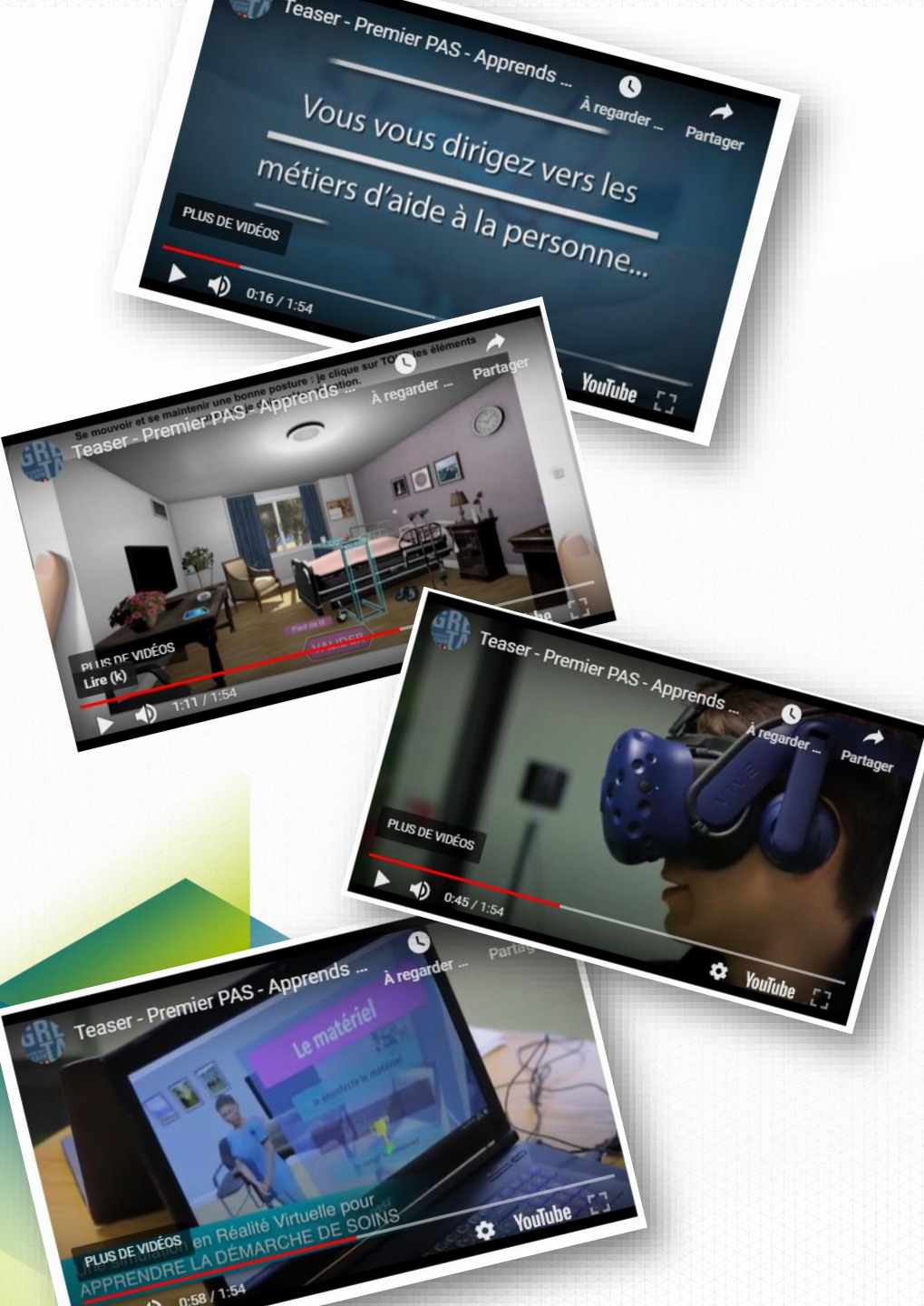
Présentation animée du simulateur de vieillissement et handicap

