



CATALOGUE



RENSEIGNEMENT ET INSCRIPTION

Dossier de pré-inscription sur demande - Tél. : 01 45 22 70 64 - Courriel : administration@animetcom.fr

N° SIRET : 879 493 609 00017 - Code APE 8559A

NOS CATALOGUES

Animation	4
Animation Touristique	5
Pré-Qualification ALT	6
Titre Professionnel ALT	8
Animation Socio-Culturelle	10
BPJEPS AS	11
BPJEPS LTP	13
CPJEPS AAVQ	15
CC DACM	17
Techniques d'Animation	19
Pré-Qualification Animation	22
Expression Théâtrale	24
Animation Sportive	27
BPJEPS AAN Aquatique & Nautique	28
Services à la Personne et aux Collectivités	30
Médico-Social et Sanitaire en Institution	31
Petite Enfance	34
Médico-Social et Sanitaire à Domicile	37
GRPP & APP	39
VAE & TDAD	52
Management Inclusif	55
Diversité et Milieu Professionnel	56
Hôtellerie & Restauration	58
Hôtellerie	59
Restauration	87
COVID-19 & Prévention	114
Emploi-Entreprise	142
Accompagnement des Associations	143
Communication et retour à l'emploi	146

Formations Essentielles	148
Création Entreprise ou Association	150
Compétences et Connaissances Clés	151
Bureautique & Web Design	155
Consulting	157
Conseil Appel d'Offres et Marchés Publics	158
Consulting en Démarche Qualité Label	159
Conseil Démarche Certification Habilitation	160
Consulting	161
Hard & Soft Skills	162

FORMATIONS OUVERTES À DISTANCE

Nos formations en Inter-Entreprise, en Intra-Entreprise et à Distance

Vous trouverez ci-dessous une liste non exhaustive des modules de Formation Continue Qualifiante (FCQ) sur la thématique que vous avez choisie et que nous dispensons toute l'année à la demande.

La volonté d'Anim&Com consultant étant de pouvoir apporter des solutions efficaces à vos préoccupations quotidiennes, nous adaptons notre offre et pouvons concevoir vos modules à la carte selon vos besoins spécifiques. Pour cela, un membre de notre équipe pédagogique entrera en contact avec vous afin de dessiner les contours de vos attentes et fixer les objectifs en amont.

Tou.te.s nos stagiaires reçoivent des évaluations pré et post formation.

Tou.te.s nos prescripteur.rice.s et partenaires financier.e.s reçoivent des enquêtes de satisfaction post formation.

Nous vous guidons pour le choix et l'élaboration de votre Plan de Développement des Compétences (PDC) et dans le suivi des dossiers de demande de financements OPCO, FNE-FORMATION, CPF, Pôle Emploi et autres...

Pour cela contactez-nous à l'adresse mail suivante : administration@animetcom.fr

* Les prix de vente indiqués n'incluent pas les frais engagés hors région Île-de-France

** En INTER, majoration de 20% par participant.e si effectif inférieur à 8

*** INTRA maximum 8 personnes // INTER maximum 16 personnes

Tous nos prix de vente sont affichés en nets de taxes (pas de TVA).

De Manière générale merci de bien vouloir vous référer à nos Conditions Générales de vente ([CGV](#))

#cohésion

#Activités



#ANIMATION

#LOISIRS



#Tourisme



#Vacances
#Voyage



#Tourisme
#Colonies

Animation Touristique



#Animation
#activités



#Loisirs
#Plaisir

**Pré-qualification à l'entrée
en Formation du Titre
Professionnel ALT
en 4 mois**



DU 18 JANVIER 2021

AU 21 MAI 2021

Lieu : Paris

Animation de Loisir et de Tourisme

Préparer l'entrée en formation certifiante TP ALT

- ✓ Contribuer à l'organisation d'activités de loisirs dans un établissement touristique
- ✓ Animer et co-animer des activités de loisirs dans un établissement touristique
- ✓ Connaissance des savoirs généraux et insertion professionnelle

PRÉ-REQUIS

Être âgé.e de **16 ans** minimum

Aptitudes dans les domaines artistiques ou sportifs

Expériences en relation avec l'**animation** appréciées mais non obligatoires (BAFA, BAFD, ...)

Être mobile, dynamique, sociable et avoir de réelles capacités d'adaptation

Bon niveau d'anglais appréciable

DÉBOUCHÉS

Entrée en formation AATL

Animateur.rice polyvalent.e :

Journée et soirée pour tout type de public, en structures touristiques (villages vacances, hôtellerie, clubs de vacances ...) mais également en accueils de loisirs et séjours de vacances en France et à l'étranger



PROGRAMME

- ✓ **Concevoir des journées et soirées d'animation** en s'adaptant aux différents publics (enfants, jeunes, adultes, seniors)
- ✓ **Animer des activités** ludiques, sportives et culturelles en veillant à la sécurité
- ✓ **Monter et utiliser des sonorisations** et des rampes d'éclairage afin d'apprendre les différentes techniques de son et lumière
- ✓ **Se mobiliser en équipe** autour d'un projet commun
- ✓ **Organiser des tournois** et proposer des sports collectifs tous publics
- ✓ **Prendre la parole en public** et animer des projets et des activités en anglais
- ✓ **Danser**, le Hip-Hop, le Modern Jazz, la salsa, la valse ...
- ✓ **Créer des chorégraphies**, des pièces de théâtre, des spectacles

MÉTHODES

- ✓ **Équipe pédagogique** composée d'intervenant.e.s professionnel.le.s spécialisé.e.s
- ✓ **Ateliers** pratiques / Mises en situation / Jeux de rôle / Activités culturelles et sportives
- ✓ **Création** de plusieurs spectacles en journée et de soirées d'animation
- ✓ **Accompagnement** individualisé et personnalisé
- ✓ Démarche de **transmission participative et active**, basée sur le parcours et l'expérience

Cursus en 4 mois

Formation théorique : 315 heures / Formation pratique : 175 heures

Coût et financement

TARIF : 1 990 €

Financement employeur.euse :

- Plan de Développement des Compétences → OPCO
- Compte Personnel de Formation (CPF) transition professionnelle
- Contrat de Sécurisation Professionnelle (CSP)

Demandeur.euse d'emploi :

AREF, POEI, AIF, POEC, PSVA, PEE

Financement individuel :

Nous contacter

Autres :

FIFPL, PLIE, AGEFICE, AGEFIPH

Inscription et sélection

Dossier de pré-inscription sur demande

24, rue de Constantinople - 75008 Paris
Tél. : **01 45 22 70 64**

Courriel : administration@animetcom.fr

Sélection :

Test de sélection écrit et entretien oral

INCLUS

🔑 **Formation à l'inclusion des personnes discriminées.**



Titre Professionnel ALT
Formation en 12 mois
en présentiel et à distance



DU 24 MAI 2021
AU 21 MAI 2022
Paris et à distance

UNIQUE EN FRANCE

Accessible depuis toute la France

Animation
de Loisir et de Tourisme

Module 1

Contribuer à la conception d'animations
loisirs dans un établissement touristique

Module 2

Animer des activités de journées et de soirées
dans un établissement touristique

Titre Professionnel
Animateur.rice Loisir Tourisme

Formation certifiante de niveau IV - RNCP (code 132886)

Éligible au CPF (code 32350)

PRÉ-REQUIS

Être âgé.e de **16 ans** minimum

Aptitudes dans les domaines
artistiques ou sportifs

Expériences en relation avec l'**animation**
appréciées mais non obligatoires (BAFA, BAFD,
CPJEPS...)

Être mobile, dynamique, sociable et avoir de
réelles capacités d'adaptation

Bon niveau d'anglais appréciable

DÉBOUCHÉS

Animateur.rice polyvalent.e :

Journée et soirée pour tout type de public, en
structures touristiques (villages vacances, hôtellerie,
clubs de vacances ...) mais également en
accueils de loisirs et séjours de vacances en
France et à l'étranger

La promotion interne conduit vers les fonctions
de chef.fe d'équipe, de responsable d'animation



PROGRAMME

- ✓ **Monter un spectacle** : théâtre, expression scénique, son et lumières, ombres chinoises, maquillage, cirque ...
- ✓ **Arts et culture** : street-art, montage audio et vidéo, MAO, Pro Tools, mixage platine DJ ...
- ✓ **Danses** : salon, tango, valse, Modern Jazz, Hip-Hop + chant, musique, costumes ...
- ✓ **Utilisation espace scénique** : structure mobile lumières, montage électrique, décors, pendrillons/frise
- ✓ **Commerce-Tourisme** : économie touristique, accueil, législation, commerce en agence de voyage, culture entreprise ...
- ✓ **Général** : Techniques de Recherche d'Emploi et de Stage (TRE / TRS), anglais, espagnol, budget, partenariat, communication, développement durable, informatique ...
- ✓ **Animation** : éducation populaire, gestion de crise en France et à l'étranger, connaissance des publics, sociologie, méthodologie de projet, repas à thèmes, techniques d'animation ...

MÉTHODES

- ✓ **50%** en elearning, **50%** en présentiel
- ✓ Un rassemblement d'une semaine **tous les 2 mois**
- ✓ **Équipe pédagogique** composée d'intervenant.e.s professionnel.le.s spécialisé.e.s
- ✓ **Ateliers** pratiques / Mises en situation / Jeux de rôle / Activités culturelles et sportives
- ✓ **Création** de plusieurs spectacles en journée et de soirées d'animation
- ✓ **Accompagnement** individualisé et personnalisé

Cursus : 12 mois en alternance

Formation théorique : 630 heures / Formation pratique : 980 heures

Coût et financement

TARIF : 5 670 €

Financement employeur.euse :

- Plan de Développement des Compétences → OPCO
- Contrat en alternance
- Compte Personnel de Formation (CPF) transition professionnelle
- Contrat de Sécurisation Professionnelle (CSP)

Demandeur.euse d'emploi :

AREF, CPF, POEI, POEC, AIF
(code ROME G1202 et G1101)

Financement individuel :

Éligible au CPF (code 32350)

Autres :

AGEFIPH, FIFPL, AGEFICE, PLIE

Inscription et sélection

Dossier de pré-inscription sur demande

24, rue de Constantinople - 75008 Paris

Tél. : **01 45 22 70 64**

Courriel : administration@animetcom.fr

Sélection :

Test de sélection écrit et entretien oral

INCLUS

- ✎ **Formation et attestation aux Valeurs de la République et Laïcité**
- ✎ **Formation et attestation PSC 1**





#Culture
#Social



#Animation
#Liens

Animation Socio-culturelle



#Communication



#jeunesse
#Plaisir

BPJEPS Animation Sociale
Formation en 12 mois
en présentiel et à distance



DU 22 AVRIL 2021

AU 13 AVRIL 2022

Paris et à distance

UNIQUE EN FRANCE

Accessible depuis toute la France

Conduite des actions d'animation sociale
Mise en oeuvre d'un projet d'animation sociale en lien
avec une équipe pluri-disciplinaire

Encadrement des publics en prenant en compte leurs
caractéristiques et le projet de la structure
Mobilisation des démarches d'éducation populaire

Brevet Professionnel de la Jeunesse de l'Éducation Populaire et du Sport mention Animation Sociale

Formation diplômante de niveau IV - RNCP (code 28557)

Éligible CPF (code 241669)

PRÉ-REQUIS

Être âgé.e de **16 ans** minimum

Aptitudes dans les domaines artistiques
scientifiques ou sportifs

Expériences en relation avec l'**animation**
d'une durée minimale de 200 heures

Être dynamique, sociable et avoir de réelles
capacités d'adaptation

PSC1 validé - **PSE 1, PSE 2, AFGSU** ou

SST en cours de validation

JAPD pour les moins de 25 ans

Notions d'informatique

DÉBOUCHÉS

Animateur.rice social.e :

Animateur.rice

Médiateur.rice

Animateur.rice / médiateur.rice

Évolution de carrières possibles :

- Animateur.rice d'activités techniques

- Encadrant.e pédagogique

- Coordinateur.rice

- Directeur.rice d'une structure



PROGRAMME

- ✓ **Place de l'animateur.rice** : notion de projet, responsabilité civile et pénale, contexte environnemental et social, communication écrite et orale
- ✓ **Contexte d'animation** : gestion du temps, gestion de conflits, connaissance des publics et inclusion, constat et analyse des ressources
- ✓ **Général** : Techniques de Recherche d'Emploi et de Stage (TRE/TRS), budget, partenariat, communication, développement durable, informatique...
- ✓ **Conception d'animation** : éducation populaire, notion d'objectifs, méthodologie de projet, démarche d'activité
- ✓ **Techniques d'animations** : cirque, danse, marionnettes, construction en bois, conte, expression théâtrale
- ✓ **Validation** : 2 épreuves certifiantes en seconde partie de formation selon les critères définis par la D.R.J.S.C.S

MÉTHODES

- ✓ **50 % en e learning, 50 % en présentiel**
- ✓ 1 rassemblement d'**une semaine tous les 2 mois**
- ✓ **Équipe pédagogique** disponible composée d'intervenant.e.s professionnel.le.s spécialisé.e.s
- ✓ **Accompagnement** individualisé et personnalisé

Cursus : 12 mois en alternance

Formation théorique : 532 heures / Formation pratique : 667 heures

Coût et financement

TARIF : 4 950 €

Financement employeur.euse :

- Plan de Développement des Compétences → OPCA
- Contrat d'apprentissage
- Contrat de professionnalisation
- Compte Personnel de Formation (CPF) transition professionnelle
- Contrat de Sécurisation Professionnelle (CSP)

Demandeur.euse d'emploi :

AREF, CPF, POEI, POEC, AIF
(code ROME G1202 et G1203)

Financement individuel :

Éligible au **CPF** (code 241669)

Autres :

AGEFIPH, FIFPL, AGEFICE, PLIE

Inscription et sélection

Dossier de pré-inscription en ligne
www.animetcom.fr

24, rue de Constantinople - 75008 Paris
Tél. : **01 45 22 70 64**

Courriel : administration@animetcom.fr

Sélection :

Test de sélection écrit et entretien oral

INCLU

🔑 **Formation aux Valeurs de la République
et Laïcité (avec attestation)**



BPJEPS Loisirs Tout Public
Formation en 12 mois
en présentiel et à distance



DU 15 MARS 2021

AU 18 MARS 2022

Paris et à distance



UNIQUE EN FRANCE

Accessible depuis toute la France

- Encadrer tout public en tout lieu être un acteur engagé, responsable et investi auprès de son public.

- Mettre en oeuvre un projet d'animation : concevoir, conduire et évaluer son projet.

- Diriger un accueil collectif de mineurs : prévoir, organiser l'accueil des publics, encadrer les équipes et évaluer le projet.

- Conduire des activités d'animation et d'éducation populaire.

Brevet Professionnel de la Jeunesse de l'Éducation Populaire et du Sport mention Loisirs Tout Public

Formation diplômante de niveau IV - RNCP (code 28557)

Éligible CPF (code 237749)

PRÉ-REQUIS

Être âgé.e de **16 ans** minimum

Aptitudes dans les domaines artistiques
scientifiques ou sportifs

Expériences en relation avec l'**animation**
d'une durée minimale de 200 heures

Être dynamique, sociable et avoir de réelles
capacités d'adaptation

PSC1 validé - **PSE 1, PSE 2, AFGSU** ou
SST en cours de validation

JAPD pour les moins de 25 ans

Notions d'informatique

DÉBOUCHÉS

Animateur.rice socio culturel.le :

Animateur.rice socio éducatif

Médiateur.rice

Animateur.rice / médiateur.rice

Directeur.rice d'une structure ACM

Évolution de carrières possibles :

- Animateur.rice d'activités techniques

- Encadrant.e pédagogique

- Coordinateur.rice



PROGRAMME

- ✓ **Place de l'animateur.rice** : notion de projet, responsabilité civile et pénale, contexte environnemental et social, communication écrite et orale
- ✓ **Contexte d'animation** : gestion du temps, gestion de conflits, connaissance des publics et inclusion, constat et analyse des ressources
- ✓ **Général** : Techniques de Recherche d'Emploi et de Stage (TRE/TRS), budget, partenariat, communication, développement durable, informatique...
- ✓ **Conception d'animation** : éducation populaire, notion d'objectifs, méthodologie de projet, démarche d'activité
- ✓ **Techniques d'animations** : cirque, danse, marionnettes, construction en bois, conte, expression théâtrale
- ✓ **Validation** : 2 épreuves certifiantes en seconde partie de formation selon les critères définis par la D.R.J.S.C.S

MÉTHODES

- ✓ **50 % en e learning, 50 % en présentiel**
- ✓ 1 rassemblement d'**une semaine tous les 2 mois**
- ✓ **Équipe pédagogique** disponible composée d'intervenant.e.s professionnel.le.s spécialisé.e.s
- ✓ **Accompagnement** individualisé et personnalisé

Cursus : 12 mois en alternance

Formation théorique : 532 heures / Formation pratique : 667 heures

Coût et financement

TARIF : 4 950 €

Financement employeur.euse :

- Plan de Développement des Compétences → OPCA
- Contrat d'apprentissage
- Contrat de professionnalisation
- Compte Personnel de Formation (CPF) transition professionnelle
- Contrat de Sécurisation Professionnelle (CSP)

Demandeur.euse d'emploi :

AREF, CPF, POEI, POEC, AIF
(code ROME G1202 et G1203)

Financement individuel :

Éligible au CPF (code 237749)

Autres :

AGEFIPH, FIFPL, AGEFICE, PLIE

Inscription et sélection

Dossier de pré-inscription en ligne
www.animetcom.fr

24, rue de Constantinople - 75008 Paris
Tél. : **01 45 22 70 64**

Courriel : administration@animetcom.fr

Sélection :

Test de sélection écrit et entretien oral

INCLU

🔑 **Formation aux Valeurs de la République
et Laïcité (avec attestation)**



CPJEPS mention AAVQ
Formation en 8 mois
en présentiel et à distance



**DU 11 JANVIER 2021 AU
03 SEPTEMBRE 2021**

Paris et à distance



UNIQUE EN FRANCE

Accessible depuis toute la France

Participation au projet et à la vie de la structure
Animation des temps de vie quotidienne de groupe

Conception d'activités en direction d'un groupe
Animation d'activités en direction d'un groupe

Certificat Professionnel de la Jeunesse de l'Éducation Populaire et du Sport
Animateur d'Activités et de Vie Quotidienne
Formation diplômante de niveau III - RNCP (code 32369)
Éligible CPF (code 311047)

PRÉ-REQUIS

Être âgé.e de **16 ans** minimum

Aptitudes dans les domaines artistiques
scientifiques ou sportifs

Expériences en relation avec l'**animation**
appréciées mais non obligatoires (BAFA, BAFD...)