<https://www.youtube.com/watch?v=ETtU3Rh07XI>



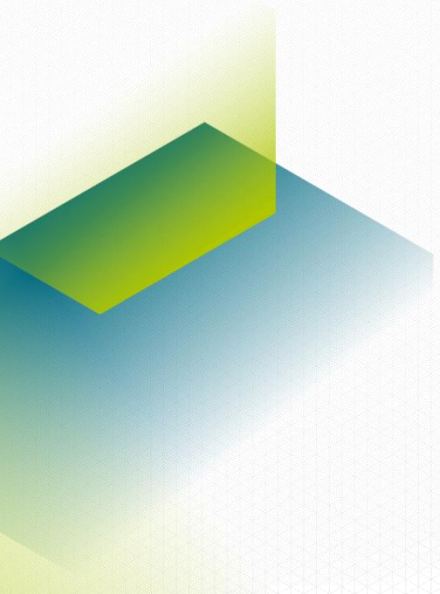
Le dispositif Premier Pas

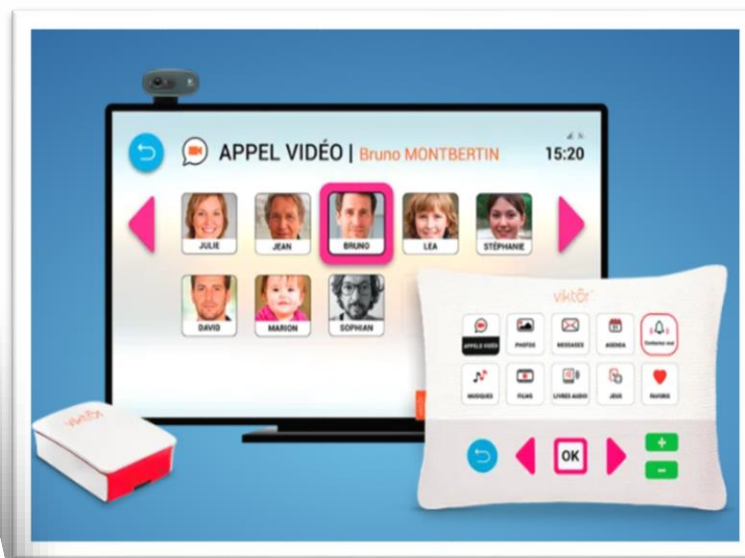
- "découvre ton métier" : outil d'aide à la réflexion et prise de décision en vue de l'orientation (vidéos sur des situations professionnelles)
- "apprends ta démarche" : formation à la démarche de soins
- serious game
- un outil de réalité virtuelle pour la démarche d'accompagnement des personnes dépendantes
- une progression pédagogique en ligne
- feedback avec le groupe et le formateur



Présentation animée du dispositif de réalité virtuelle

<https://youtu.be/NHI4Eby7v7M>





Coussin Viktor



La startup Fingertips



Bien ancrée dans la French Tech Niçoise et Neversoise, s'adressant aux acteurs de la Silver Economy. Fingertips propose un écosystème complet pour améliorer la qualité de vie des personnes en perte d'autonomie. Il s'agit de remettre à leur portée toutes les actions du quotidien, c'est donc bien l'accessibilité et l'ergonomie qui sont au cœur du projet Coussin Viktor.

Notre démarche, le maintien de la personne à son domicile dans les meilleures conditions, sert deux objectifs : le bonheur de la personne qui peut demeurer chez elle, mais également limiter le coût économique de longs séjours à l'hôpital ou en maison médicalisée.