Être dynamique, sociable et avoir de réelles
capacités d'adaptation

PSC1 validé - **PSE 1**, **PSE 2**, **AFGSU** ou
SST en cours de validation

DÉBOUCHÉS

Animateur.rice polyvalent.e :

Animateur.rice enfance - jeunesse
Animateur.rice en accueil de loisirs
Animateur.rice en accueil de loisirs péri-scolaire
Animateur.rice séjour de vacances
Animateur.rice socio-culturel

La promotion interne conduit vers les
fonctions d'animateur.rice référent.e
Accès au concours de la fonction publique
territoriale d'adjoint.e territorial.le
d'animation principale de 2^{ème} classe



PROGRAMME

- ✓ **Place de l'animateur.rice** : notion de projet, responsabilité civile et pénale, contexte environnemental et social, communication écrite et orale
- ✓ **Animation des temps de vie quotidienne**, gestion du temps, gestion de conflits, connaissance des publics et inclusion, constat et analyse des ressources
- ✓ **Général** : Techniques de Recherche d'Emploi et de Stage (TRE/TRS), budget, partenariat, communication, développement durable, informatique ...
- ✓ **Conception d'animation** : éducation populaire, notion d'objectifs, méthodologie de projet, démarche d'activité
- ✓ **Techniques d'animations** : cirque, danse, marionnettes, construction en bois, conte, expression théâtrale
- ✓ **Validation** : 2 épreuves certifiantes en seconde partie de formation selon les critères définis par la D.R.J.S.C.S

MÉTHODES

- ✓ **50%** en elearning, **50%** en présentiel
- ✓ 1 rassemblement de **4 jours par mois**
- ✓ **Équipe pédagogique** composée d'intervenant.e.s professionnel.le.s spécialisé.e.s
- ✓ **Ateliers** pratiques / Mises en situation / Jeux de rôle / Activités culturelles et sportives
- ✓ **Accompagnement** individualisé et personnalisé
- ✓ Démarche de **transmission participative et active**, basée sur le parcours et l'expérience

Cursus : 8 mois en alternance

Formation théorique : 420 heures / Formation pratique : 707 heures

Coût et financement

TARIF : 3 600 €

Financement employeur.euse :

- Plan de Développement des Compétences → OPCO
- Contrat d'apprentissage
- Contrat de professionnalisation
- Compte Personnel de Formation (CPF) transition professionnelle
- Contrat de Sécurisation Professionnelle (CSP)

Demandeur.euse d'emploi :

AREF, CPF, POEI, POEC, AIF
(code ROME G1202 et G1203)

Financement individuel :

Éligible au **CPF** (code 311047)

Autres :

AGEFIPH, FIFPL, AGEFICE, PLIE

Inscription et sélection

Dossier de pré-inscription sur demande
www.animetcom.fr

24, rue de Constantinople - 75008 Paris

Tél. : **01 45 22 70 64**

Courriel : administration@animetcom.fr

Sélection :

Test de sélection écrit et entretien oral

INCLUS

👉 **Formation et attestation aux Valeurs
de la République et Laïcité**



CC - DACM

Formation en 5 mois
en présentiel et à distance



2 sessions par an

DU 14 JANVIER AU 28 MAI 2021

&

DU 31 MAI AU 26 NOVEMBRE 2021

Paris et à distance



UNIQUE EN FRANCE

Accessible depuis toute la France

- Réfléchir aux intentions pédagogiques
- Intégrer rôle & fonction du ou de la directeur.rice
- Participer à la formation des animateur.rice.s

- Acquérir des méthodes et des outils de gestion d'équipe
- Maîtriser les aspects réglementaires et budgétaires
- Analyser & évaluer sa pratique

Certificat Complémentaire de Direction d'un Accueil Collectif de Mineurs

Éligible CPF (code 236107)

PRÉ-REQUIS

- Être titulaire d'un BPJEPS, DEJEPS, DESJEPS
- ou être en cours de formation
- 28 jours d'expérience en ACM
- au cours des 5 dernières années
- Titulaire du PSC1
- Réussir les épreuves de sélection

DÉBOUCHÉS

- Direction d'un Accueil de Loisirs
- Avec ou Sans Hébergement
- Direction d'un accueil périscolaire
- Direction de séjours de vacances
- Direction d'un accueil de scoutisme



COMPÉTENCES DÉVELOPPÉES

- ✓ Diriger et manager une équipe d'animation
- ✓ Elaborer & mettre en application le projet éducatif à partir du projet pédagogique
- ✓ Coordonner & organiser un séjour
- ✓ Communiquer et gérer les relations interne et externe
- ✓ Connaître la réglementation d'un ACM

MÉTHODES

- ✓ Equipe pédagogique composée d'intervenant.e.s professionnel.le.s
- ✓ Accompagnement individualisé et personnalisé
- ✓ Démarche de transmission participative et active

Cursus sur 5 mois (252 h)

👉 **126 heures de formation dont 70 h en présentiel & 56 h à distance***

👉 **126 h en structure d'Accueil Collectif de Mineurs (ACM)**

* Formation à distance : 28 h en visio & 28 h en E.learning

Coût et financement

TARIF : 1 250 €

Financement employeur.euse :

- Plan de Développement des Compétences → OPCO
- Contrat d'apprentissage
- Contrat de professionnalisation
- Compte Personnel de Formation (CPF) transition professionnelle
- Contrat de Sécurisation Professionnelle (CSP)

Demandeur.euse d'emploi :

AREF, CPF, POEI, POEC, AIF
(code ROME G1202 et G1203)

Financement individuel :

Éligible au CPF (code 236107)

Autres :

AGEFIPH, FIFPL, AGEFICE, PLIE

Inscription et sélection

Dossier de pré-inscription sur demande
www.animetcom.fr

24, rue de Constantinople - 75008 Paris
Tél. : **01 45 22 70 64**

Courriel : **administration@animetcom.fr**

Sélection :

Test de sélection écrit et entretien oral





**Sessions sur demande
toute l'année**

**Formation Continue Qualifiante
de 1 à 4 jours sur mesure**

CATALOGUE TECHNIQUES D'ANIMATION

- **ACTIVITÉS D'EXPRESSION**
- **ACTIVITÉS SCIENTIFIQUES & TECHNIQUES**
- **ACTIVITÉS PHYSIQUES & JEUX**



**Formation en INTRA et en INTER
sur toute la France**



RENSEIGNEMENT ET INSCRIPTION

Dossier de pré-inscription sur demande - Tél. : 01 45 22 70 64 - Courriel : administration@animetcom.fr



N° SIRET : 879 493 609 00017 - Code APE 8559A

- [Rôle et posture de l'animateur.trice](#)

I. Activités d'expression

- [En chanson](#)
- [Raconte-moi une histoire](#)
- [Les jeux d'expression](#)
- [Contes et histoires](#)
- [L'expression corporelle](#)

II. Activités scientifiques et techniques

- [Créations d'objets ludiques](#)
- [Activités autour du papier](#)
- [Activités autour de la peinture](#)
- [Expériences scientifiques ludiques](#)
- [Manipulation, transvasement](#)
- [Fabrication d'une marionnette en lien avec la récupération](#)
- [Manipulation d'une marionnette](#)

III. Activités physiques et jeux

- [Le jeu](#)
- [Les jeux collectifs](#)
- [Les grands jeux](#)

IV. Pratiques culturelles

- [L'art et les 5 sens avec les tout petits](#)
- [Animation musicale avec des enfants pour non musicien.ne.s](#)
- [Animation par le conte](#)
- [Les livres pour grandir](#)
- [Créer un film d'animation avec les enfants et les adolescent.e.s](#)

V. Éducation / Enseignements

- [L'environnement social de l'adolescent.e](#)
- [Les enfants, actions éducatives et pédagogie](#)
- [Pratique des activités intergénérationnelles](#)
- [Animer la participation des enfants et des adolescents](#)

- [Le jeu et l'activité ludique, supports d'animation](#)

VI. Développement stratégique et Administration

- [Mobiliser les outils numériques libres et gratuits au service d'un projet et/ou d'une structure](#)



Pré-qualification à l'entrée
en Formation de l'Animation
en 4 mois



DU 6 AVRIL 2021 AU
30 JUILLET 2021
Lieu : Paris

Animation Sociale
et Animation d'Activités

Préparer l'entrée en formation diplômante du CPJEPS ou BPJEPS

- ✓ Découverte de l'environnement et du métier de l'animation
- ✓ Animer des activités de loisirs et de vie quotidienne
- ✓ Connaissances des savoirs généraux et insertion professionnelle

PRÉ-REQUIS

Être âgé.e de **16 ans** minimum

Aptitudes dans les domaines artistiques,
scientifiques ou sportifs

Expériences en relation avec l'**animation**
appréciées mais non obligatoires (BAFA, BAFD ...)

Être dynamique, sociable et avoir de réelles
capacités d'adaptation

DÉBOUCHÉS

Entrée en formation CPJEPS

Animateur.rice polyvalent.e :

Animateur.rice enfance jeunesse
Animateur.rice en accueil de loisirs
Chef.fe d'équipe, de responsable
en accueil de loisirs
Chef.fe d'équipe, responsable
en accueil de loisirs péri-scolaire
Chef.fe d'équipe, responsable
en séjour de vacances
Chef.fe d'équipe, responsable
en séjour socio-culturel
Animateur.rice social.e



PROGRAMME

- ✓ **Découverte** de structure
- ✓ **Concevoir** des journées et soirées d'animation en s'adaptant aux différents publics (enfants, jeunes, adultes, seniors)
- ✓ **Animer des activités** ludiques, sportives et culturelles en veillant à la sécurité
- ✓ Se Mobiliser en équipe autour d'un **projet commun**
- ✓ **Techniques de recherche d'emploi**
- ✓ **Communication** orale, écrite et numérique
- ✓ Notions de **droits et devoirs** du salarié ou de la salariée
- ✓ Informatique, **anglais**, culture générale, **français** et mathématique

MÉTHODES

- ✓ **Équipe pédagogique** composée d'intervenant.e.s professionnel.le.s spécialisé.e.s
- ✓ **Ateliers** pratiques / Mises en situation / Jeux de rôle / Activités culturelles et sportives
- ✓ **Accompagnement** individualisé et personnalisé
- ✓ Démarche de **transmission participative et active**, basée sur le parcours et l'expérience

Cursus en 4 mois

Formation théorique : 364 heures / Formation pratique : 210 heures

Coût et financement

TARIF : 1 990 €

Financement employeur.euse :

- Plan de Développement des Compétences → OPCO
- Compte Personnel de Formation (CPF) transition professionnelle
- Contrat de Sécurisation Professionnelle (CSP)

Demandeur.euse d'emploi :

AREF, POEI, AIF, POEC, PSVA, PEE

Financement individuel :

Nous contacter

Autres :

FIFPL, PLIE, AGEFICE, AGEFIPH

Inscription et sélection

Dossier de pré-inscription sur demande
www.animetcom.fr

24, rue de Constantinople - 75008 Paris

Tél. : **01 45 22 70 64**

Courriel : **administration@animetcom.fr**

Sélection :

Test de sélection écrit et entretien oral

INCLUS

- ➡ **PSC1**
- ➡ **Formation à l'inclusion des personnes discriminées**





**Sessions sur demande
toute l'année**

**Formation Continue Qualifiante
de 2 jours sur mesure**

**CATALOGUE
EXPRESSION THÉÂTRALE**



**Formation en INTRA et en INTER
sur toute la France**



RENSEIGNEMENT ET INSCRIPTION

Dossier de pré-inscription sur demande - Tél. : 01 45 22 70 64 - Courriel : administration@animetcom.fr



N° SIRET : 879 493 609 00017 - Code APE 8559A

Techniques du Théâtre Forum

Réf : 701

Contexte :

C'est une des techniques de théâtre de l'opprimé, méthode théâtrale élaborée par le brésilien Augusto BOAL dans les années 1970. Il a inventé de multiples formes de théâtre qui furent d'abord une réponse à la répression politique qui s'abattait sur le Brésil.

Cette technique est fondée sur la conviction que le théâtre est un outil pouvant changer les choses et le monde par la mise en scène de situations problématiques ou conflictuelles qui sont le plus souvent intériorisées et vécues comme bloquées.

C'est aux spectateur.trice.s, qui deviennent donc acteur.rice.s à leur tour de monter sur scène pour imaginer une solution ou essayer de dénoncer, de remettre en cause le rapport de force qui leur est dévoilé.

L'objectif du théâtre forum n'est pas de chercher la bonne solution, la recette miracle qui conviendrait à toutes les situations.

Les participant(e)s développent :

- Leur capacité d'introspection : permet de mettre en lumière sans honte, ni culpabilité les pensées, émotions, sensations qui les traversent

- Leur capacité de décentration : mieux entendre et prendre en compte le ressenti et le point de vue des autres

Tous les effets provoqués par le théâtre forum sont sans risques pour soi et pour les autres puisque ce dernier est un jeu !

Public : (minimum 4 personnes)

Cette formation est destinée à tous les publics (Ressources Humaines, dirigeant.e.s en entreprise, parents, enfants, agents territoriaux, élu.e.s, ...).

Objectifs généraux :

1. Définir ce qu'est le théâtre forum
2. Réfléchir à comment résoudre des situations
3. Comprendre la place des émotions dans la résolution
4. Découvrir la mise en scène telle un outil de médiation

Intervenant(e) : Professeur(e) de théâtre

Coût :

En intra : 3579€ par groupe les 12 heures

En inter : 599€ par stagiaire les 12 heures

* Les prix de vente indiqués n'incluent pas les frais engagés hors région Île de France

** En inter et en intra : Minimum 4 stagiaires

Exemple de programme avec différents acteur(trice)s

Interventions	Durée	Programme	Méthodes pédagogiques	À l'issue de la formation
1 ^{ère} intervention	1 ^{ère} demi-journée (4 heures)	<p>1h30 de jeux de connaissance et de jeux de cohésion de groupe.</p> <p>30 minutes d'explication sur le théâtre forum.</p> <p>Pause de 10 min.</p> <p>2h d'écriture de scénario avec attribution des rôles de chacun.e</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Retour d'expérience et contextualisation entre chaque module 2. Mise en situation et jeux de rôles 3. Réflexion sur les pratiques professionnelles 	✓ Attestation de suivi de formation
2 ^{ème} intervention	2 ^{ème} demi-journée (4 heures)	<p>30 min de jeux/chants de cohésion.</p> <p><u>Thématique 1 :</u> conflit employeur.euse / salarié.e.s (2x50 min)</p> <p>Pause de 10 min.</p> <p><u>Thématique 2 :</u> conflit animateur.rice.s / enfants (2x50 min)</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Retour d'expérience et contextualisation entre chaque module 2. Mise en situation et jeux de rôles 3. Réflexion sur les pratiques professionnelles 	✓ Attestation de suivi de formation
3 ^{ème} intervention	3 ^{ème} demi-journée (4 heures)	<p>30 min de jeux/chants de cohésion.</p> <p><u>Thématique 3 :</u> conflit élu.e / habitant.e.s (2x50 min)</p> <p>Pause de 10 min.</p> <p><u>Thématique 4 :</u> conflit agents territoriaux / chef.fe de service (2x50 min)</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Retour d'expérience et contextualisation entre chaque module 2. Mise en situation et jeux de rôles 3. Réflexion sur les pratiques professionnelles 	✓ Attestation de suivi de formation



#Team

#Danse



#Sport

#Dynamisme

Animation Sportive



#Animation

#Collectif



#Jeunesse

Pré-qualification à l'entrée
en Formation du BPJEPS AAN
en 4 mois



DU 6 AVRIL 2021 AU
30 JUILLET 2021
Lieu : Paris

Animation
Aquatique & Nautique

- ✓ Assurer la sécurité des pratiquants avec obtention du PSE1
- ✓ Prévenir les risques liés à la sécurité en s'intégrant dans le dispositif
 - ✓ Préparer le BNSSA
- ✓ Participer au fonctionnement, à la communication et à l'entretien de la structure
 - ✓ S'intégrer dans le milieu professionnel
- ✓ Préparer l'entrée aux tests de sélection du BPJEPS AAN

PRÉ-REQUIS

Être âgé.e de **16 ans** minimum

Aptitudes dans les domaines artistiques,
scientifiques ou sportifs

Expériences en relation avec l'**animation**
appréciées mais non obligatoires (BAFA, BAFD ...)

Être dynamique, sociable et avoir de réelles
capacités d'adaptation

DÉBOUCHÉS

Entrée en formation animation

Animateur.rice polyvalent.e :
Animateur.rice enfance jeunesse
Animateur.rice en accueil de loisirs
Chef.fe d'équipe, de responsable
en accueil de loisirs
Chef.fe d'équipe, responsable
en accueil de loisirs péri-scolaire
Chef.fe d'équipe, responsable
en séjour de vacances
Chef.fe d'équipe, responsable
en séjour socio-culturel
Animateur.rice social.e
Animateur.rice sportif
Animateur.rice aquatique



OBJECTIFS

Le candidat passera le diplôme du BNSSA (Brevet National de Sécurité et de Sauvetage Aquatique) ainsi que le PSE 1 (Certificat de Formation aux Premiers Secours en équipe afin d'obtenir les diplômes prérequis obligatoires, se préparer aux tests physiques des Exigences Préalables à l'Entrée en Formation (EPEF) et acquérir les connaissances de base du milieu professionnel (règlementation, législation). Les stagiaires seront employables dès l'été pour la surveillance des lieux de baignades, avant l'entrée en formation BPJEPS AAN.

MÉTHODES

- ✓ **Équipe pédagogique** composée d'intervenant.e.s professionnel.le.s spécialisé.e.s
- ✓ **Ateliers** pratiques / Mises en situation / Jeux de rôle / Activités culturelles et sportives
- ✓ **Accompagnement** individualisé et personnalisé
- ✓ Démarche de **transmission participative et active**, basée sur le parcours et l'expérience

**Cursus en 440 heures réparties en différents modules, comprenant
PSE1 (140 heures), BNSSA (90 heures),
stage pratique en structure d'accueil (140 heures)**

Coût et financement

TARIF : **1 990 €** + option BNSSA (250 €)
+ PSE1 (310 €) = 2 550 €

Financement employeur.euse :

- Plan de Développement des Compétences → OPCO
- Compte Personnel de Formation (CPF) transition professionnelle
- Contrat de Sécurisation Professionnelle (CSP)

Demandeur.euse d'emploi :

AREF, POEI, AIF, POEC, PSVA, PEE

Financement individuel :

Nous contacter

Autres :

FIFPL, PLIE, AGEFICE, AGEFIPH

Inscription et sélection

Dossier de pré-inscription sur demande
www.animetcom.fr

24, rue de Constantinople - 75008 Paris
Tél. : **01 45 22 70 64**

Courriel : **administration@animetcom.fr**

Sélection :

Test de sélection écrit et entretien oral

INCLUS

- 👉 **BNSSA en option**
- 👉 **PSC1**
- 👉 **Formation à l'inclusion des personnes discriminées**



#SANTÉ

#Hygiène

#Pathologies

**#MÉDICO-
SOCIAL**

#Handicap

#Sanitaire





**Sessions sur demande
toute l'année**

**Formation Continue Qualifiante
de 1 à 5 jours sur mesure**

**CATALOGUE
MÉDICO-SOCIAL & SANITAIRE
EN INSTITUTION**

☒ **La Gériatrie**

☒ **Le Handicap**



**Formation en INTRA et en INTER
sur toute la France**



RENSEIGNEMENT ET INSCRIPTION

Dossier de pré-inscription sur demande - Tél. : 01 45 22 70 64 - Courriel : administration@animetcom.fr



N° SIRET : 879 493 609 00017 - Code APE 8559A

I Connaissance des Publics

- [La personne vieillissante, physiologie et psychologie du vieillissement](#)
- [La pathologie d'Alzheimer](#)
- [La dépression chez la personne âgée](#)
- [Les handicaps mental, psychique, moteur, sensoriel](#)
- [La Personne en situation de handicap mental](#)
- [La Personne en situation de handicap moteur](#)
- [Le Handicap psychique et les troubles psychopathologiques](#)
- [La personne avec IMC/IMOC](#)
- [La personne avec autisme/Communication et stratégies éducatives](#)
- [La Sclérose en Plaques \(SEP\)](#)
- [Le vieillissement des personnes en situation de handicap](#)
- [Troubles du comportement des personnes ayant des troubles cognitifs et psychopathologiques](#)
- [Les besoins fondamentaux selon Virginia Anderson et/ou Abraham Maslow](#)
- [Adapter son accompagnement aux spécificités de chaque public](#)
- [Appréhender le handicap de l'adulte](#)

II L'Institution, la professionnalisation

- [Les différentes structures d'accueil du public et leurs vocations](#)
- [Éthique, discrétion et secret Professionnels](#)
- [Réussir l'accueil de l'utilisateur et de sa famille](#)
- [Établir une relation et communication entre professionnels, usagers et familles](#)
- [L'Équipe Pluridisciplinaire, rôles et fonctions de chaque membre, travailler ensemble](#)
- [La communication au sein de l'équipe](#)
- [Mode de transmission de l'information \(oral, écrit, ciblé\)](#)
- [Réaliser le projet personnalisé, son intérêt et la loi 2005 sur l'égalité des chances](#)
- [Le projet d'établissement et la loi 2002 sur l'accessibilité des usagers](#)
- [Loi 2002 : Droits des usagers et outils mis en place](#)
- [Protection juridique des majeurs depuis la loi du 5 mars 2007](#)
- [La fonction de Tuteur](#)
- [Les enjeux personnels et professionnels dans la rencontre avec les familles](#)
- [Dispositif d'accompagnement à la fonction d'encadrant](#)
- [La communication non violente](#)
- [La gestion de conflits](#)
- [Gestion de tous types de conflits \(MSS\)](#)
- [Mon rôle dans l'aide aux aidants](#)
- [Ma posture professionnelle](#)
- [HACCP : Hygiène alimentaire](#)
- [Savoir être et positionnement professionnel](#)
- [Gestion de tous types de conflits](#)
- [Travailler en équipe pluridisciplinaire](#)
- [S'initier à la LSF \(Langue des Signes Françaises\)](#)
- [LSF: La langue des Signes Française](#)
- [LSB: La langue des Signes adaptée aux Bébés](#)

III Accompagnement au quotidien

- [Les différentes formes de communication](#)
- [La communication non verbale](#)
- [Fondements de la relation d'aide](#)
- [Trouver la bonne distance dans la relation d'aide](#)
- [Élaboration de projet d'activité](#)
- [Gérer son stress, économiser son énergie et prévenir l'épuisement](#)
- [Prévenir la maltraitance et développer la bientraitance](#)
- [Faire Face à la Violence et l'agressivité](#)
- [Faire face à l'agressivité des usagers et des familles](#)
- [Groupe de Réflexion sur les Pratiques Professionnelles \(GRPP\)](#)
- [Analyse des Pratiques Professionnelles \(APP\)](#)
- [Gestion du temps](#)
- [L'accueillant familial](#)
- [Accueil et intégration de la personne âgée ou handicapée](#)
- [Accompagnement de la personne accueillie dans la vie quotidienne](#)
- [Entretien du linge](#)
- [Accompagner les personnes dépendantes](#)





**Sessions sur demande
toute l'année**

**Formation Continue Qualifiante
1 à 5 jours sur mesure**

**CATALOGUE
PETITE ENFANCE**



**Formation en INTRA et en INTER
sur toute la France**



RENSEIGNEMENT ET INSCRIPTION

Dossier de pré-inscription sur demande - Tél. : 01 45 22 70 64 - Courriel : administration@animetcom.fr



N° SIRET : 879 493 609 00017 - Code APE 8559A

I Connaissance de l'enfant de 0 à 6 ans

- [Développement de l'enfant de 0 à 6 ans](#)
- [Les besoins de l'enfant](#)
- [Le sommeil](#)
- [L'alimentation](#)
- [Accompagner l'enfant à la propreté](#)
- [La santé chez l'enfant](#)
- [Estime de soi chez l'enfant](#)
- [L'agressivité chez le jeune enfant](#)
- [La conduite d'un entretien avec un enfant](#)

II. L'Accueil de l'enfant et de sa famille

- [L'accueil de l'enfant et de sa famille](#)
- [L'enfant au coeur de la relation parent-professionnel](#)
- [Observer pour mieux communiquer](#)
- [Communiquer efficacement à l'écrit en milieu professionnel](#)
- [L'enfant en situation de handicap](#)
- [Cadre et législation de l'enfant et famille](#)
- [L'enfant en danger](#)
- [La communication non violente](#)
- [La gestion de conflits](#)
- [Gestion de tout type de conflits](#)
- [L'accueillant familial](#)
- [Le harcèlement scolaire](#)

III. En pratique

- [Ergonomie](#)
- [Les techniques de nettoyage – entretien des locaux et des équipements](#)
- [L'hygiène chez le jeune enfant](#)
- [HACCP](#)
- [Gestion du temps](#)
- [S'initier à la LSF \(Langue des Signes Françaises\)](#)
- [LSF: La langue des Signes Française](#)
- [LSB: La langue des Signes adaptée aux Bébés](#)

IV. L'éveil de l'enfant

- [Le jeu](#)
- [La motricité chez le jeune enfant](#)
- [La peinture](#)
- [Créations d'objets ludiques](#)
- [Manipulation, transvasement](#)
- [Le papier](#)
- [Contes et histoires](#)
- [Chants et comptines](#)
- [Jeux collectifs](#)
- [L'expression corporelle](#)
- [Fabrication d'une marionnette en lien avec la récupération](#)
- [Manipulation d'une marionnette](#)

V. Pratiques Professionnelles

- Groupe de Réflexion sur les Pratiques Professionnelles (GRPP)
- Analyse des Pratiques Professionnelles (APP)





**Sessions sur demande
toute l'année**

**Formation Continue Qualifiante
de 1 à 3 jours sur mesure**

**CATALOGUE
MÉDICO-SOCIAL & SANITAIRE
À DOMICILE**

**Formation en INTRA et en INTER
sur toute la France**



RENSEIGNEMENT ET INSCRIPTION

Dossier de pré-inscription sur demande - Tél. : 01 45 22 70 64 - Courriel : administration@animetcom.fr



N° SIRET : 879 493 609 00017 - Code APE 8559A

- [Accompagner à la fin de vie](#)
- [Appréhender le handicap de l'adulte](#)
- [Bientraitance et maltraitance](#)
- [BIO-NETTOYAGE](#)
- [Entretenir le cadre de vie](#)
- [Management d'équipe : Mobilité pour gagner en efficacité](#)
- [Soins d'hygiène à domicile / Aide à la toilette](#)
- [Positionnement et déontologie à domicile](#)
- [Savoir être et positionnement professionnel](#)
- [Techniques de repassage](#)
- [Entretien du linge](#)
- [HACCP Hygiène alimentaire](#)
- [Organiser sa prestation à domicile](#)



#Analyse
#PSY

#Groupe

#GRPP

#APP



#Professionnelles



#Pratiques



**Sessions sur demande
toute l'année**

**APP ou GRPP
10 séances sur mesures**

**ANALYSE DES PRATIQUES PROFESSIONNELLES
OU
RÉFLEXION SUR LES PRATIQUES PROFESSIONNELLES**



**En INTRA ou en INTER
sur toute la France**



RENSEIGNEMENT ET INSCRIPTION

Dossier de pré-inscription sur demande - Tél. : 01 45 22 70 64 - Courriel : administration@animetcom.fr



N° SIRET : 879 493 609 00017 - Code APE 8559A

GRPP & APP

- **Petite enfance**
- **Médico-social et sanitaire à domicile**
- **Généraliste**
- **Hôtellerie**
- **Restauration**

APP : Analyse des Pratiques Professionnelles

Réf : 330

Public :

Professionnel(le)s intervenant auprès d'enfant de 0 à 6 ans

Volume horaire :

20h soit 10 jours x 2 heures

Objectifs

- ❖ Proposer un étayage face à la diversité et à la complexité des situations rencontrées
- ❖ Soutenir et renforcer les compétences en vue d'élaborer un savoir de l'expérience, un savoir de la pratique
- ❖ Développer une attitude réflexive et de distanciation sur et par rapport à sa pratique
- ❖ Faire émerger un questionnement relatif à son positionnement professionnel
- ❖ Accompagner les participant(e)s dans une perspective d'adaptation au changement

Contenu

Par séance :

- L'intégration de données conceptuelles à la pratique est un élément constitutif de la démarche initiée dans le cadre des séances.
- Des échanges auront lieu entre les participant(e)s et l'intervenant(e).
- Le soutien et l'étayage d'une pensée individuelle et collective dans les institutions seront autant d'éclairages permettant d'accéder à une meilleure compréhension des situations-problèmes rapportées par les professionnel(le)s.

Méthode Pédagogique :

Pédagogie participative, dispositif groupal, démarche réflexive, analyse de situations amenées par les participant(e)s, confidentialité

Intervenant(e)

Psychologue spécialisé(e) et intervenant(e)
en Analyse des Pratiques Professionnelles

Programme :

Adapté au public, à l'entreprise ou à l'organisme

Coût :

En **intra**-établissement : 3889€ pour 1 groupe les 10 séances

En **inter**-établissement : 529 € par stagiaire les 10 séances.

GRPP : Groupe de Réflexion sur les Pratiques Professionnelles

Réf : 329

Public :

Professionnel(le)s intervenant auprès d'enfant de 0 à 6 ans

Volume horaire :

35h soit 10 jours x 3,5 heures

Objectifs

- ❖ Faire un état des lieux de la diversité et de la complexité des situations rencontrées
- ❖ Soutenir et renforcer les compétences des professionnel(le)s sur l'élaboration d'un savoir de l'expérience, un savoir de la pratique
- ❖ Proposer des outils permettant de se distancier de sa propre pratique
- ❖ Amener un questionnement relatif aux positionnements professionnels possibles

Contenu

Par séance :

L'intégration de données conceptuelles à la pratique est un élément constitutif de la démarche initiée dans le cadre des séances.

- L'affect
- Le transfert et le contre transfert
- La pratique éducative et/ou de soins en institution

Le soutien et l'étayage d'une pensée individuelle et collective dans les institutions seront autant d'éclairages permettant d'accéder à une meilleure compréhension des situations-problèmes rapportées par les professionnel(le)s.

Méthode Pédagogique :

Pédagogie participative, dispositif groupal, démarche réflexive, analyse de situations amenées par les participant(e)s, confidentialité

Intervenant(e)

Consultant(e) – Formateur(trice) spécialisé(e) en petite enfance

Programme :

Adapté au public, à l'entreprise ou à l'organisme

Coût :

En **intra**-établissement : 3889€ pour 1 groupe les 10 séances

En **inter**-établissement : 529 € par stagiaire les 10 séances.

APP : Analyse des Pratiques Professionnelles

Réf : 238

Publics	Volume horaire
Professionnel.le.s des établissements des services sociaux, médico-sociaux, sanitaire et du service à la personne à domicile.	<ul style="list-style-type: none"> ✓ 20 h ✓ 10X 2h
Objectifs	Méthodes pédagogiques
<ul style="list-style-type: none"> ✓ Proposer un étayage face à la diversité et à la complexité des situations rencontrées ✓ Soutenir et renforcer les compétences en vue d'élaborer un savoir de l'expérience, un savoir de la pratique ✓ Développer une attitude réflexive et de distanciation sur et par rapport à sa pratique ✓ Faire émerger un questionnement relatif à son positionnement professionnel ✓ Accompagner les participant(e)s dans une perspective d'adaptation au changement 	<ul style="list-style-type: none"> ▫ Pédagogie participative ▫ Dispositif groupal ▫ Démarche réflexive ▫ Analyse de situations amenées par les participant(e)s ▫ Confidentialité
Contenu	Intervenant(e)
<p>Par séance :</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ L'intégration de données conceptuelles à la pratique est un élément constitutif de la démarche initiée dans le cadre des séances. ▪ Des échanges auront lieu entre les participant(e)s et l'intervenant(e) ▪ Le soutien et l'étayage d'une pensée individuelle et collective dans les institutions seront autant d'éclairages permettant d'accéder à une meilleure compréhension des situations-problèmes rapportées par les professionnel(le)s. 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Psychologue spécialisé(e) et intervenant(e) en Analyse des Pratiques Professionnelles
Programme	Coût
Adapté au public, à l'institution d'accueil, à l'Entreprise d'aide à domicile.	<p>En intra-établissement : 3889€ pour 1 groupe les 10 séances.</p> <p>En inter-établissement : 529 € par stagiaire les 10 séances.</p>

GRPP : Groupe de Réflexion sur les Pratiques Professionnelles

Réf : 237

Publics	Volume horaire
Professionnel.le.s des établissements des services sociaux, médico-sociaux, sanitaire et du service à la personne à domicile.	✓ 35h soit 10 jours x 3,5 heures
Objectifs	Méthodes pédagogiques
<ul style="list-style-type: none"> ✓ Faire un état des lieux de la diversité et de la complexité des situations rencontrées ✓ Soutenir et renforcer les compétences des professionnel(le)s sur l'élaboration d'un savoir de l'expérience, un savoir de la pratique ✓ Proposer des outils permettant de se distancier de sa propre pratique ✓ Amener un questionnement relatif aux positionnements professionnels possibles 	<ul style="list-style-type: none"> ▫ Pédagogie participative ▫ Dispositif groupal ▫ Démarche réflexive ▫ Analyse de situations amenées par les participant(e)s ▫ Confidentialité
Contenu	Intervenant(e)
<p><u>Par séance :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ L'intégration de données conceptuelles à la pratique est un élément constitutif de la démarche initiée dans le cadre des séances. <ul style="list-style-type: none"> - L'affect - Le transfert et le contre transfert - La pratique éducative et/ou de soins en institution ▪ Le soutien et l'étayage d'une pensée individuelle et collective dans les institutions seront autant d'éclairages permettant d'accéder à une meilleure compréhension des situations-problèmes rapportées par les professionnel(le)s. 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Consultant(e) - Formateur(trice) spécialisé(e) en médico-social et sanitaire
<u>Programme</u>	<u>Coût</u>
Adapté au public, à l'institution d'accueil, à l'entreprise d'aide à domicile.	<p>En intra-établissement : 3889€ pour 1 groupe les 10 séances.</p> <p>En inter-établissement : 529 € par stagiaire les 10 séances.</p>

Analyse des Pratiques Professionnelles (APP)

Réf : 1004

Publics : Cette formation est destinée à tous les publics, elle est adaptée à toutes formes d'organisations humaines.

Objectifs :

- ✓ Proposer un étayage face à la diversité et à la complexité des situations rencontrées
- ✓ Soutenir et renforcer les compétences en vue d'élaborer un savoir de l'expérience, un savoir de la pratique
- ✓ Développer une attitude réflexive et de distanciation sur et par rapport à sa pratique
- ✓ Faire émerger un questionnement relatif à son positionnement professionnel
- ✓ Accompagner les participants dans une perspective d'adaptation au changement

Contenu :

Par séance :

- L'intégration de données conceptuelles à la pratique est un élément constitutif de la démarche initiée dans le cadre des séances
- Des échanges auront lieu entre les participant.e.s et l'intervenant.e
- Le soutien et l'étayage d'une pensée individuelle et collective dans les organisations seront d'autant d'éclairages permettant d'accéder à une meilleure compréhension des situations-problèmes rapportées par les professionnel.le.s.

Volume horaire total : 20 heures (10 x 2h)

Méthodes pédagogiques :

- ✓ Pédagogie participative
- ✓ Dispositif groupal
- ✓ Démarche réflexive
- ✓ Analyse de situations amenées par les participants
- ✓ Confidentialité

Intervenant(e) : Psychologue spécialisé(e) et intervenant(e) en Analyse des Pratiques Professionnelles

Coût : Intra : 3889€ pour 1 groupe les 10 séances

Inter : 529 € par stagiaire les 10 séances

Groupe de Réflexion sur les Pratiques Professionnelles (GRPP)

Réf : 1003

Publics : Cette formation est destinée à tous les publics, elle est adaptée à toutes formes d'organisations humaines.

Objectifs :

- ✓ Faire un état des lieux de la diversité et de la complexité des situations rencontrées
- ✓ Soutenir et renforcer les compétences des professionnels sur l'élaboration d'un savoir de l'expérience, un savoir de la pratique
- ✓ Proposer des outils permettant de se distancier de sa propre pratique
- ✓ Amener un questionnement relatif aux positionnements professionnels possibles

Contenu :

Par séance :

- L'intégration de données conceptuelles à la pratique est un élément constitutif de la démarche initiée dans le cadre des séances :
 - L'affect
 - Le transfert et le contre-transfert
 - La pratique éducative et/ou de soins en institution
- Le soutien et l'étayage d'une pensée individuelle et collective dans les organisations seront d'autant d'éclairages permettant d'accéder à une meilleure compréhension des situations-problèmes rapportées par les professionnels.

Volume horaire total : 35 heures soit 10 jours x 3,5 heures

Méthodes pédagogiques :

- ✓ Pédagogie participative
- ✓ Dispositif groupal
- ✓ Démarche réflexive
- ✓ Analyse de situations amenées par les participants
- ✓ Confidentialité

Intervenant(e) : Consultant(e) – Formateur(trice) spécialisé(e) dans le secteur d'activité concerné

Coût : Intra : 3889€ pour 1 groupe les 10 séances
Inter : 529 € par stagiaire les 10 séances

GROUPE DE RÉFLEXION SUR LES PRATIQUES PROFESSIONNELLES (réf : 1619)

Public cible :

Tous les professionnels des établissements hôteliers

L'intégration de données conceptuelles à la pratique est un élément constitutif de développement professionnel et d'amélioration de sa pratique.

Le soutien et l'étayage d'une pensée individuelle et collective seront autant d'éclairages permettant d'accéder à une meilleure compréhension des situations – problèmes rapportées par les professionnel(le)s.

Analyse des pratiques

Objectifs pédagogiques

Faire un état des lieux de la diversité et de la complexité des situations rencontrées.

Soutenir et renforcer les compétences des professionnel(le)s sur l'élaboration d'un savoir de l'expérience, un savoir de la pratique

Amener un questionnement relatif aux positionnements professionnels possibles

Pédagogie :

Apports théoriques et pratiques
Exercices pratiques, films et jeux
Analyse des situations vécues
Elaboration de plans personnels d'action
Support de cours (numérique et physique)

Durée : 14h

Coût : Inter 289 euros

Intra 1689 euros

ANALYSE DES PRATIQUES PROFESSIONNELLES (réf : 1620)

Public cible :

Tous les professionnels des établissements hôteliers

Objectifs pédagogiques

Faire un état des lieux de la diversité et de la complexité des situations rencontrées.

Soutenir et renforcer les compétences des professionnel(le)s sur l'élaboration d'un savoir de l'expérience, un savoir de la pratique

Amener un questionnement relatif aux positionnements professionnels possibles

Pédagogie :

Apports théoriques et pratiques
Exercices pratiques, films et jeux
Analyse des situations vécues
Elaboration de plans personnels d'action
Support de cours (numérique et physique)

Proposer un étayage face à la diversité et à la complexité des situations rencontrées

Soutenir et renforcer les compétences en vue d'élaborer un savoir de l'expérience, de sa pratique

Développer une attitude réflexive et de distanciation sur et par rapport à sa pratique

Faire émerger un questionnement relatif à son positionnement professionnel

Accompagner les participant(e)s dans une perspective d'adaptation au changement

Durée : 14h

Coût : Inter 289 euros

Intra 1689 euros

GROUPE DE RÉFLEXION SUR LES PRATIQUES PROFESSIONNELLES (réf : 1720)

Public cible :

Tous les professionnels des établissements de restauration

L'intégration de données conceptuelles à la pratique est un élément constitutif de développement professionnel et d'amélioration de sa pratique.

Le soutien et l'étayage d'une pensée individuelle et collective seront autant d'éclairages permettant d'accéder à une meilleure compréhension des situations – problèmes rapportées par les professionnel(le)s.

Analyse des pratiques

Objectifs pédagogiques

Faire un état des lieux de la diversité et de la complexité des situations rencontrées.

Soutenir et renforcer les compétences des professionnel(le)s sur l'élaboration d'un savoir de l'expérience, un savoir de la pratique

Amener un questionnement relatif aux positionnements professionnels possibles

Pédagogie :

Apports théoriques et pratiques
Exercices pratiques, films et jeux
Analyse des situations vécues
Elaboration de plans personnels d'action
Support de cours (numérique et physique)

Durée : 14 h

Coût : Inter 289 euros
Intra 890 euros

ANALYSE DES PRATIQUES PROFESSIONNELLES (réf : 1723)

Public cible :

Tous les professionnels.les de la restauration

Proposer un étayage face à la diversité et à la complexité des situations rencontrées

Soutenir et renforcer les compétences en vue d'élaborer un savoir de l'expérience, de sa pratique

Développer une attitude réflexive et de distanciation sur et par rapport à sa pratique

Faire émerger un questionnement relatif à son positionnement professionnel

Accompagner les participant(e)s dans une perspective d'adaptation au changement

Objectifs pédagogiques

Faire un état des lieux de la diversité et de la complexité des situations rencontrées.

Soutenir et renforcer les compétences des professionnel(le)s sur l'élaboration d'un savoir de l'expérience, un savoir de la pratique

Amener un questionnement relatif aux positionnements professionnels possibles

Pédagogie :

Apports théoriques et pratiques
Exercices pratiques, films et jeux
Analyse des situations vécues
Elaboration de plans personnels d'action
Support de cours numérique et physique

Durée : 14h

Coût : Inter 289 euros
Intra 1689 euros

#CPJEPS

#DESJEPS

#VALIDATION

#DEAES

#TP ADVF

#Animation

#Médico-Social

#DIPLÔME

#Social

#CAP AEPE

#DEASS

#Expériences

#BPJEPS

#DEJEPS





**Organisme labellisé
Jeunesse et Sports**

**Accessible depuis
toute la France**

PRÉSENTATION DE L'ACCOMPAGNEMENT

Nous vous accompagnons dans votre démarche **VAE** (Validation des **A**cquis de l'**E**xpérience) concernant les diplômes de l'animation et du sport, du médico social et sanitaire.