Domotique adaptée au domicile



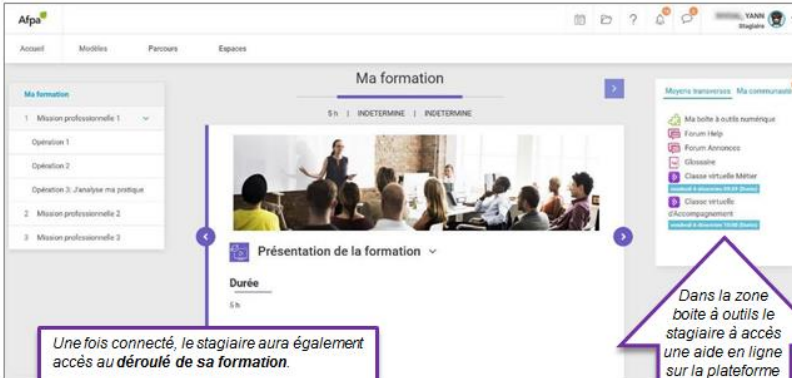
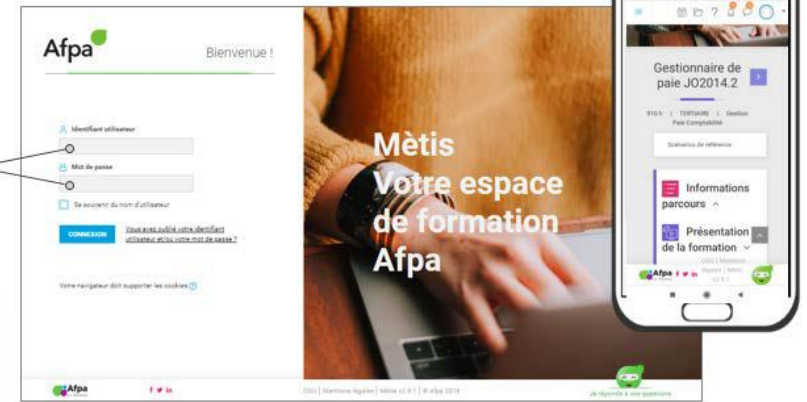
Matériel
Cheminement lumineux
Détecteur de mouvement mural
Récepteur encastré pour plafonnier = interrupteur automatique dans les toilettes
Récepteur prise Gigogne pour lampe
Dangers potentiels
Détecteur de fuite d'eau
Détecteur de monoxyde de carbone
Détecteur de fumée
Détecteur de coupure de courant - Prise Gigogne
Alerte
Centrale
Onduleur
Matériel complémentaire
Bouton En'Océan
Bandeau Leds (ruban 5ml)
Détecteur de mouvement mural pour les toilettes
Détection de gaz (butane ou propane)

Des possibilités d'installation telles que :

La plateforme à distance Mètis



Identifiant / Mot
de passe
spécifique pour
chaque
apprenant



Une fois connecté, le stagiaire aura également accès au déroulé de sa formation.

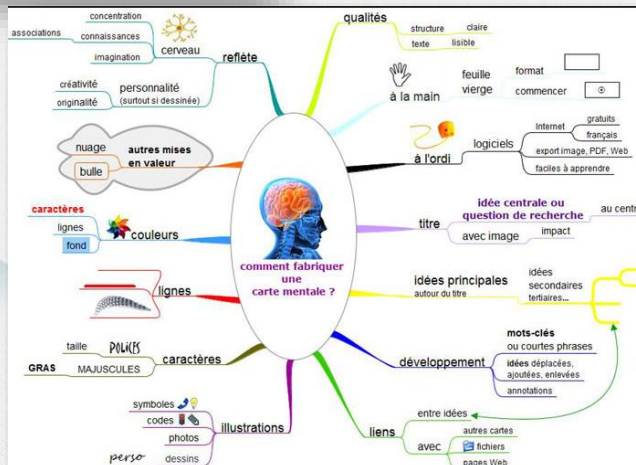
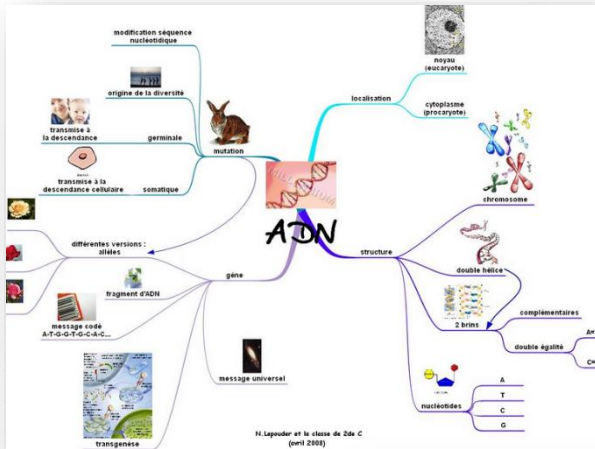
Un menu rétractable sous forme d'arborescence lui permet de parcourir et d'accéder au contenu.

Dans la zone
boîte à outils le
stagiaire a accès
à une aide en ligne
sur la plateforme
Mètis en plus de
la formation

Des méthodes pédagogiques agiles et dynamiques

La carte heuristique

Utilisation de la méthode de la carte heuristique permet de construire sa pensée, l'organisée et favoriser les apprentissages. Cette méthode sera utilisée dans plusieurs modules de cette formation.