ACCOMPAGNEMENT À LA CARTE :

- En individuel
- En collectif
- En présentiel
- À distance

PROGRAMME DE L'ACCOMPAGNEMENT

☒ **24 heures d'accompagnement**

☒ **Option** : 10 heures de TD à distance en complément pédagogique selon vos besoins

1^{ère} phase

- Présentation du parcours d'accompagnement

2^{ème} phase

- Rédaction du livret 2
- Option Travaux Dirigés : **TD 10 heures**

3^{ème} phase

- Préparation à l'entretien sur dossier

GESTION ADMINISTRATIVE

- ✓ Le.la candidat.e a écrit et déposé le livret 1, elle.il fournit la notification d'avis de recevabilité ou
- ✓ Le.la candidat.e n'a pas écrit ni déposé le livret 1, elle.il souhaite un accompagnement pour un montant de 100 € supplémentaire
 - ✓ Un devis et un échéancier prévisionnel sont établis en amont
 - ✓ Les attestations de garanties et les labels de qualités sont fournis
- ✓ Une charte de déontologie et un contrat de prestation définissant le cahier des charges est signé entre les candidat.e.s et Anim&Com consultant
- ✓ Une attestation d'accompagnement VAE est délivrée en fin de suivi
- ✓ **La validation finale est prononcée par le jury régional VAE réuni par le secteur institutionnel concerné**



DÉMARCHE ET MÉTHODE

Dans le cadre de cet accompagnement nous mettons à disposition des candidat.e.s un.e consultant.e personnel.le formé.e à l'accompagnement VAE de niveau 1

- ☞ Des travaux d'écritures à distance, des exercices d'appropriation de la méthodologie du livret 2.
- ☞ Un suivi individualisé à distance par un.e référent.e (mail et téléphone)
- ☞ Quatre entretiens minimum via les outils numériques (Skype, Viber, Whatsapp, autres...)
 - Présentation
 - Explicitations
 - Questionnements
 - Finalisation

CONDITIONS D'ACCÈS

L'accompagnement est ouvert aux :

- ✓ **Demandeur.euse.s d'emploi** (CPF, AIF, POEI, AREF, POEC)
- ✓ **Salarié.e.s** (CPF, Plan de Développement des Compétences → OPCO, CSP, CPF transition professionnelle)
- ✓ **Auditeur.rice.s libres** (CPF et/ou financement personnel)
- ✓ **Autres** (FIFPL, AGEFICE, PLIE, AGEFIPH)

Pour être admis.e.s, les candidat.e.s doivent remplir les conditions suivantes :

- ✓ Avoir l'expérience et les compétences acquises en lien avec le diplôme visé d'une durée au moins égale à 1 an en tant que salarié.e et/ou bénévole
- ✓ Détenir la notification d'avis de recevabilité

COÛT ET FINANCEMENT

24 heures d'accompagnement

Entre 800 € et 1 100 €

Secteur Animation et Sport

- ✓ **CQP** : 900 €
- ✓ **CPJEPS** : 900 €
- ✓ **BPJEPS** : 900 €
- ✓ **DEJEPS** : 1 000 €
- ✓ **DESJEPS** : 1 100 €

Secteur Médico-Social, Sanitaire et Social

- ✓ **TP ADVF** : 800 €
- ✓ **DEAES** : 900 €
- ✓ **CAP AEPE** : 1 000 €
- ✓ **BTS ESF** : 1 000 €
- ✓ **DE CESF** : 1 100 €
- ✓ **DEASS** : 1 100 €

Option TDAD : Contenu de cours théorique et exercices (TD)

✓ **200 €** pour tous publics

Option Livret 1 : Aide à la conception du dossier d'admissibilité

✓ **100 €** pour tous publics



RENSEIGNEMENT ET INSCRIPTION

Dossier de pré-inscription sur demande

24, rue de Constantinople - 75008 Paris - Tél. : **01 45 22 70 64** - Courriel : administration@animetcom.fr



N° SIRET : 879 493 609 00017 - Code APE 8559A

#LAÏCITÉ

**#Égalité
Professionnelle**

#MANAGEMENT



#Inclusion



#DIVERSITÉ



**Sessions sur demande
toute l'année**

**Formation Continue Qualifiante
de 1 à 6 jours sur mesure**

**CATALOGUE
DIVERSITÉ, LAÏCITÉ & ÉGALITÉ PROFESSIONNELLE**

☒ LA DISCRIMINATION
☒ L'ÉGALITÉ PROFESSIONNELLE

☒ LA LAÏCITÉ
☒ LA CITOYENNETÉ



**Formation en INTRA et en INTER
sur toute la France**



RENSEIGNEMENT ET INSCRIPTION

Dossier de pré-inscription sur demande - Tél. : 01 45 22 70 64 - Courriel : administration@animetcom.fr



N° SIRET : 879 493 609 00017 - Code APE 8559A

- [La discrimination au travail](#)
- [La laïcité au travail](#)
- [L'égalité professionnelle](#)
- [Les principes de citoyenneté et la citoyenneté au travail](#)
- [L'égalité : un défi qui concerne autant les hommes que les femmes](#)
- [Les enjeux de l'égalité entre les femmes et les hommes pour l'encadrement supérieur et dirigeant](#)
- [Prévention du harcèlement sexuel et des agissements sexistes](#)
- [Diversité et lutte contre les discriminations](#)
- [Lutte contre les discriminations – formation de direction](#)
- [Orientation sexuelle et milieu professionnel](#)
- [Laïcité et neutralité des agents du service public](#)
- [Réussir l'intégration d'un agent en situation de handicap](#)
- [Recruter sans discriminer](#)
- [Transmettre valeurs de la République Française, par le jeu : la fonction du et de la Directeur.rice](#)
- [Transmettre valeurs de la République Française, par le jeu](#)
- [Management d'équipe : Mobiliser pour gagner en efficacité](#)

#ACCUEIL

#service

#HÔTELLERIE

#RESTAURATION

#voyage

#EVASION





**Sessions sur demande
toute l'année**

**Formation Continue Qualifiante
de 1 à 3 jours**

CATALOGUE HÔTELLERIE



**Formation en INTRA et en INTER
sur toute la France**



RENSEIGNEMENT ET INSCRIPTION

Dossier de pré-inscription sur demande - Tél. : 01 45 22 70 64 - Courriel : administration@animetcom.fr



N° SIRET : 879 493 609 00017 - Code APE 8559A

Catalogue Hôtellerie



Méthode pédagogique évolutive séquencée et rythmée => apports théoriques, étude de cas, support vidéo, tutoriel, mises en situation, évaluations formatives qui jalonnent et terminent l'action.

Support technique et qualitatif approprié pour accompagner les stagiaires si nécessaire, information préalable sur les activités pédagogiques à effectuer et leur durée moyenne pour les réaliser, évaluations pré et post formation, enquêtes de satisfaction post formation.

Formation & Conception modulaire: Consultant.e – Formateur.rice. Experts

HÔTELLERIE

- FORMATION HACCP : ENTRETIEN DE L'ÉTABLISSEMENT
- MANAGEMENT EN HÔTELLERIE
- HYGIENE ET SECURITE EN HOTELLERIE
- OPTIMISER LA GESTION DES STOCKS
- DEVELOPPEMENT DURABLE EN HOTELLERIE
- HYGIENE ET SECURITE DANS UN BAR
- LA GESTION DES MATIERES PREMIERES
- LA RELATION CLIENT EN HOTELLERIE
- LA DEMARCHE QUALITE EN HOTELLERIE
- ACCUEIL ET GESTION DES CONFLITS EN HOTELLERIE
- GESTES ECO-RESPONSABLES DANS UN HÔTEL
- FORMATION DE FORMATEUR EN HOTELLERIE
- GESTE ET POSTURE EN HOTELLERIE
- MANAGEMENT DES RESSOURCES HUMAINES DANS LE SECTEUR DE L'HÔTELLERIE
- ENTRETIEN DU LINGE
- TECHNIQUES DE REPASSAGE
- BIO-NETTOYAGE
- SAVOIR ÊTRE ET POSITIONNEMENT PROFESSIONNEL
- GROUPE DE REFLEXION SUR LES PRATIQUES PROFESSIONNELLES
- ANALYSE DES PRATIQUES PROFESSIONNELLES
- GESTION DU TEMPS
- GÉRER SON STRESS, ÉCONOMISER SON ÉNERGIE ET PRÉVENIR DE L'ÉPUISEMENT
- LE COACHING D'ÉQUIPE

FORMATION HACCP ENTRETIEN DE L'ÉTABLISSEMENT (réf : 1601)

Public cible :

Femme/homme de chambre
Personnel de nettoyage dans le secteur hôtelier

Objectifs pédagogiques

Comprendre la réglementation afin d'appliquer les directives en toute autonomie
Identifier les dangers et les risques liés à la sécurité
Adopter les mesures d'hygiène et les bonnes pratiques d'hygiène
Comprendre la nécessité des autocontrôles, leur organisation et les assurer en toute autonomie dans le respect des normes de sécurité
Produits

Pédagogie :

Apports théoriques et pratiques
Exercices pratiques, films et jeux
Analyse des situations vécues
Elaboration de plans personnels d'action
Support de cours (numérique et physique)

Thèmes abordés :

Thème 1 : Présentation du « pack hygiène »

Le contenu du pack hygiène
Les éléments clés de cette réglementation
Les objectifs du pack hygiène

Thème 2 : Les obligations pour les professionnels de la restauration

Mise en place de procédures et de modes opératoires
Les bonnes pratiques d'hygiène en hôtellerie
La conformité des locaux (salle de restaurant, cuisine, stockage, etc.)
La mise en place de procédure

Thèmes 3 : Les moyens de maîtrise des dangers microbiologiques

Les conditions de préparation
L'hygiène relative à la manipulation des produits et du matériel
L'entretien des locaux et du matériel (nettoyage et désinfection).

Thème 4 : Méthode HACCP : suivi et traçabilité

Élaboration du système documentaire de surveillance
Fiches de contrôle à réception de marchandises
Fiches de contrôle
Les plannings de nettoyage/désinfection
Fiches de contrôle du nettoyage
Installation des procédures

Durée : 14h

Coût : Inter 289 euros
Intra 1689 euros

Anim&Com consultant : www.animetcom.fr

24 rue de Constantinople - 75008 Paris - Tél. : 01 45 22 70 64

Courriel : administration@animetcom.fr

N° SIRET : 87949360900017 - Code APE 8559A

MANAGEMENT EN HÔTELLERIE (réf : 1602)

Public cible :

Managers
Nouveau manager

Objectifs pédagogiques

Se positionner en tant que manager
Prendre conscience des responsabilités collaborateurs, clients et hiérarchie
Maîtriser les outils opérationnels du management et de la motivation d'équipes en hôtellerie
Améliorer les performances de son établissement
Etre « force de proposition » et « force de changement » auprès de leur direction, clients et équipes

Pédagogie :

Apports théoriques et pratiques
Exercices pratiques, films et jeux
Analyse des situations vécues
Elaboration de plans personnels d'action
Support de cours (numérique et physique)

Thèmes abordés :

Thème 1 : Les enjeux du management en hôtellerie

Présentation du stage et des participants, la notion de management
Les objectifs et les résultats attendus du stage

Thème 2 : Comprendre la posture du manager

Les missions du manager
Le positionnement du manager
Élaborer son plan d'actions individuel

Thème 3 : Les outils du management

Etre leader et donner une direction à son équipe
L'écoute, la communication et la motivation
Faire agir ses équipes pour une performance individuelle et collective

Thème 4 : Etre force de proposition dans sa structure

Etre à l'écoute des évolutions dans les comportements, les attentes des clients
Etre en état de veille permanente et solliciter ses équipes pour des remontées constantes d'informations
Etre force de proposition auprès de sa hiérarchie dans un souci de performance

Thème 5 : Les outils du management

Etre leader et donner une direction à son équipe
Ecoute Communication Motivation
Faire agir ses équipes pour une performance individuelle et collective
Etre force de proposition auprès de sa hiérarchie dans un souci de performance permanent

Durée : 14h

Coût : **Inter 289 euros**
Intra 1689 euros

HYGIENE ET SECURITE EN HOTELLERIE (réf : 1603)

<p><u>Public cible :</u></p> <p>Gouvernantes Employé.e.s d'étage Employé.e.s du service du petit déjeuner</p>	<p><u>Thèmes abordés :</u></p> <p>Thème 1 : Introduction à l'hygiène et la sécurité hôtelière</p> <p>Thème 2 : L'hygiène et la sécurité alimentaire lors du « Service du petit déjeuner »</p> <p>Rappel des dangers et principales causes Les étapes à respecter Les moyens de mise en oeuvre Les outils d'autocontrôle</p> <p>Thème 3 : L'hygiène et la sécurité dans le service des étages</p> <p>L'hygiène du personnel L'hygiène envers le client Rappel des dangers et principales causes Les moyens à mettre en oeuvre L'entretien et le nettoyage Les outils d'autocontrôle</p> <p>Thème 4 : Fondamentaux de la méthode HACCP Sécurité de l'établissement</p> <p>Diagnostic et recommandations</p>
<p><u>Objectifs pédagogiques</u></p> <p>Sensibiliser le personnel à la sécurité durant l'exercice de leurs tâches lors du service du petit déjeuner et du nettoyage des chambres Maîtriser les règles fondamentales et spécifiques de la sécurité et l'hygiène</p>	
<p><u>Pédagogie :</u></p> <p>Apports théoriques et pratiques Exercices pratiques, films et jeux Analyse des situations vécues Elaboration de plans personnels d'action Support de cours (numérique et physique)</p>	

Durée : 14h

**Coût : Inter 289 euros
Intra 1689 euros**

OPTIMISER LA GESTION DES STOCKS (réf : 1604)

<p><u>Public cible :</u></p> <p>Comptables et gestionnaires des stocks dans le secteur</p>	<p><u>Thèmes abordés :</u></p> <p>Thème 1: Organisation et gestion des stocks</p> <p>Les missions et tâches de l'organisation humaine</p> <p>Les documents nécessaires à la gestion des approvisionnements</p> <p>Thème 2 : sélection des fournisseurs</p> <p>Apprendre à diversifier ses approvisionnements pour une meilleure gestion des stocks</p> <p>Thème 3 : La gestion par optimisation des stocks selon la carte</p> <p>Astuces pratiques pour optimiser son stock</p> <p>La politique de la gestion de stocks en fonction de l'établissement</p> <p>Thème 4 : Valoriser ses stocks avec la méthodologie FIFO</p> <p>Thème 5 : Méthode de contrôle des stocks en fonction des établissements</p> <p>Méthode de contrôle des entrées des stocks</p> <p>Méthode de contrôle des stocks existants</p> <p>Méthode de contrôle des sorties des stocks</p> <p>Inventaires permanents et inventaires intermédiaires</p>
<p><u>Objectifs pédagogiques</u></p> <p>Connaître les processus à respecter en matière de gestion des achats</p> <p>Identifier les opérations efficaces nécessaires à la gestion des stocks pour améliorer sa marge, définir son organisation pour une gestion des stocks simple et efficace</p>	
<p><u>Pédagogie :</u></p> <p>Apports théoriques et pratiques</p> <p>Exercices pratiques, films et jeux</p> <p>Analyse des situations vécues</p> <p>Elaboration de plans personnels d'action</p> <p>Support de cours</p>	

Durée : 14h

**Coût : Inter 289 euros
Intra 1689 euros**

DEVELOPPEMENT DURABLE EN HOTELLERIE (réf : 1605)

<p><u>Public cible :</u></p> <p>Responsables d'hôtels Chefs de services Personnel technique</p>	<p><u>Thèmes abordés :</u></p> <p>Thème 1 : La notion de développement durable L'histoire du développement durable Le principe et la philosophie</p> <p>Thème 2 : Le marché de l'hôtellerie La description du marché Le passage de l'artisanat à l'industrie</p>
<p><u>Objectifs pédagogiques</u></p> <p>Apprendre à créer un véritable plan d'action développement durable Mettre en place une démarche éco-citoyenne Devenir une éco-entreprise Limiter le gaspillage et la consommation inutile</p>	<p>Thème 3 : Le développement durable en hôtellerie Les besoins en hôtellerie Les enjeux du développement durable en</p> <p>Thème 4 : La mise en place d'une charte environnementale dans un hôtel Les acteurs de la charte La mise en place d'un comité développement durable La communication de la charte</p> <p>Thème 5 : Les différents axes d'action pour mettre en action la charte Former, informer pour transformer, rendre les acteurs réceptifs au développement durable Les actions visant à réduire la consommation d'énergie Les actions visant à réduire la consommation en eau La gestion des eaux usées La gestion des déchets Les actions visant à épargner la couche d'ozone Les actions concernant la biodiversité Les actes d'achats à vertu écologique</p>

Durée : 21h

**Coût : Inter 489 euros
Intra 2889 euros**

HYGIENE ET SECURITE DANS UN BAR (réf : 1606)

Public cible :

Professionnel du Bar
Toute personne ayant un projet de création ou de rachat, et désireuse de maîtriser les techniques du bar et ses règles

Thèmes abordés :

Thème 1 : Hygiène, prévention et sécurité

La tenue professionnelle
Le monde microbien et la prévention des TIAC
Les règles applicables à la profession

Thème 2 : Organisation de la production dans le respect de la réglementation

Les locaux et le matériel
La réception et le contrôle des denrées
La gestion des stocks

Thème 3 : Retour sur les principes de

l'hygiène Nettoyage et désinfection des locaux
Méthode HACCP
Guide des bonnes pratiques de l'hygiène relative au bar et brasserie
Gestion des déchets et mise place des documents de contrôle

Objectifs pédagogiques :

Maîtriser la réglementation dans son activité quotidienne
S'organiser en fonction de cette réglementation et s'assurer de la conformité permanente de son activité aux règles en vigueur
S'assurer du contrôle permanent de la sécurité alimentaire dans toutes les prestations proposées à la clientèle (incluant des produits d'accompagnement des cocktails')

Pédagogie :

Apports théoriques et pratiques
Exercices pratiques, films et jeux
Analyse des situations vécues
Elaboration de plans personnels d'action
Support de cours (numérique et physique)

Durée : 7h

Coût : Inter 189 euros

Intra 890 euros

GESTION DES MATIERES PREMIERES (réf : 1607)

<p><u>Public cible :</u></p> <p>Personnel et gérants d'établissement</p>	<p><u>Thèmes abordés :</u></p> <p>Thème 1 : Les principes de la gestion des achats</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ La notion d'achat de matières premières ▪ La prévision et la rotation des stocks ▪ La gestion des stocks
<p><u>Objectifs pédagogiques</u></p> <p>Gérer au mieux les intérêts de son établissement en optimisant ses achats Déterminer les quantités nécessaires afin de rationaliser ses achats Gérer les prévisions, les commandes et le stockage Assurer un suivi dans le cadre de la gestion des matières premières</p>	<p>Thème 2 : Le cheminement des matières premières</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Le cahier des charges entreprise/fournisseurs ▪ La gestion des stocks <p>Thème 3 : La gestion des commandes</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Les commandes et l'incidence sur le budget prévisionnel ▪ Le choix des produits ▪ Les documents de suivi des prévisions
<p><u>Pédagogie :</u></p> <p>Apports théoriques et pratiques Exercices pratiques, films et jeux Analyse des situations vécues Elaboration de plans personnels d'action Support de cours (numérique et physique)</p>	<p>Thème 4 : Les commandes et les sorties</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Appréhender la prévision des quantités ▪ Programmer ses commandes et maîtriser les délais fournisseurs ▪ Conversions quantité / commande <p>Thème 5 : La réception de marchandises</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Assurer un contrôle des commandes ▪ Adopter un stockage efficace ▪ Maîtriser la rotation des stocks ▪ Savoir réaliser un inventaire ▪ La durée de vie d'un produit

Durée : 21h

Coût : Inter 489 euros

Intra 2889 euros

LA RELATION CLIENT EN HOTELLERIE (réf : 1608)

<p><u>Public cible :</u></p> <p>Commerciaux Personnel de soutien Encadreurs Managers</p>	<p><u>Thèmes abordés :</u></p> <p>Thème 1 : Retour sur la notion d'accueil et de prise en charge d'un client</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Attitude, comportement et présentation générale dans un établissement ▪ Adopter un état d'esprit commercial / relation client : Savoir identifier les attentes des clients ▪ Maîtriser sa communication verbale et le vocabulaire professionnel ▪ Comprendre en quoi mon comportement peut impacter l'image de mon établissement <p>Thème 2 : De l'accueil à la satisfaction du client : un pas vers la qualité de service</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Appréhender une prise en charge d'un client professionnelle ▪ Les premiers échanges et les premières paroles : comment s'adresser à un client ? <p>Thème 3 : Le comportement à adopter dans le cadre d'une prestation</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Savoir reconnaître ses clients, pourquoi ? ▪ Proposer son aide ou un service adapté ▪ Savoir être force de proposition pour apporter un service de qualité ▪ S'assurer de la satisfaction du client <p>Thème 4 : Focus sur les nouveaux comportements</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ La notion de concurrence sur le secteur ▪ La puissance des réseaux sociaux ▪ Influencer les clients avec délicatesse et tact
<p><u>Objectifs pédagogiques :</u></p> <p>Rappeler les enjeux du sens commercial et de la relation client Développer une motivation à offrir une qualité de service à chaque client, même les clients difficiles Appréhender les techniques de vente, à chacune des étapes de la relation client</p>	
<p><u>Pédagogie :</u></p> <p>Apports théoriques et pratiques Exercices pratiques, films et jeux Analyse des situations vécues Elaboration de plans personnels d'action Support de cours (numérique et physique)</p>	

Durée : 14h

**Coût : Inter 289 euros
Intra 1689 euros**

LA DEMARCHE QUALITE EN HOTELLERIE (réf : 1609)

<p><u>Public cible :</u></p> <p>Personnel de soutien Encadreurs Managers</p>	<p><u>Thèmes abordés :</u></p> <p>Thème 1 : Les objectifs des Cercles de qualité</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Outil de développement de l'établissement ▪ Outil de gestion ▪ Outil de formation ▪ Outil de service
<p><u>Objectifs pédagogiques</u></p> <p>Gérer la qualité Repérer les insatisfactions Analyser les possibilités d'évolution Réaliser des apports techniques pour une meilleure compréhension des enjeux d'une démarche qualité Organiser le travail en équipe</p>	<p>Thème 2 : La démarche qualité dans votre établissement</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Le comportement des individus ▪ Les facteurs favorables ▪ Les facteurs défavorables <p>Thème 3 : Pourquoi les Cercles de qualité ?</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Le personnel ▪ Le développement humain ▪ La participation
<p><u>Pédagogie :</u></p> <p>Apports théoriques et pratiques Exercices pratiques, films et jeux Analyse des situations vécues Elaboration de plans personnels d'action Support de cours (numérique et physique)</p>	<p>Thème 4 : Arguments de création des Cercles de qualité</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Pour les cadres ▪ Pour les non cadres <p>Thème 5 : Méthodologie des cercles de création</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Les prévisions ▪ L'éducation ▪ Les choix ▪ La pérennité ▪ Les gains économiques ▪ L'harmonie sociale <p>Thème 6 : Les réunions</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Le contexte général ▪ Le « noyau » réunion ▪ Les processus des réunions ▪ Le processus de décision ▪ Les fonctions déléguées <p>Thème 7 : Le principe de « circulation »</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Rotation des responsabilités ▪ Les effets <p>Thème 8 : Gérer la qualité L'influence de la motivation Les moyens</p>

Durée : 21h

Coût : Inter 489 euros

Intra 2889 euros

ACCUEIL ET GESTION DES CONFLITS EN HOTELLERIE (réf : 1610)

Public cible :

Personnel de soutien
Encadreurs Managers

Objectifs pédagogiques

Maîtriser les règles de l'accueil et du service afin d'assurer la satisfaction totale de la clientèle
Améliorer l'efficacité de l'accueil téléphonique par la confiance et l'aisance dans leur expression et comportement
Gérer l'accueil physique et téléphonique simultanément
Gérer les situations conflictuelles
Développer un accueil chaleureux et professionnel en toutes circonstances
Mieux adapter l'attitude et le discours aux attentes de son interlocuteur
Maîtriser les techniques de la gestion de conflits en face à face ou au téléphone
Répondre avec efficacité aux demandes conflictuelles
Valoriser l'image de sa structure à travers sa communication et son professionnalisme

Pédagogie :

Apports théoriques et pratiques
Exercices pratiques, films et jeux
Analyse des situations vécues
Elaboration de plans personnels d'action
Support de cours (numérique et physique)

Thèmes abordés :

Thème 1 : L'importance de l'accueil

- Les spécificités de l'accueil en hôtellerie
- Les spécificités du service
- La notion d'accueil dans son acception la plus large

Thème 2 : Principes d'accueil des clients

- Les besoins et attentes des clients
- Les craintes et freins de la clientèle
- Comprendre, accepter et satisfaire les attentes de la clientèle

Thème 3 : Les techniques de l'accueil

- L'attitude du personnel d'accueil
- Les postures à adopter
- La présentation générale

Thème 4 : Comprendre les situations conflictuelles, intégrer le fonctionnement d'un conflit

Autodiagnostic de sa personnalité
Le contrôle émotionnel : Mieux contrôler ses émotions face aux agressions
La typologie des interlocuteurs

Thème 5 : Le principe de la communication positive

L'écoute, le questionnement et la reformulation (rappel)
Construire ensemble un dialogue positif

Thème 6 : Les mécanismes permettant de résoudre les conflits

Les méthodes de résolution des conflits en face à face
Faire face aux agressions téléphoniques

Thème 7 : Savoir gérer ses émotions en toutes circonstances

Pourquoi prendre du recul dans le cadre d'un conflit ?

Durée : 21h

Coût : **Inter 489 euros**
Intra 2889 euros

Anim&Com consultant : www.animetcom.fr

24 rue de Constantinople - 75008 Paris - Tél. : 01 45 22 70 64

Courriel : administration@animetcom.fr

N° SIRET : 87949360900017 - Code APE 8559A

GESTES ECO-RESPONSABLES DANS UN HOTEL (réf : 1611)

Public cible :

Encadreur
Managers

Objectifs pédagogiques :

Appréhender la logique de développement durable dans un hôtel ou plus généralement dans le secteur de l'hébergement et de l'hôtellerie
Sensibiliser ses collaborateurs aux gestes éco-responsables et réaliser, ainsi, des économies
Intégrer une démarche développement durable et écologique dans votre établissement

Pédagogie :

Apports théoriques et pratiques
Exercices pratiques, films et jeux
Analyse des situations vécues
Elaboration de plans personnels d'action
Support de cours (numérique et physique)

Thèmes abordés :

Thème 1 : Qu'est-ce que le développement durable ?

- Présentation des enjeux mondiaux
- Evolution de la croissance démographique
- Limite des capacités de la planète
- Les grands principes du développement durable et du principe d'éco-citoyenneté

Thème 2 : La gestion de l'énergie dans un hôtel

- Le coût de l'énergie et les conséquences pour l'entreprise et l'environnement
- Identifier les postes de consommation
- Les gestes éco-responsables permettant de réduire sa consommation d'énergie
- Savoir sensibiliser les clients sur la consommation d'énergie

Thème 3 : La gestion de l'eau en hôtellerie

- Retour sur la consommation de la France et de sa production d'eau potable
- Identifier les postes de consommation
- Savoir identifier des économies potentielles par la remontée d'information
- Les gestes éco-responsables permettant de réduire la consommation d'eau dans son établissement
- Savoir sensibiliser les clients sur la gestion de l'eau

Thème 4 : La gestion des déchets dans un hôtel

- Le flux des déchets en hôtellerie
- Sensibilisation sur le tri sélectif et la valorisation des déchets
- Savoir sensibiliser les clients à travers une communication efficace

Durée : 14h

Coût : Inter 289 euros

Intra 1689 euros

Anim&Com consultant : www.animetcom.fr

24 rue de Constantinople - 75008 Paris - Tél. : 01 45 22 70 64

Courriel : administration@animetcom.fr

N° SIRET : 87949360900017 - Code APE 8559A

FORMATION DE FORMATEUR EN HOTELLERIE (réf : 1612)

Public cible :

Managers dans l'hôtellerie
Formateurs internes en hôtellerie

Thèmes abordés :

Objectifs pédagogiques :

Maîtriser l'ensemble des activités liées aux fonctions de femme de chambre, valet et gouvernante
Savoir traduire ces activités en « compétences » conformes aux exigences de la branche professionnelle selon les catégories d'établissements
Décliner ces compétences en savoirs, savoir-faire et savoir être
Réaliser un plan de formation reposant sur un ou plusieurs objectifs pédagogiques précis
Évaluer le niveau d'acquisition dans chaque module de formation

Thème 1 : Présentation du métier de femme de chambre

- Les caractéristiques de la fonction
- Organisation de l'activité du service des étages
- Les procédures de travail
- Gestion des particularités
- Les protocoles d'utilisation des produits d'accueil et d'entretien (leur circuit, les règles d'hygiène)

Thème 2 : Présentation du métier de valet de chambre

- La prise de fonction
- Le service dans les étages
- Les procédures
- La fin du service

Thème 3 : Présentation du métier de gouvernante d'hôtel

- La prise de fonction de la gouvernante
- Le service

Pédagogie :

Apports théoriques et pratiques
Exercices pratiques, films et jeux
Analyse des situations vécues
Elaboration de plans personnels d'action
Support de cours (numérique et physique)

Durée : 7h

Coût : **Inter 189 euros**
Intra 890 euros

GESTE ET POSTURE EN HOTELLERIE (réf : 1613)

Public cible :

Tout personnel d'hôtellerie travaillant debout

Objectifs pédagogiques

Repérer les facteurs de risques liés au travail
Sensibiliser au bien être corporel
Intégrer dans sa pratique professionnelle un outil global de prévention des Troubles Musculo-Squelettiques
Prévenir la fatigue psycho-physique professionnelle

Pédagogie :

Apports théoriques et pratiques
Exercices pratiques, films et jeux
Analyse des situations vécues
Elaboration de plans personnels d'action
Support de cours (numérique et physique)

Thèmes abordés :

Risques liés aux manutentions manuelles

Définition des TMS
Notions d'anatomie
Les différentes pathologies
L'hypertonie musculaire chronique

Les principes de sécurité physique et d'économie de l'effort

Réduction de l'effort
Observation des gestes et postures récurrentes

Exploration corporelle introduisant les outils de soutien du corps par des exercices de postures

Sous forme de jeux intégrant des temps d'échanges (analyses, recherche de solutions inspirées du terrain)
Notions sur le fonctionnement du corps
Exercices pratiques corporels de soutien à la
Modification du tonus musculaire
Principes de sécurité dans l'activité de manutention
Les temps de repas et de repos : les postures aidantes
Savoir optimiser les temps de relaxation,
Apprendre à se détendre

Durée : 7h

Coût : Inter 189 euros
Intra 890 euros

MANAGEMENT DES RESSOURCES HUMAINES DANS LE SECTEUR DE L'HOTELLERIE (réf : 1614)

Public cible :

DRH, RRH prenant leurs fonctions.
Cadre ou manager opérationnel nommé responsable des Ressources Humaines.
Responsable formation, recrutement, rémunération, mobilité, administration du personnel travaillant dans le secteur.

Objectifs pédagogiques

Acquérir une vision globale de la fonction RH pour prendre en charge à la fois les aspects stratégiques et opérationnels de la fonction.
Développer les savoir-faire métier et relationnels requis sur l'ensemble des processus RH.
Maîtriser les fondamentaux en matière de droit du travail et relations sociales.
Renforcer la crédibilité de la fonction RH et devenir véritable business partner au à l'hôtel.

Pédagogie :

Apports théoriques et pratiques
Exercices pratiques, films et jeux
Analyse des situations vécues
Elaboration de plans personnels d'action
Support de cours (numérique et physique)

Thèmes abordés :

Thème 1 : Missions du RRH et recrutement

Acquérir une vision globale de la fonction RH et de ses enjeux
Recruter les collaborateurs

Thème 2 : La gestion des compétences

Concevoir et mettre en œuvre une GPEC

Thème 3 : La formation professionnelle

Concevoir et mettre en œuvre un plan de formation

Thème 4 : Évaluation, mobilité et gestion des talents

Mettre en place les entretiens annuels et professionnels
Identifier et développer les potentiels et les talents

Thème 5 : La rémunération

Mettre en place un système de rémunération le suivre

Thème 6 : Droit social et négociation

Pratiquer le droit social individuel
Gérer les relations sociales

Durée : 14h

Coût : Inter 289 euros

Intra 1689 euros

ENTRETIEN DU LINGE (réf : 1615)

Public cible :

Tout personnel d'hôtellerie
Gouvernant.e

Objectifs pédagogiques

Comprendre les étiquettes

Adapter les modes opératoires d'entretien, de repassage, de pliage et de rangement du linge

Appliquer les règles de sécurité et d'hygiène nécessaires

Pédagogie :

Apports théoriques et pratiques
Exercices pratiques, films et jeux
Analyse des situations vécues
Elaboration de plans personnels d'action
Support de cours (numérique et physique)

Jour 1 :

Nature des différents textiles et entretien

- Les différents types de fibres, leur origine, leurs propriétés, leur usage
- Analyse des différentes étiquettes apposées aux vêtements
- Code International d'Entretien des Textiles (lavage, désinfection, repassage, nettoyage à sec, séchage en tambour)

Jour 2 :

Lavage du linge

- Tri du linge (en fonction des fibres, du type de linge, de la couleur, de la saleté)
- Les produits adaptés au mode de lavage, aux textiles/ Détachage du linge : taches, produits, techniques
- Les dangers liés à l'usage des produits détachants et désinfectants

Le repassage

- Le matériel : usage et entretien du fer à repasser la table à repasser
- Repassage : technique de base : repasser une chemise, une robe, un pantalon
- Pliage du linge : en fonction des consignes ou de l'espace de rangement
- Gestion de l'activité : moments adaptés, précautions à prendre, analyse des dangers

Durée : 14h

Coût : Inter 289 euros

Intra 1689 euros

Anim&Com consultant : www.animetcom.fr

24 rue de Constantinople - 75008 Paris - Tél. : 01 45 22 70 64

Courriel : administration@animetcom.fr

N° SIRET : 87949360900017 - Code APE 8559A

TECHNIQUES DE REPASSAGE (réf : 1616)

Public cible :

Tout personnel d'hôtellerie
Gouvernant.e

Objectifs pédagogiques

Introduction au développement durable,
connaître les produits de sécurité,
maîtriser les différentes techniques de
repassage, gérer son temps et optimiser
son efficacité, trucs et astuces...

Pédagogie :

Apports théoriques et pratiques
Exercices pratiques, films et jeux
Analyse des situations vécues
Elaboration de plans personnels
d'action
Support de cours (numérique et
physique)

- Tenue professionnelle
- Nettoyage du linge et repassage
- Les différents types de fibres
- Le matériel : usage et entretien du fer à repasser la table à repasser
- Repassage : technique de base : repasser une chemise, une robe, un pantalon
- Pliage du linge : en fonction des habitudes familiales ou de l'espace de rangement
- Gestion de l'activité : moments adaptés, précautions à prendre, analyse des dangers

Durée : 14h

Coût : **Inter 289 euros**
Intra 1689 euros

BIO – NETTOYAGE (réf : 1617)

<p><u>Public cible :</u></p> <p>Tout personnel d'hôtellerie Gouvernant.e</p>	<p>Introduction aux micro-organismes Définition du bio nettoyage Objectifs du bio nettoyage Introduction aux produits détergents et désinfectants Les DD et les DDA Savoir lire une étiquette produit Dosage, mode d'utilisation, mode de stockage Apprentissage des différentes techniques de bio nettoyage en fonction du produit et de la surface Mise en pratique</p>
<p><u>Objectifs pédagogiques</u></p> <p>Introduction au développement durable, connaître les produits de sécurité, maîtriser les différentes techniques de repassage, gérer son temps et optimiser son efficacité, trucs et astuces...</p>	
<p><u>Pédagogie :</u></p> <p>Apports théoriques et pratiques Exercices pratiques, films et jeux Analyse des situations vécues Elaboration de plans personnels d'action Support de cours (numérique et physique)</p>	

Durée : 7h

**Coût : Inter 189 euros
Intra 890 euros**

SAVOIR ÊTRE ET POSITIONNEMENT PROFESSIONNEL (réf : 1618)

Public cible :

Tout personnel d'hôtellerie

Objectifs pédagogiques

Comprendre et s'adapter aux relations multi-partites: professionnelles / clients

Adopter l'attitude la plus adaptée à l'environnement hôtelier, à la structure établissement

Pédagogie :

Apports théoriques et pratiques
Exercices pratiques, films et jeux
Analyse des situations vécues
Elaboration de plans personnels d'action
Support de cours (numérique et physique)

Définition du rôle et des missions du personnel hôtelier, le cadre professionnel du métier.

Le devoir de discrétion (signification, portée, limites)

Éthique professionnelle

Les limites professionnelles

Savoir être et savoir faire

Place et relation avec le résident client

Apporter une réponse adaptée aux besoins

Durée : 7h

Coût : **Inter 189 euros**
Intra 890 euros

GROUPE DE RÉFLEXION SUR LES PRATIQUES PROFESSIONNELLES (réf : 1619)

Public cible :

Tous les professionnels des
établissements hôteliers

L'intégration de données conceptuelles à la
pratique est un élément constitutif de
développement professionnel et d'amélioration de
sa pratique.

Le soutien et l'étayage d'une pensée individuelle et
collective seront autant d'éclairages permettant
d'accéder à une meilleure compréhension des
situations – problèmes rapportées par les
professionnel(le)s.

Analyse des pratiques

Objectifs pédagogiques

Faire un état des lieux de la diversité et de
la complexité des situations rencontrées.

Soutenir et renforcer les compétences des
professionnel(le)s sur l'élaboration d'un savoir
de l'expérience, un savoir de la pratique

Amener un questionnement relatif aux
positionnements professionnels possibles

Pédagogie :

Apports théoriques et pratiques
Exercices pratiques, films et jeux
Analyse des situations vécues
Elaboration de plans personnels
d'action
Support de cours (numérique et
physique)

Durée : 14h

**Coût : Inter 289 euros
Intra 1689 euros**

ANALYSE DES PRATIQUES PROFESSIONNELLES (réf : 1620)

Public cible :

Tous les professionnels des établissements hôteliers

Objectifs pédagogiques

Faire un état des lieux de la diversité et de la complexité des situations rencontrées.

Soutenir et renforcer les compétences des professionnel(le)s sur l'élaboration d'un savoir de l'expérience, un savoir de la pratique

Amener un questionnement relatif aux positionnements professionnels possibles

Pédagogie :

Apports théoriques et pratiques
Exercices pratiques, films et jeux
Analyse des situations vécues
Elaboration de plans personnels d'action
Support de cours (numérique et physique)

Proposer un étayage face à la diversité et à la complexité des situations rencontrées

Soutenir et renforcer les compétences en vue d'élaborer un savoir de l'expérience, de sa pratique

Développer une attitude réflexive et de distanciation sur et par rapport à sa pratique

Faire émerger un questionnement relatif à son positionnement professionnel

Accompagner les participant(e)s dans une perspective d'adaptation au changement

Durée : 14h

Coût : Inter 289 euros
Intra 1689 euros

GESTION DU TEMPS (réf : 1621)

Public cible :

Tous les professionnels des établissements hôteliers

Objectifs pédagogiques

Faire un état des lieux de la diversité et de la complexité des situations rencontrées.

Soutenir et renforcer les compétences des professionnel(le)s sur l'élaboration d'un savoir de l'expérience, un savoir de la pratique

Amener un questionnement relatif aux positionnements professionnels possibles

Pédagogie :

Apports théoriques et pratiques
Exercices pratiques, films et jeux
Analyse des situations vécues
Elaboration de plans personnels d'action
Support de cours (numérique et physique)

Auto – diagnostique

L'histoire des gros cailloux

Techniques de gestion du temps

Dissocier l'urgent de l'important

Notion de temps efficace et temps perdu

Savoir dire NON

Durée : 7h

Coût : **Inter 189 euros**
Intra 890 euros

GÉRER SON STRESS, ECONOMISER SON ÉNERGIE ET PRÉVENIR DE L'ÉPUISEMENT (réf : 1622)

Public cible :

Tous les professionnels des établissements hôteliers

Objectifs pédagogiques

Faire un état des lieux de la diversité et de la complexité des situations rencontrées.

Soutenir et renforcer les compétences des professionnel(le)s sur l'élaboration d'un savoir de l'expérience, un savoir de la pratique

Amener un questionnement relatif aux positionnements professionnels possibles

Pédagogie :

Apports théoriques et pratiques
Exercices pratiques, films et jeux
Analyse des situations vécues
Elaboration de plans personnels d'action
Support de cours numérique et physique

Jour 1 : Définition et physiologie du stress

- Qu'est ce que la psychopathologie de l'épuisement professionnel
- Les causes et manifestations du stress
- Stress et usure professionnelle
- Stress dans l'organisation
- Ce qui suscite le stress (dans les équipes, les tâches, le temps)
- Expression du stress physique et psychique

Jour 2 : Identifier ce qui génère du stress

- Dans ses propres fonctionnements et ressentis
- Mise en œuvre de stratégies individuelles et collectives de prévention et de gestion du stress dans l'équipe
- Pouvoir reconnaître les signes d'épuisement professionnel, individuel et collectif
- Savoir s'écouter et détecter ses propres signaux, mettre en place des méthodes efficaces

Durée : 14h

Coût : **Inter 289 euros**

Intra 1689 euros

LE COACHING D'ÉQUIPE (réf : 1623)

Public cible :

Tous les professionnels des établissements hôteliers

Managers

Directeurs

Objectifs pédagogiques

Mise en place d'une nouvelle équipe, changements organisationnels, optimisation des ressources, gérer des difficultés relationnelles interpersonnelles et modes de communication, confirmer avec le coach ce qu'il souhaite obtenir pour donner un maximum de clarté à l'objectif de la supervision, définir avec le coach des indicateurs de réussite.