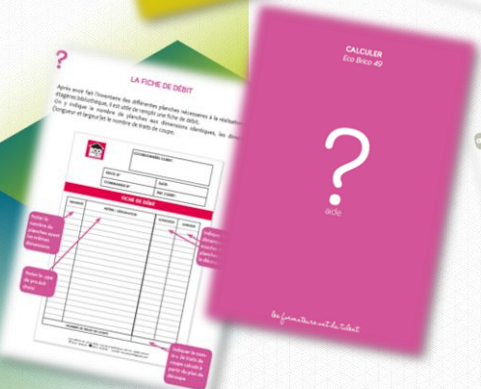
1 CD-ROM

Des situations didactisées

Des cartes « missions »



Il s'agit de démarches pédagogiques structurées par la notion de situation-problème afin de développer les compétences et de faire acquérir les savoirs mobilisés. Ces savoirs ne pouvant se transmettre indépendamment de l'usage qui leur donne sens, les situations d'apprentissage sont construites à partir des situations réelles de travail, celles-là même qui font appel de façon significative à la compétence clé que l'on souhaite développer.



Des cartes « aide »



Des cartes « personnages »

Connaissance de soi et image de soi

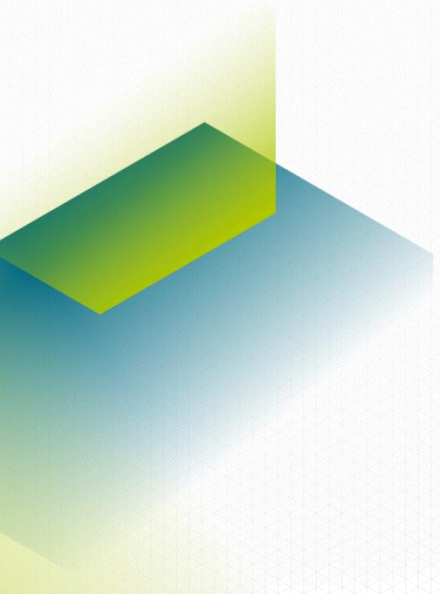


Ce test de personnalité reconnu depuis 26 ans, agréé par le Ministère du Travail, **évalue les aptitudes relationnelles** en milieu professionnel du candidat autour de trois axes : **son potentiel relationnel, sa relation au travail** et enfin sa **capacité à manager**.



Exemple de restitution PerformanSe

Questions diverses



Merci de votre attention,

Nous restons à votre disposition!

Contacts GRETA 58:

Julie GABERT
Conseillère en Formation Continue
julie.gabert@ac-dijon.fr

Lilia TOPEIN
Assistante de formation
lilia.topein@ac-dijon.fr

Retrouvez-nous en ligne sur bourgogne.greta.fr

Réseau des GRETA de Bourgogne

Découvrez le réseau des GRETA de Bourgogne !

Bonne lecture

LE RÉSEAU DES GRETA DE BOURGOGNE
**ACCOMPAGNE
VOS AMBITIONS**

académie de Bourgogne
RÉSEAU greta BOURGOGNE
FORMEZ-VOUS À DEMAIN

Le réseau des GRETA - Nos formations - Le GIP-FILV de Bourgogne

A savoir

RÉFÉRENCIEMENT
Afdas
Bienvenue aux salariés des entreprises adhérentes de l'AFDAS !

FORMATION
Titres ASCA / ASCOM
Des atouts de réussite de septembre. Intégrez une formation aux compétences, à l'esprit d'entreprise et de responsabilité, grâce à une certification. En savoir...

Actualités

INFO FORMATION
FORMATION
DÉCOUVERTE
L'ACTU de A à Z

Vu dans la presse

- GRETA 71 - Les cercles culinaires reprennent du service
Abandonnés pendant quelques années, les cours d'initiation de cuisine sont relancés au lycée...
[Lire la suite : GRETA 71](#)
- Novembre 2015 : ouverture du DSCG en alternance au lycée Mathias de Chalon-sur-Saône
Article paru dans le Mag des experts comptables - publication professionnelle
[Lire la suite : Novembre...](#)

GRETA 58

03 86 59 74 59

Ou sur les réseaux sociaux



gretabourgogne



greta_bourgogne