Pédagogie :

Apports théoriques et pratiques
Exercices pratiques, films et jeux
Analyse des situations vécues
Elaboration de plans personnels d'action
Support de cours (numérique et physique)

- Ecrire le règlement intérieur de l'équipe
- Préciser les rôles et les missions de l'équipe et les rôles et les missions de chacun dans l'équipe, créer un mode de fonctionnement en équipe efficace
- Développer le savoir être et les compétences émotionnelles.
- Déterminer les indicateurs de performance collective et mettre en place un plan d'amélioration de performance collective.
- Aborder les différents types de coaching
- Donner et recevoir du « Feed Back »
- Optimiser sa trajectoire pour atteindre des objectifs ambitieux et réalistes
- Écoute active, communication et dialogue positif, les obstacles à la communication
- Utilisation d'interventions circulaires pour désamorcer les conflits
- Evaluation de la communication
- Attitudes et personnalités diverses dans un conflit.

Durée : 21h

Coût : **Inter 489 euros**
Intra 2889 euros



**Sessions sur demande
toute l'année**

**Formation Continue Qualifiante
de 1 à 3 jours**

CATALOGUE RESTAURATION



**Formation en INTRA et en INTER
sur toute la France**



RENSEIGNEMENT ET INSCRIPTION

Dossier de pré-inscription sur demande - Tél. : 01 45 22 70 64 - Courriel : administration@animetcom.fr



N° SIRET : 879 493 609 00017 - Code APE 8559A

Catalogue Restauration



Méthode pédagogique évolutive séquencée et rythmée => apports théoriques, étude de cas, support vidéo, tutoriel, mises en situation, évaluations formatives qui jalonnent et terminent l'action.

Support technique et qualitatif approprié pour accompagner les stagiaires si nécessaire, information préalable sur les activités pédagogiques à effectuer et leur durée moyenne pour les réaliser, évaluations pré et post formation, enquêtes de satisfaction post formation.

Formation & Conception modulaire: Consultant.e – Formateur.rice. Experts

RESTAURATION

- Formation HACCP : Alimentaire
- Le Management en restauration
- Hygiène et sécurité en restauration
- Optimiser la gestion des stocks
- Développement durable en restauration
- Hygiène et sécurité dans un bar
- Maîtriser le dressage de vos plats en cuisine
- La gestion des matières premières en restauration
- Allergies et intolérances alimentaires
- La relation client en restauration
- Démarche qualité en restauration
- Accueil et gestion des conflits en restauration
- Les gestes éco – responsables dans un restaurant
- Formation de formateur en restauration
- Gestes et posture en restauration
- Le management des ressources humaines dans le secteur de la restauration
- Formation HACCP : Entretien des équipements
- Le Bio - nettoyage
- Savoir être et positionnement professionnel
- Groupe de réflexion sur les pratiques professionnelles
- Gérer son stress, économiser son énergie et prévenir de l'épuisement
- Le coaching d'équipe
- Analyse des pratiques professionnelles
- Gestion du temps
- Les techniques et les méthodes culinaires
- Proposer et concevoir une carte de menu variée et attractive

FORMATION HACCP ALIMENTAIRE (réf : 1701)

Public cible :

Restaurants traditionnels ou collectifs
Chefs cuisiniers
Cuisiniers
Traiteurs
Commis

Objectifs pédagogiques

Comprendre la réglementation afin d'appliquer les directives en toute autonomie
Identifier les dangers et les risques liés à la sécurité alimentaire
Adopter les mesures d'hygiène et les bonnes pratiques d'hygiène
Comprendre la nécessité des autocontrôles, leur organisation et les assurer en toute autonomie dans le respect des normes de sécurité alimentaire
Réaliser la production des repas et la distribution en mettant en place les outils de la maîtrise des risques

Pédagogie :

Apports théoriques et pratiques
Exercices pratiques, films et jeux
Analyse des situations vécues
Elaboration de plans personnels d'action
Support de cours (numérique et physique)

Thèmes abordés :

Thème 1 : Présentation du « pack hygiène »

Le contenu du pack hygiène
Les éléments clés de cette réglementation
Les objectifs du pack hygiène

Thème 2 : Les obligations pour les professionnels de la restauration

Mise en place de procédures et de modes opératoires
Les bonnes pratiques d'hygiène en restauration
La mise en place de procédures de traçabilité et d'alerte
La conformité des locaux (salle de restaurant, cuisine, stockage, etc.)

Thèmes 3 : Les moyens de maîtrise des dangers microbiologiques

Les conditions de préparation
La chaîne du froid et la chaîne du chaud
L'hygiène relative à la manipulation des produits et du matériel
L'entretien des locaux et du matériel (nettoyage et désinfection).

Thème 4 : Méthode HACCP : suivi et traçabilité

Élaboration du système documentaire de surveillance
Fiches de contrôle à réception des marchandises
Fiches de contrôle des températures des chambres froides
Fiches de contrôle de refroidissement
Fiches de contrôle de la distribution
Les plannings de nettoyage/désinfection
Fiches de contrôle du nettoyage
Installation des procédures

Durée : 14h

Coût : Inter 289 euros
Intra 1689 euros

Anim&Com consultant : www.animetcom.fr

24 rue de Constantinople - 75008 Paris - Tél. : 01 45 22 70 64

Courriel : administration@animetcom.fr

N° SIRET : 87949360900017 - Code APE 8559A

MANAGEMENT EN RESTAURATION (réf : 1702)

Public cible :

Managers
Nouveau manager
Chef de rang

Objectifs pédagogiques

Se positionner en tant que manager
Prendre conscience des responsabilités collaborateurs, clients et hiérarchie
Maîtriser les outils opérationnels du management et de la motivation d'équipes en restauration
Améliorer les performances de son établissement
Etre « force de proposition » et « force de changement » auprès de leur direction, clients et équipes

Pédagogie :

Apports théoriques et pratiques
Exercices pratiques, films et jeux
Analyse des situations vécues
Elaboration de plans personnels d'action
Support de cours (numérique et physique)

Thèmes abordés :

Thème 1 : Les enjeux du management en restauration

Présentation du stage et des participants, la notion de management
Les objectifs et les résultats attendus du stage

Thème 2 : Comprendre la posture du manager CHR / HR

Les missions du manager
Le positionnement du manager
Élaborer son plan d'actions individuel

Thème 3 : Les outils du management

Etre leader et donner une direction à son équipe
L'écoute, la communication et la motivation
Faire agir ses équipes pour une performance individuelle et collective

Thème 4 : Etre force de proposition dans sa structure

Etre à l'écoute des évolutions dans les comportements, les attentes des clients
Etre en état de veille permanente et solliciter ses équipes pour des remontées constantes d'informations
Etre force de proposition auprès de sa hiérarchie dans un souci de performance

Thème 5 : Les outils du management

Etre leader et donner une direction à son équipe
Ecoute Communication Motivation
Faire agir ses équipes pour une performance individuelle et collective
Etre force de proposition auprès de sa hiérarchie dans un souci de performance permanent

Durée : 14h

Coût : Inter 289 euros

Intra 1689 euros

Anim&Com consultant : www.animetcom.fr

24 rue de Constantinople - 75008 Paris - Tél. : 01 45 22 70 64

Courriel : administration@animetcom.fr

N° SIRET : 87949360900017 - Code APE 8559A

HYGIENE ET SECURITE EN RESTAURATION (réf : 1703)

<p><u>Public cible :</u></p> <p>Personnel de restauration</p>	<p><u>Thèmes abordés :</u></p> <p>Thème 1 : Introduction à l'hygiène et la sécurité</p> <p>Thème 2 : L'hygiène et la sécurité alimentaire</p> <p>Rappel des dangers et principales causes</p> <p>Les étapes à respecter</p> <p>Les moyens de mise en oeuvre</p> <p>Les outils d'autocontrôle</p> <p>Thème 3 : L'hygiène et la sécurité dans le service</p> <p>L'hygiène du personnel</p> <p>L'hygiène envers le client</p> <p>Rappel des dangers et principales causes</p> <p>Les moyens à mettre en oeuvre</p> <p>L'entretien et le nettoyage</p> <p>Les outils d'autocontrôle</p> <p>Thème 4 : Fondamentaux de la méthode HACCP Sécurité de l'établissement</p> <p>Diagnostic et recommandations</p>
<p><u>Objectifs pédagogiques</u></p> <p>Sensibiliser le personnel à la sécurité durant l'exercice de leurs tâches lors du service</p> <p>Maîtriser les règles fondamentales et spécifiques de la sécurité et l'hygiène</p>	
<p><u>Pédagogie :</u></p> <p>Apports théoriques et pratiques</p> <p>Exercices pratiques, films et jeux</p> <p>Analyse des situations vécues</p> <p>Elaboration de plans personnels d'action</p> <p>Support de cours (numérique et physique)</p>	

Durée : 14h

Coût : Inter 289 euros
Intra 2889 euros

OPTIMISER LA GESTION DES STOCKS (réf : 1704)

Public cible :

Comptables et gestionnaires des stocks dans le secteur de la restauration

Objectifs pédagogiques

Connaître les processus à respecter en matière de gestion des achats

Identifier les opérations efficaces nécessaires à la gestion des stocks pour améliorer sa marge, définir son organisation pour une gestion des stocks simple et efficace

Thèmes abordés :

Thème 1: Organisation et gestion des stocks

Les missions et tâches de l'organisation humaine

Les documents nécessaires à la gestion

Thème 2 : sélection des fournisseurs

Apprendre à diversifier ses approvisionnements pour une meilleure gestion des stocks

Thème 3 : La gestion par optimisation des stocks selon la carte

Astuces pratiques pour optimiser son stock

La politique de la gestion de stocks en fonction de l'établissement

Thème 4 : Valoriser ses stocks avec la méthodologie FIFO

Thème 5 : Méthode de contrôle des stocks en fonction des établissements

Méthode de contrôle des entrées des stocks

Méthode de contrôle des stocks existants

Méthode de contrôle des sorties des stocks

Inventaires permanents et inventaires

intermédiaires

Pédagogie :

Apports théoriques et pratiques
Exercices pratiques, films et jeux
Analyse des situations vécues
Elaboration de plans personnels d'action
Support de cours

Durée : 14h

Coût : **Inter 289 euros**
Intra 1689 euros

DEVELOPPEMENT DURABLE EN RESTAURATION (réf : 1705)

<p><u>Public cible :</u></p> <p>Responsables de restaurants Chefs de services Commis de cuisine Personnel technique</p>	<p><u>Thèmes abordés :</u></p> <p>Thème 1 : La notion de développement durable L'histoire du développement durable Le principe et la philosophie</p> <p>Thème 2 : Le marché de la restauration La description du marché Le passage de l'artisanat à l'industrie</p> <p>Thème 3 : Le développement durable en restauration Les besoins en CHR Les enjeux du développement durable en CHR</p> <p>Thème 4 : La mise en place d'une charte environnementale dans un restaurant Les acteurs de la charte La mise en place d'un comité développement durable La communication de la charte</p> <p>Thème 5 : Les différents axes d'action pour mettre en action la charte Former, informer pour transformer, rendre les acteurs réceptifs au développement durable Les actions visant à réduire la consommation d'énergie Les actions visant à réduire la consommation en eau La gestion des eaux usées La gestion des déchets Les actions visant à épargner la couche d'ozone Les actions concernant la biodiversité Les actes d'achats à vertu écologique</p>
<p><u>Objectifs pédagogiques</u></p> <p>Apprendre à créer un véritable plan d'action développement durable pour les CHR Mettre en place une démarche éco-citoyenne Devenir une éco-entreprise Limiter le gaspillage et la consommation inutile</p>	

Durée : 14h

Coût : Inter 289 euros

Intra 1689 euros

HYGIENE ET SECURITE DANS UN BAR (réf : 1706)

Public cible :

Professionnel du Bar
Toute personne ayant un projet de création ou de rachat, et désireuse de maîtriser les techniques du bar et ses règles

Objectifs pédagogiques :

Maîtriser la réglementation dans son activité quotidienne
S'organiser en fonction de cette réglementation et s'assurer de la conformité permanente de son activité aux règles en vigueur
S'assurer du contrôle permanent de la sécurité alimentaire dans toutes les prestations proposées à la clientèle (incluant des produits d'accompagnement des cocktails')

Pédagogie :

Apports théoriques et pratiques
Exercices pratiques, films et jeux
Analyse des situations vécues
Elaboration de plans personnels d'action
Support de cours (numérique et physique)

Thèmes abordés :

Thème 1 : Hygiène, prévention et sécurité

La tenue professionnelle
Le monde microbien et la prévention des TIAC
Les règles applicables à la profession

Thème 2 : Organisation de la production dans le respect de la réglementation

Les locaux et le matériel
La réception et le contrôle des denrées
La gestion des stocks

Thème 3 : Retour sur les principes de

l'hygiène Nettoyage et désinfection des locaux
Méthode HACCP
Guide des bonnes pratiques de l'hygiène relative au bar et brasserie
Gestion des déchets et mise place des documents de contrôle

Durée : 7h

Coût : **Inter 189 euros**
Intra 890 euros

MAÎTRISER LE DRESSAGE DE VOS PLATS EN CUISINE (réf : 1707)

Public cible :

Chef cuisiner
Second
Commis de cuisine

Objectifs pédagogiques

Intégrer les attentes du consommateur dans le dressage de vos plats (entrée, plat, dessert)
Maîtriser les techniques professionnelles permettant de réaliser des dressages de qualité
Assurer une harmonie globale tant sur la disposition que sur la mise en valeur des produits

Pédagogie :

Apports théoriques et pratiques
Exercices pratiques, films et jeux
Analyse des situations vécues
Elaboration de plans personnels d'action
Support de cours (numérique et physique)

Thèmes abordés :

Thème 1 : Savoir appréhender les attentes du consommateur

- Le rôle du visuel dans la satisfaction client
- Le principe du « donner envie » dans le cadre du dressage d'un dessert ou d'une entrée

Thème 2 : Maîtriser les techniques fondamentales de dressage des entrées ou des desserts

- La présentation générale de l'assiette
 - Choisir un contenant adapté et valorisant pour ses produits
 - Organiser et équilibrer son plat
 - Positionner ses produits pour encourager l'appétence
 - Focus sur la propreté d'une assiette
- La présentation des produits
 - Savoir mettre en valeur ses produits (hauteur et profondeur)
 - Savoir jouer avec l'aspect, la texture et la qualité des produits
- Savoir réaliser des décors professionnels
 - Maîtriser les accords de couleurs
 - Savoir agrémenter son dressage avec des décors annexes

Thème 3 : De la théorie à la pratique : atelier dressage

- Réalisation de dressage à partir des produits ou plats proposés (base fiche technique)
- Briefing et débriefing à partir de la réalisation des stagiaires
- Exercices de créativité imposés
- Savoir réaliser un dressage à partir de rien !

Durée : 14h

Coût : Inter 289 euros
Intra 1689 euros

Anim&Com consultant : www.animetcom.fr

24 rue de Constantinople - 75008 Paris - Tél. : 01 45 22 70

64 Courriel : administration@animetcom.fr

N° SIRET : 87949360900017 - Code APE 8559A

GESTION DES MATIERES PREMIERES EN RESTAURATION (réf : 1708)

<p><u>Public cible :</u></p> <p>Chefs de cuisine Personnel amené à gérer ses produits alimentaires Gérants d'établissement</p>	<p><u>Thèmes abordés :</u></p> <p>Thème 1 : Les principes de la gestion des achats dans un restaurant</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ La notion d'achat de matières premières ▪ La prévision et la rotation des stocks ▪ La gestion des stocks ▪ Le food cost <p>Thème 2 : Le cheminement des matières premières</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Le cahier des charges entreprise/fournisseurs ▪ La gestion des stocks <p>Thème 3 : La gestion des commandes en restauration</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Etude du plan alimentaire ▪ Les commandes et l'incidence sur le budget prévisionnel ▪ Le choix des produits ▪ Les documents de suivi des prévisions <p>Thème 4 : Les commandes et les sorties</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Appréhender la prévision des quantités ▪ Programmer ses commandes et maîtriser les délais fournisseurs ▪ Conversions quantité / commande ▪ Popularité des mets <p>Thème 5 : La réception de marchandises</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Assurer un contrôle des commandes ▪ Adopter un stockage efficace ▪ Maîtriser la rotation des stocks ▪ Savoir réaliser un inventaire ▪ La durée de vie d'un produit
<p><u>Objectifs pédagogiques</u></p> <p>Gérer au mieux les intérêts de son établissement en optimisant ses achats Déterminer les quantités nécessaires afin de rationaliser ses achats Gérer les prévisions, les commandes et le stockage Assurer un suivi dans le cadre de la gestion des matières premières</p>	
<p><u>Pédagogie :</u></p> <p>Apports théoriques et pratiques Exercices pratiques, films et jeux Analyse des situations vécues Elaboration de plans personnels d'action Support de cours (numérique et physique)</p>	

Durée : 21h

**Coût : Inter 489 euros
Intra 1689 euros**

ALLERGIES ET INTOLERANCES ALIMENTAIRES (réf : 1709)

<p><u>Public cible :</u></p> <p>Chefs de cuisine Sous-chefs de cuisine</p>	<p><u>Thèmes abordés :</u></p> <p>Thème 1 : Les allergies vraies et les allergies croisées Définition et différences La manifestation des réactions allergiques Les allergies les plus fréquentes L'évolution des risques et manifestations des allergies selon les âges</p>
<p><u>Objectifs pédagogiques</u></p> <p>Reconnaître les allergies alimentaires Se familiariser avec ce type de difficulté Savoir prendre en compte les allergies alimentaires dans votre cuisine</p>	<p>Thème 2 : Les intolérances alimentaires Définition La différence avec les allergies alimentaires Etude des intolérances alimentaires les plus fréquentes Les règles à respecter</p>
<p><u>Pédagogie :</u></p> <p>Apports théoriques et pratiques Exercices pratiques, films et jeux Analyse des situations vécues Elaboration de plans personnels d'action Support de cours (numérique et physique)</p>	<p>Thème 3 : Classement des principaux allergènes</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Allergènes d'origine animale <ul style="list-style-type: none"> ○ L'oeuf ○ Le lait de vache ▪ Allergènes d'origine végétale <ul style="list-style-type: none"> ○ L'arachide ○ Le blé et les produits dérivés ▪ Les additifs alimentaires <p>Thème 4 : La réglementation en vigueur</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ La sécurité alimentaire. ▪ La maîtrise du risque allergique ▪ Étiquetage et fiches techniques <ul style="list-style-type: none"> ○ Décryptage d'un étiquetage ▪ Prévenir les risques d'allergie ▪ Traçabilité des denrées alimentaires

Durée : 14h

**Coût : Inter 289 euros
Intra 1689 euros**

LA RELATION CLIENT EN RESTAURATION (réf : 1710)

<p><u>Public cible :</u></p> <p>Commerciaux Personnel de soutien Encadreurs Managers</p>	<p><u>Thèmes abordés :</u></p> <p>Thème 1 : Retour sur la notion d'accueil et de prise en charge d'un client</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Attitude, comportement et présentation générale dans un établissement CHR ▪ Adopter un état d'esprit commercial / relation client : Savoir identifier les attentes des clients ▪ Maîtriser sa communication verbale et le vocabulaire professionnel ▪ Comprendre en quoi mon comportement peut impacter l'image de mon établissement <p>Thème 2 : De l'accueil à la satisfaction du client : un pas vers la qualité de service</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Appréhender une prise en charge d'un client professionnelle ▪ Les premiers échanges et les premières paroles : comment s'adresser à un client ? <p>Thème 3 : Le comportement à adopter dans le cadre d'une prestation</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Savoir reconnaître ses clients, pourquoi ? ▪ Proposer son aide ou un service adapté ▪ Savoir être force de proposition pour apporter un service de qualité ▪ S'assurer de la satisfaction du client <p>Thème 4 : Focus sur les nouveaux comportements</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ La notion de concurrence sur le secteur CHR ▪ La puissance des réseaux sociaux ▪ Influencer les clients avec délicatesse et tact
<p><u>Objectifs pédagogiques :</u></p> <p>Rappeler les enjeux du sens commercial et de la relation client dans l'univers CHR Développer une motivation à offrir une qualité de service à chaque client, même les clients difficiles Appréhender les techniques de vente, à chacune des étapes de la relation client</p>	
<p><u>Pédagogie :</u></p> <p>Apports théoriques et pratiques Exercices pratiques, films et jeux Analyse des situations vécues Elaboration de plans personnels d'action Support de cours (numérique et physique)</p>	

Durée : 14h

**Coût : Inter 289 euros
Intra 1689 euros**

LA DEMARCHE QUALITE EN RESTAURATION (réf : 1711)

<p><u>Public cible :</u></p> <p>Personnel de soutien Encadreurs Managers</p>	<p><u>Thèmes abordés :</u></p> <p>Thème 1 : Les objectifs des Cercles de qualité</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Outil de développement de l'établissement ▪ Outil de gestion ▪ Outil de formation ▪ Outil de service
<p><u>Objectifs pédagogiques</u></p> <p>Gérer la qualité Repérer les insatisfactions Analyser les possibilités d'évolution Réaliser des apports techniques pour une meilleure compréhension des enjeux d'une démarche qualité Organiser le travail en équipe</p>	<p>Thème 2 : La démarche qualité dans votre établissement</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Le comportement des individus ▪ Les facteurs favorables ▪ Les facteurs défavorables <p>Thème 3 : Pourquoi les Cercles de qualité ?</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Le personnel ▪ Le développement humain ▪ La participation
<p><u>Pédagogie :</u></p> <p>Apports théoriques et pratiques Exercices pratiques, films et jeux Analyse des situations vécues Elaboration de plans personnels d'action Support de cours (numérique et physique)</p>	<p>Thème 4 : Arguments de création des Cercles de qualité</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Pour les cadres ▪ Pour les non cadres <p>Thème 5 : Méthodologie des cercles de création</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Les prévisions ▪ L'éducation ▪ Les choix ▪ La pérennité ▪ Les gains économiques ▪ L'harmonie sociale <p>Thème 6 : Les réunions</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Le contexte général ▪ Le « noyau » réunion ▪ Les processus des réunions ▪ Le processus de décision ▪ Les fonctions déléguées <p>Thème 7 : Le principe de « circulation »</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Rotation des responsabilités ▪ Les effets <p>Thème 8 : Gérer la qualité L'influence de la motivation Les moyens</p>

Durée : 21h

Coût : Inter 489 euros
Intra 1689 euros

ACCUEIL ET GESTION DES CONFLITS EN RESTAURATION (réf : 1712)

Public cible :

Personnel de soutien
Encadreurs Managers

Objectifs pédagogiques

Maîtriser les règles de l'accueil et du service afin d'assurer la satisfaction totale de la clientèle
Améliorer l'efficacité de l'accueil téléphonique par la confiance et l'aisance dans leur expression et comportement
Gérer l'accueil physique et téléphonique simultanément
Gérer les situations conflictuelles
Développer un accueil chaleureux et professionnel en toutes circonstances
Mieux adapter l'attitude et le discours aux attentes de son interlocuteur
Maîtriser les techniques de la gestion de conflits en face à face ou au téléphone
Répondre avec efficacité aux demandes conflictuelles
Valoriser l'image de sa structure à travers sa communication et son professionnalisme

Pédagogie :

Apports théoriques et pratiques
Exercices pratiques, films et jeux
Analyse des situations vécues
Elaboration de plans personnels d'action
Support de cours (numérique et physique)

Thèmes abordés :

Thème 1 : L'importance de l'accueil

- Les spécificités de l'accueil en univers
- Les spécificités du service
- La notion d'accueil dans son acception la plus large

Thème 2 : Principes d'accueil des clients

- Les besoins et attentes des clients
- Les craintes et freins de la clientèle
- Comprendre, accepter et satisfaire les attentes de la clientèle

Thème 3 : Les techniques de l'accueil

- L'attitude du personnel d'accueil
- Les postures à adopter
- La présentation générale

Thème 4 : Comprendre les situations conflictuelles, intégrer le fonctionnement d'un conflit

Autodiagnostic de sa personnalité
Le contrôle émotionnel : Mieux contrôler ses émotions face aux agressions
La typologie des interlocuteurs

Thème 5 : Le principe de la communication positive

L'écoute, le questionnement et la reformulation (rappel)
Construire ensemble un dialogue positif

Thème 6 : Les mécanismes permettant de résoudre les conflits

Les méthodes de résolution des conflits en face à face
Faire face aux agressions téléphoniques

Thème 7 : Savoir gérer ses émotions en toutes circonstances

Pourquoi prendre du recul dans le cadre d'un conflit ?

Durée : 21h

Coût : **Inter 289 euros**
Intra 1689 euros

Anim&Com consultant : www.animetcom.fr

24 rue de Constantinople - 75008 Paris - Tél. : 01 45 22 70 64

Courriel : administration@animetcom.fr

N° SIRET : 87949360900017 - Code APE 8559A

GESTES ECO-RESPONSABLES DANS UN RESTAURANT (réf : 1713)

<p><u>Public cible :</u></p> <p>Encadreur Managers</p>	<p><u>Thèmes abordés :</u></p> <p>Thème 1 : Qu'est-ce que le développement durable ?</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Présentation des enjeux mondiaux ▪ Evolution de la croissance démographique ▪ Limite des capacités de la planète ▪ Les grands principes du développement durable et du principe d'éco-citoyenneté <p>Thème 2 : La gestion de l'énergie dans un hôtel-restaurant</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Le coût de l'énergie et les conséquences pour l'entreprise et l'environnement ▪ Identifier les postes de consommation ▪ Les gestes éco-responsables permettant de réduire sa consommation d'énergie ▪ Savoir sensibiliser les clients sur la consommation d'énergie <p>Thème 3 : La gestion de l'eau</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Retour sur la consommation de la France et de sa production d'eau potable ▪ Identifier les postes de consommation ▪ Savoir identifier des économies potentielles par la remontée d'information ▪ Les gestes éco-responsables permettant de réduire la consommation d'eau dans son établissement ▪ Savoir sensibiliser les clients sur la gestion de l'eau <p>Thème 4 : La gestion des déchets</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Le flux des déchets ▪ Sensibilisation sur le tri sélectif et la valorisation des déchets ▪ Savoir sensibiliser les clients à travers une communication efficace
<p><u>Objectifs pédagogiques :</u></p> <p>Appréhender la logique de développement durable dans le secteur de la restauration. Sensibiliser ses collaborateurs aux gestes éco-responsables et réaliser, ainsi, des économies. Intégrer une démarche développement durable et écologique dans votre établissement</p>	
<p><u>Pédagogie :</u></p> <p>Apports théoriques et pratiques Exercices pratiques, films et jeux Analyse des situations vécues Elaboration de plans personnels d'action Support de cours (numérique et physique)</p>	

Durée : 14h

**Coût : Inter 289 euros
Intra 1689 euros**

FORMATION DE FORMATEUR EN RESTAURATION (réf : 1714)

Public cible :

Managers dans la restauration
Formateurs internes en restauration

Objectifs pédagogiques

Maîtriser l'ensemble des activités liées aux fonctionnements d'un restaurant
Savoir traduire ces activités en « compétences » conformes aux exigences de la branche professionnelle selon les catégories d'établissements
Décliner ces compétences en savoirs, savoir-faire et savoir être
Réaliser un plan de formation reposant sur un ou plusieurs objectifs pédagogiques précis
Évaluer le niveau d'acquisition dans chaque module de formation

Pédagogie :

Apports théoriques et pratiques
Exercices pratiques, films et jeux
Analyse des situations vécues
Elaboration de plans personnels d'action
Support de cours (numérique et physique)

Thèmes abordés :

Thème 1 : Présentation du métier de restaurateur

- Les caractéristiques de la fonction
- Organisation de l'activité du service
- Les procédures de travail
- Gestion des particularités
- Les protocoles d'utilisation des produits d'accueil et d'entretien (leur circuit, les règles d'hygiène)

Thème 2 : Présentation du métier de serveur

- La prise de fonction
- Le service dans les étages
- Les procédures
- La fin du service

Durée : 7 h

Coût : **Inter 189 euros**
Intra 890 euros

GESTE ET POSTURE EN RESTAURATION (réf : 1715)

Public cible :

Tout personnel travaillant debout

Objectifs pédagogiques

Repérer les facteurs de risques liés au travail
Sensibiliser au bien être corporel
Intégrer dans sa pratique professionnelle un outil global de prévention des Troubles Musculo-Squelettiques
Prévenir la fatigue psycho-physique professionnelle

Pédagogie :

Apports théoriques et pratiques
Exercices pratiques, films et jeux
Analyse des situations vécues
Elaboration de plans personnels d'action
Support de cours (numérique et physique)

Thèmes abordés :

Thème 1 : Risques liés aux manutentions manuelles

Définition des TMS
Notions d'anatomie
Les différentes pathologies
L'hypertonie musculaire chronique

Les principes de sécurité physique et d'économie de l'effort

Réduction de l'effort
Observation des gestes et postures récurrentes

Exploration corporelle introduisant les outils de soutien du corps par des exercices de postures

Sous forme de jeux intégrant des temps d'échanges (analyses, recherche de solutions inspirées du terrain)
Notions sur le fonctionnement du corps
Exercices pratiques corporels de soutien à la Modification du tonus musculaire
Principes de sécurité dans l'activité de manutention
Les temps de repas et de repos : les postures aidantes
Savoir optimiser les temps de relaxation, Apprendre à se détendre

Durée : 7 h

Coût : **Inter 189 euros**
Intra 890 euros

MANAGEMENT DES RESSOURCES HUMAINES DANS LE SECTEUR DE LA RESTAURATION (réf : 1716)

Public cible :

DRH, RRH prenant leurs fonctions.
Cadre ou manager opérationnel nommé Responsable des Ressources Humaines.
Responsable formation, recrutement, rémunération, mobilité, administration du personnel travaillant dans le secteur.

Objectifs pédagogiques

Acquérir une vision globale de la fonction RH pour prendre en charge à la fois les aspects stratégiques et opérationnels de la fonction.
Développer les savoir-faire métier et relationnels requis sur l'ensemble des processus RH.
Maîtriser les fondamentaux en matière de droit du travail et relations sociales.
Renforcer la crédibilité de la fonction RH et devenir véritable business partner du restaurant.

Pédagogie :

Apports théoriques et pratiques
Exercices pratiques, films et jeux
Analyse des situations vécues
Elaboration de plans personnels d'action
Support de cours (numérique et physique)

Thèmes abordés :

Thème 1 : Missions du RRH et recrutement

Acquérir une vision globale de la fonction RH et de ses enjeux
Recruter les collaborateurs

Thème 2 : La gestion des compétences

Concevoir en mettre en œuvre une GPEC

Thème 3 : La formation professionnelle

Concevoir et mettre en œuvre un plan de formation

Thème 4 : Évaluation, mobilité et gestion des talents

Mettre en place les entretiens annuels et professionnels
Identifier et développer les potentiels et les talents

Thème 5 : La rémunération

Mettre en place un système de rémunération le suivre

Thème 6 : Droit social et négociation

Pratiquer le droit social individuel
Gérer les relations sociales

Durée : 14 h

Coût : **Inter 289 euros**
Intra 890 euros

FORMATION HACCP ENTRETIEN DE L'ÉTABLISSEMENT (réf : 1717)

<p><u>Public cible :</u></p> <p>Personnel de restauration</p>	<p><u>Thèmes abordés :</u></p> <p>Thème 1 : Présentation du « pack hygiène » Le contenu du pack hygiène Les éléments clés de cette réglementation Les objectifs du pack hygiène</p> <p>Thème 2 : Les obligations pour les professionnels de la restauration Mise en place de procédures et de modes opératoires • Les bonnes pratiques d'hygiène La conformité des locaux (salle de restaurant, cuisine, stockage, etc.) La mise en place de procédure</p> <p>Thèmes 3 : Les moyens de maîtrise des dangers microbiologiques Les conditions de préparation L'hygiène relative à la manipulation des produits et du matériel L'entretien des locaux et du matériel (nettoyage et désinfection).</p> <p>Thème 4 : Méthode HACCP : suivi et traçabilité Élaboration du système documentaire de surveillance Fiches de contrôle à réception de marchandises Fiches de contrôle Les plannings de nettoyage/désinfection Fiches de contrôle du nettoyage Installation des procédures</p>
<p><u>Objectifs pédagogiques</u></p> <p>Comprendre la réglementation afin d'appliquer les directives en toute autonomie Identifier les dangers et les risques liés à la sécurité Adopter les mesures d'hygiène et les bonnes pratiques d'hygiène Comprendre la nécessité des autocontrôles, leur organisation et les assurer en toute autonomie dans le respect des normes de sécurité Produits</p>	
<p><u>Pédagogie :</u></p> <p>Apports théoriques et pratiques Exercices pratiques, films et jeux Analyse des situations vécues Elaboration de plans personnels d'action Support de cours (numérique et physique)</p>	

Durée : 14 h

**Coût : Inter 289 euros
Intra 890 euros**

BIO – NETTOYAGE (réf : 1718)

<p><u>Public cible :</u></p> <p>Tout professionnels.Iles de la restauration</p>	<p>Introduction aux micro-organismes Définition du bio nettoyage Objectifs du bio nettoyage Introduction aux produits détergents et désinfectants Les DD et les DDA Savoir lire une étiquette produit Dosage, mode d'utilisation, mode de stockage Apprentissage des différentes techniques de bio nettoyage en fonction du produit et de la surface Mise en pratique</p>
<p><u>Objectifs pédagogiques</u></p> <p>Introduction au développement durable, connaître les produits de sécurité, maîtriser les différentes techniques de repassage, gérer son temps et optimiser son efficacité, trucs et astuces...</p>	
<p><u>Pédagogie :</u></p> <p>Apports théoriques et pratiques Exercices pratiques, films et jeux Analyse des situations vécues Elaboration de plans personnels d'action Support de cours (numérique et physique)</p>	

Durée : 7 h

Coût : Inter 189 euros
Intra 890 euros

SAVOIR ÊTRE ET POSITIONNEMENT PROFESSIONNEL (réf : 1719)

<p><u>Public cible :</u></p> <p>Tous les professionnels. Iles de la restauration</p>	<p>Définition du rôle et des missions du personnel dans le cadre professionnel du métier.</p> <p>Le devoir de discrétion (signification, portée, limites)</p> <p>Éthique professionnelle</p> <p>Les limites professionnelles</p>
<p><u>Objectifs pédagogiques</u></p> <p>Comprendre et s'adapter aux relations multi-partites: professionnelles / clients</p> <p>Adopter l'attitude la plus adaptée à l'environnement, à la structure établissement</p>	<p>Savoir être et savoir faire</p> <p>Place et relation avec le résident client</p> <p>Apporter une réponse adaptée aux besoins</p>
<p><u>Pédagogie :</u></p> <p>Apports théoriques et pratiques</p> <p>Exercices pratiques, films et jeux</p> <p>Analyse des situations vécues</p> <p>Elaboration de plans personnels d'action</p> <p>Support de cours (numérique et physique)</p>	

Durée : 7 h

Coût : Inter 189 euros
Intra 890 euros

GROUPE DE RÉFLEXION SUR LES PRATIQUES PROFESSIONNELLES (réf : 1720)

Public cible :

Tous les professionnels des
établissements de restauration

Objectifs pédagogiques

Faire un état des lieux de la diversité et de
la complexité des situations rencontrées.

Soutenir et renforcer les compétences des
professionnel(le)s sur l'élaboration d'un savoir
de l'expérience, un savoir de la pratique

Amener un questionnement relatif aux
positionnements professionnels possibles

Pédagogie :

Apports théoriques et pratiques
Exercices pratiques, films et jeux
Analyse des situations vécues
Elaboration de plans personnels
d'action
Support de cours (numérique et
physique)

L'intégration de données conceptuelles à la
pratique est un élément constitutif de
développement professionnel et d'amélioration
de sa pratique.

Le soutien et l'étayage d'une pensée
individuelle et collective seront autant
d'éclairages permettant d'accéder à une
meilleure compréhension des situations –
problèmes rapportées par les
professionnel(le)s.

Analyse des pratiques

Durée : 14 h

Coût : Inter 289 euros
Intra 890 euros

GÉRER SON STRESS, ECONOMISER SON ÉNERGIE ET PRÉVENIR DE L'ÉPUISEMENT (réf : 1721)

Public cible :

Tous les professionnels.les de la restauration

Objectifs pédagogiques

Faire un état des lieux de la diversité et de
La complexité des situations rencontrées.

Soutenir et renforcer les compétences des
professionnel(le)s sur l'élaboration d'un savoir
de l'expérience, un savoir de la pratique

Amener un questionnement relatif aux
positionnements professionnels possibles

Pédagogie :

Apports théoriques et pratiques
Exercices pratiques, films et jeux
Analyse des situations vécues
Elaboration de plans personnels
d'action
Support de cours (numérique et
physique)

Jour 1 : Définition et physiologie du stress

- Qu'est ce que la psychopathologie de l'épuisement professionnel
- Les causes et manifestations du stress
- Stress et usure professionnelle
- Stress dans l'organisation
- Ce qui suscite le stress (dans les équipes, les tâches, le temps)
- Expression du stress physique et psychique

Jour 2 : Identifier ce qui génère du stress

- Dans ses propres fonctionnements et ressentis
- Mise en œuvre de stratégies individuelles et collectives de prévention et de gestion du stress dans l'équipe
- Pouvoir reconnaître les signes d'épuisement professionnel, individuel et collectif
- Savoir s'écouter et détecter ses propres signaux, mettre en place des méthodes efficaces

Durée : 14h

Coût : Inter 289 euros

Intra 1689 euros

Anim&Com consultant : www.animetcom.fr

24 rue de Constantinople - 75008 Paris - Tél. : 01 45 22 70 64

Courriel : administration@animetcom.fr

N° SIRET : 87949360900017 - Code APE 8559A

LE COACHING D'ÉQUIPE (réf : 1722)

Public cible :

Tous les professionnels de la restauration

Managers

Directeurs

Objectifs pédagogiques

Mise en place d'une nouvelle équipe, changements organisationnels, optimisation des ressources, gérer des difficultés relationnelles interpersonnelles et modes de communication, confirmer avec le coach ce qu'il souhaite obtenir pour donner un maximum de clarté à l'objectif de la supervision, définir avec le coach des indicateurs de réussite.

Pédagogie :

Apports théoriques et pratiques
Exercices pratiques, films et jeux
Analyse des situations vécues
Elaboration de plans personnels d'action
Support de cours (numérique et physique)

- Ecrire le règlement intérieur de l'équipe
- Préciser les rôles et les missions de l'équipe et les rôles et les missions de chacun dans l'équipe, créer un mode de fonctionnement en équipe efficace
- Développer le savoir être et les compétences émotionnelles.
- Déterminer les indicateurs de performance collective et mettre en place en place un plan d'amélioration de performance collective.
- Aborder les différents types de coaching
- Donner et recevoir du « Feed Back »
- Optimiser sa trajectoire pour atteindre des objectifs ambitieux et réalistes
- Écoute active, communication et dialogue positif, les obstacles à la communication
- Utilisation d'interventions circulaires pour désamorcer les conflits
- Evaluation de la communication
- Attitudes et personnalités diverses dans un conflit.

Durée : 21h

Coût : **Inter 489 euros**
Intra 2889 euros

ANALYSE DES PRATIQUES PROFESSIONNELLES (réf : 1723)

Public cible :

Tous les professionnels. Iles de la restauration

Proposer un étayage face à la diversité et à la complexité des situations rencontrées

Soutenir et renforcer les compétences en vue d'élaborer un savoir de l'expérience, de sa pratique

Développer une attitude réflexive et de distanciation sur et par rapport à sa pratique

Faire émerger un questionnement relatif à son positionnement professionnel

Accompagner les participant(e)s dans une perspective d'adaptation au changement

Objectifs pédagogiques

Faire un état des lieux de la diversité et de la complexité des situations rencontrées.

Soutenir et renforcer les compétences des professionnel(le)s sur l'élaboration d'un savoir de l'expérience, un savoir de la pratique

Amener un questionnement relatif aux positionnements professionnels possibles

Pédagogie :

Apports théoriques et pratiques
Exercices pratiques, films et jeux
Analyse des situations vécues
Elaboration de plans personnels d'action
Support de cours numérique et physique

Durée : 14h

Coût : Inter 289 euros
Intra 1689 euros

GESTION DU TEMPS (réf : 1724)

Public cible :

Tous les professionnels. Iles de la restauration

Objectifs pédagogiques

Faire un état des lieux de la diversité et de la complexité des situations rencontrées

Soutenir et renforcer les compétences des professionnel(le)s sur l'élaboration d'un savoir de l'expérience, un savoir de la pratique

Amener un questionnement relatif aux positionnements professionnels possibles

Pédagogie :

Apports théoriques et pratiques
Exercices pratiques, films et jeux
Analyse des situations vécues
Elaboration de plans personnels d'action
Support de cours (numérique et physique)

Auto – diagnostique

L'histoire des gros cailloux

Techniques de gestion du temps

Dissocier l'urgent de l'important

Notion de temps efficace et temps perdu

Savoir dire NON

Durée : 7h

Coût : Inter 189 euros

Intra 890 euros

LES TECHNIQUES ET LES METHODES CULINAIRES (réf : 1725)

Public cible :

Professionnels.Iles de la restauration

Objectifs pédagogiques

Maîtriser les principes culinaires de base
Maîtriser les spécificités des préparations culinaires en restauration collective
Réaliser les préparations culinaires dans le respect des règles sanitaires, nutritionnelles et économes.

Pédagogie :

Apports théoriques et pratiques
Exercices pratiques
Support de cours (numérique et physique)

- Adaptation des techniques de culinaires de base aux productions en quantité et en fonction du process de production (liaison froide, liaison chaude)
- L'utilisation des fiches techniques
- Les types de cuisson
- Apprentissage et réalisation de diverses préparations : entrées, viandes, volailles, légumes, entremets et pâtisseries
- Utilisation de diverses gammes de produits alimentaires : bruts, surgelés, élaborés et semi-élaborés
- Les éco-gestes dans un objectif d'économie de ressources.

Durée : 14h

Coût : **Inter 289 euros**

Intra 1689 euros

PROPOSER ET CONCEVOIR UNE CARTE DE MENU VARIEE ET ATTRACTIVE (réf : 1726)

Public cible :

Professionnels.Iles de la restauration

Objectifs pédagogiques

- Faire de sa carte un outil de performance commerciale en optimisant sa gestion
- Valoriser son offre avec un support attractif

Pédagogie :

Apports théoriques et pratiques
Support de cours (numérique et physique)

1. La carte : Outil commercial

- Les différentes cartes du restaurant (nourriture, boissons...)
- La règle des 4S
- La différenciation midi / soir
- La règle des menus
- L'équilibre des gammes
- La saisonnalité

2. La carte : Outil de gestion

- Bien définir ses prix de vente
- La rentabilité par produit
- La rentabilité globale de la carte

3. Les aspects règlementaires

4. La carte : Outil de communication

- Les différents supports et leur utilisation
- Les règles de lecture d'un client
- La mise en valeur des produits
- L'information des clients

5. Construire une carte attractive et vendeuse

- Elaboration par les stagiaires de la carte "type" pour leurs restaurants

Durée : 14h

Coût : Inter 289 euros

Intra 1689 euros

#Normes
#HACCP

#Prévention

#COVID

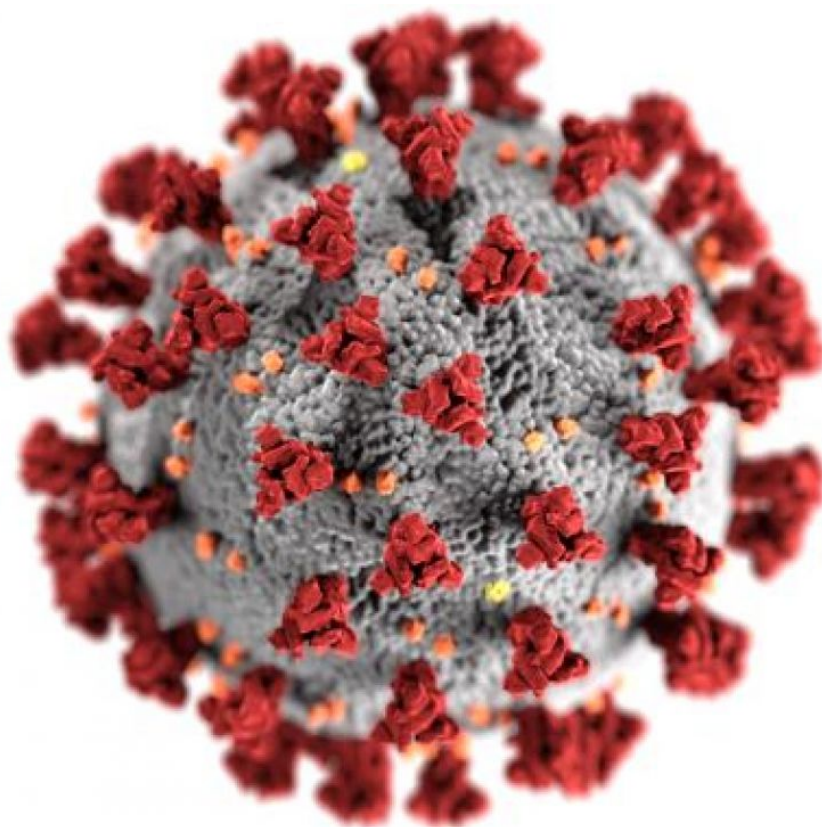
#Sécurité

#Santé



Offre de Formations

Spécial prévention COVID-19



100% à distance

SOMMAIRE

L'indispensable en 3 axes

Formation de prévention COVID-19 _ Formation accélérée d'accompagnement au retour au travail (21 h)

Chapitre I. La santé et la sécurité au travail en période de crise sanitaire

- Formation de prévention COVID-19 _ Normes HACCP alimentaires : adaptation aux risques sanitaires émergents (14h)
- Formation de prévention COVID-19 _ Normes HACCP : techniques de nettoyage approfondi des locaux et des équipements (14h)
- Formation de prévention COVID-19 _ Gestes barrières et protocoles de distanciation (7h)

Chapitre II. Gestion, communication et management des organisations humaines en période de crise mondiale

- Formation de prévention COVID-19 _ Faire face à l'agressivité des usagers dans un contexte de crise sociale (14h)
- Formation de prévention COVID-19 _ Télétravail : Autonomie, efficacité et gestion du temps (14h)
- Formation de prévention COVID-19 _ Travailler en équipe pluridisciplinaire dans un contexte de crise sociale et/ou sanitaire (14h)
- Formation de prévention COVID-19 _ Coaching d'équipe et télétravail, s'adapter pour gagner en efficacité (14h)
- Formation de prévention COVID-19 _ Gérer son stress, économiser son énergie et prévenir l'épuisement (14 h)

Chapitre III. La santé et la sécurité des publics, client.e.s et usager.e.s accueilli.e.s vulnérables en période d'épidémie

- Formation de prévention COVID-19 _ Accompagnement des enfants (21h)

- Formation de prévention COVID-19 _ Accompagnement des personnes âgées et/ou en situation de handicap (21h)
- Normes HACCP : La santé de l'enfant et sa sécurité (14h)
- Formation de prévention COVID-19 _ Normes HACCP : La personnes agée et sa sécurité (14h)
- Formation de prévention COVID-19 _ Suivi de l'adulte à distance en situation de handicap (14h)
- Formation de prévention COVID-19 _ Suivi de l'enfant à distance en situation de handicap (14h)
- Formation de prévention COVID-19 _ Orientation et suivi scolaire de l'adolescent dans un contexte inhabituel (14h)
- Formation de prévention COVID-19 _ TSA : Professionnaliser l'accompagnement des publics (14h)
- Formation de prévention COVID-19 _ TSA : Prévenir et résoudre les situations problèmes (14h)
- Formation de prévention COVID-19 _ TSA : Travail avec les familles (14h)

Chapitre IV. Analyse des Pratiques Professionnelles

Formation de prévention COVID-19 _ Accompagnement au changement rapide et brutal (20 h - 20 séances de 2 h)

Formation de prévention COVID-19

Accompagnement accéléré au retour au travail en 3 axes

Réf : 1819

Publics : Cette formation est destinée à tous les publics, elle est adaptée à toutes formes d'organisations humaines.

Objectifs : 3 axes répartis sur plusieurs séances en FOAD pour accompagner un retour au travail.

AXE 1 : La Santé et la sécurité au travail

- Mettre en place les normes HACCP
- Respecter un règlement ou une procédure « sécurité, hygiène, environnement »
- Adopter et appliquer les bons gestes barrières et les réflexes sécuritaires
- Éviter les risques de contamination et de propagation

AXE 2 : La gestion et la communication avec et pour les équipes

- Organiser et réorganiser de nouveau procès dans un environnement changeant
- Communiquer et échanger efficacement en période de crise
- Déléguer et apprendre à faire confiance en un temps rapide
- Manager, rassurer et collaborer avec les ressources humaines

AXE 3 : Analyse des Pratiques Professionnelles

- Prendre en compte les aspects psychosociaux liés au confinement vécu
 - Proposer un étayage face à la diversité et à la complexité des situations rencontrées
 - Développer une attitude réflexive et de distanciation sur et par rapport à la situation
 - Faire émerger un questionnement relatif à son positionnement professionnel
- Accompagner dans une perspective d'adaptation au changement

Volume horaire total : 21 heures

Méthodes pédagogiques : Méthode participative, apports théoriques, étude de cas, échanges, débats, support vidéo

Intervenant(e) : Consultant.e - Formateur.rice - Psychologue

Coût : En intra-établissement : **3707,00€** par groupe
En inter-établissement : **593,00€** par stagiaire
En Individuel : **593,00€** par stagiaire

Chapitre I

La santé et la sécurité au travail en période de crise sanitaire

Formation de prévention COVID-19

Normes HACCP alimentaires : adaptation aux risques sanitaires émergents

Réf : 1801

Publics : Cette formation est destinée à tous les publics, elle est adaptée à toutes formes d'organisations humaines.

Objectifs :

Maîtriser les règles d'hygiène alimentaire, prévenir et analyser tout risque de contamination et de développement, mettre en place les mesures nécessaires dans un contexte de pandémie, de crise sanitaire.

Jour 1 : Hygiène alimentaire et vigilance accrue dans un contexte de pandémie

- Sensibilisation à l'hygiène alimentaire et à la sécurité des aliments
- Les dangers permanents microbiens et les dangers émergents
- Les risques de contaminations : causes et conséquences
- La responsabilité du restaurateur

Jour 2 : Hygiène, manipulation et méthode HACCP dans un contexte de crise sanitaire

- Le guide des bonnes pratiques d'hygiène adapté au contexte pandémique
- Les conditions de transport des denrées et développement des traçabilités
- La sécurité alimentaire par la méthode HACCP en évolution
- Développement et réalisation du *Plan de Maîtrise Sanitaire*
- La fiabilité des autocontrôles, nouvelles dispositions et analyse microbiologique
- HACCP et restauration collective

Volume horaire total : 14 heures

Méthodes pédagogiques : Méthode participative, apports théoriques, étude de cas, échanges, débats, support vidéo

Intervenant(e) : Consultant.e - Formateur.rice - Technicien Expert.e

Coût : En intra-établissement : **2269,00€** par groupe
En inter-établissement : **379,00€** par stagiaire
En Individuel : **379,00€** par stagiaire

Formation de prévention COVID-19

Normes HACCP : techniques de nettoyage approfondi des locaux et des équipements

Réf : 1802

Publics : Cette formation est destinée à tous les publics, elle est adaptée à toutes formes d'organisations humaines.

Objectifs :

Acquérir les techniques d'entretien approfondi des locaux et des équipements dans un contexte de crise sanitaire, prévenir et enrayer tout risque de propagation et de contaminations grâce au nettoyage approfondi des locaux et des équipements

Jour 1 : Bio-ménage : Focus sur les micro-organismes, zones à risques et risques d'infection

- Les zones à risques
- Les micro-organismes : dangers émergents, causes et conséquences
- Fréquences de nettoyage, taux de fréquentation des locaux
- hygiène et sécurité en relation avec les enfants.
- Tenue professionnelle et lavage de mains professionnel

Jour 2 : Techniques de nettoyage approfondi, rôle et fonction

- Techniques de nettoyage et entretien du matériel de nettoyage, le chariot de lavage.
- hygiène et sécurité en relation avec les enfants.
- Consignes, symboles – pictogrammes, composants, stockage
- Importance et évolution des procédures HACCP adaptées aux facteurs de risques émergents

Volume horaire total : 14 heures

Méthodes pédagogiques : Méthode participative, apports théoriques, étude de cas, échanges, débats, support vidéo

Intervenant(e) : Consultant.e - Formateur.rice - Technicien.ne Expert.e

Coût : En intra-établissement : 2269,00€ par groupe
En inter-établissement : 379,00€ par stagiaire
En Individuel : 379,00€ par stagiaire

Formation de prévention COVID-19

Gestes barrières et protocole de distanciation

Réf : 1803

Publics : Cette formation est destinée à tous les publics, elle est adaptée à toutes formes d'organisations humaines.

Objectifs :

Acquérir et faire appliquer les techniques de gestes barrières et de distanciation dans un contexte de pandémie, de crise sanitaire. Comprendre les enjeux des gestes barrières et des règles de distanciation sociales

- Les micro - organismes : dangers, causes et conséquences.
- Utilisation du masque : port et entretien, achat et stockage.
- Lavage de main professionnel, fréquence, technique et produits (savons et gel hydro-alcoolique).
- Les règles de distanciation physique et leur application : adaptation et limites, comment réadapter un espace et organiser un accueil avec distanciation physique
- Zones à risques et vigilance accrue
- Etablir un protocole et le faire appliquer pour protéger et se protéger
- Savoir informer et sensibiliser le personnel et le public
- Les recommandations de l'ARS et le changement des réglementations vers un changement des espaces d'accueils du public et des espaces de travail
- Gestes barrières et protocoles de sécurité avec les enfants.

Volume horaire total : 14 heures

Méthodes pédagogiques : Méthode participative, apports théoriques, étude de cas, échanges, débats, support vidéo

Intervenant(e) : Consultant.e - Formateur.rice - Expert.e

Coût : En intra-établissement : **2269,00€** par groupe
En inter-établissement : **379,00€** par stagiaire
En Individuel : **379,00€** par stagiaire

Chapitre II

Gestion, communication et
management des
organisations humaines en
période de crise mondiale

Formation de prévention COVID-19

Faire face à l'agressivité des usagers dans un contexte de crise sociale

Réf : 1804

Publics : Cette formation est destinée à tous les publics, elle est adaptée à toutes formes d'organisations humaines, professionnel(le)s de toute structure en contact avec des usagers

Objectifs :

Comprendre l'agressivité, la violence et leurs mécanismes dans un contexte de crise sociale, diagnostiquer les différents types d'agressivité et de violences, prévenir et agir en développant des attitudes aidantes pour réduire les comportements agressifs.

Jour 1 :

- Définitions et concepts, aspects juridiques, moral et éthique de la violence et de l'agressivité.
- Les éléments déclencheurs de l'agressivité et de la violence dans un contexte de crise sociale
- Différentes formes d'agressivité : savoir adopter une attitude professionnelle et une posture adéquate
- Distinguer l'agressivité issue de pathologie de celle qui résulte de la conséquence d'une crise sociale, d'un mouvement de panique
- Savoir anticiper la colère des usagers en communiquant, face à un dysfonctionnement.

Jour 2 :

- L'apprentissage de l'approche non violente des conflits
- Différentes techniques de communication pour réduire les tensions
- Pratique de la communication verbale et comportementale, adaptée au mécontentement des usagers
- Les règles d'intervention et mesures de protection
- Adaptation des services d'accueil physique à un accueil à distance

Volume horaire total : 14 heures

Méthodes pédagogiques : Méthode participative, apports théoriques, étude de cas, échanges, débats, support vidéo

Intervenant(e) : Consultant.e - Formateur.rice spécialisé.e – Psychologue

Coût : En intra-établissement : **2269,00€** par groupe

En inter-établissement : **379,00€** par stagiaire

En Individuel : **379,00€** par stagiaire

Formation de prévention COVID-19

Télétravail : Autonomie, efficacité et gestion du temps

Réf : 1805

Publics : Cette formation est destinée à tous les publics, elle est adaptée à toutes formes d'organisations humaines.

Objectifs : Découvrir les pratiques de communication adéquates de gestion du temps et d'organisation pour apprendre à télé-travailler avec efficacité

- Différencier le télétravail en entreprise et le télétravail pour son compte : mise en place
- Déterminer les indicateurs de performance et optimiser sa trajectoire pour atteindre ses objectifs
- Organiser son activité et savoir faire face aux aléas courants
- Connaître les techniques de gestion du temps : savoir dissocier l'urgent de l'important, notion de temps efficace et de temps perdu
- Gérer ses mails et mettre en place des outils permettant d'optimiser sa communication
- Savoir dire NON
- Télétravail en équipe : clarté, supervision, plan d'amélioration de performance collective et création d'un mode de fonctionnement efficace
- Importance de la communication : donner et recevoir du « feed back »
- Délégation / Plaisir / Rangement / Procrastination
- Connaître les droits et les devoirs des Télétravailleurs et Managers

Volume horaire total : 14 heures

Méthodes pédagogiques : Méthode participative, apports théoriques, étude de cas, échanges, débats, support vidéo

Intervenant(e) : Consultant.e - Formateur.rice spécialisé.e - Expert

Coût : En intra-établissement : 2269 Euros
En inter-établissement : 379 Euros/pers
En Individuel : 379 Euros

Formation de prévention COVID-19

Travailler en équipe pluridisciplinaire dans un contexte de crise sociale et/ou sanitaire

Réf : 1806

Publics : Cette formation est destinée à tous les publics, elle est adaptée à toutes formes d'organisations humaines.

Objectifs : Respecter les règles de vie collective, savoir travailler en équipe, contribuer dans un groupe et se positionner au sein d'une équipe dans un contexte de changement d'organisation

- Définition de l'équipe pluridisciplinaire
- Différence entre équipe pluridisciplinaire et interdisciplinaire
- Importance, rôle et fonction des règlements intérieurs
- Déterminer des indicateurs de performance en tenant compte des aléas d'une crise sanitaire et/ou sociale et de ses conséquences sur l'équipe et le public
- Adaptation et réorganisation d'équipe face à un changement rapide et majeur de crise
- Importance des méthodes de communication pour gagner en efficacité : clarté, supervision et création d'un mode de fonctionnement efficace
- Savoir donner et recevoir du « feed back »
- Gestion des conflits (points de vue, positions, valeurs)
- Des limites aussi importantes que structurantes, rôle et place de chacun
- Mettre en place des protocoles adéquats en lien avec la crise : mesures de protection et de prévention du personnel et du public
- Prendre soin de soi pour prendre soin des autres
- Mise en place de rituels pour synchroniser les équipes
- Importance de verbaliser les ressentis, préoccupations et besoins de chacun

Volume horaire total : 14 heures

Méthodes pédagogiques : Méthode participative, apports théoriques, étude de cas, échanges, débats, support vidéo

Intervenant(e) : Consultant.e - Formateur.rice spécialisé.e

Coût : En intra-établissement : 2086 Euros
En inter-établissement : 484 Euros/pers
En Individuel : 484 Euros

Formation de prévention COVID-19

Coaching d'équipe et télétravail, s'adapter pour gagner en efficacité

Réf : 1807

Publics : Cette formation est destinée à tous les publics, elle est adaptée à toutes formes d'organisations humaines.

Objectifs : Découvrir les différentes techniques de coaching d'équipe à distance, savoir superviser une équipe et améliorer sa performance collective en s'adaptant.

- Aborder les différents types de coaching à distance
- Déterminer les indicateurs de performance et optimiser sa trajectoire pour atteindre ses objectifs
- Savoir communiquer, structurer et motiver à distance
- Importance et rôle du règlement intérieur
- Evaluer les points positifs et négatifs du travail à distance
- S'adapter aux aléas et éviter les dérives
- Se positionner et s'adapter en fonction de la personnalité de chacun
- Plan d'amélioration de performance collective et création d'un mode de fonctionnement efficace : clarté, supervision, formulation de ses attentes et structuration des échanges à distance
- Donner et recevoir du « feed back »
- La posture du manager à distance, au sein de l'équipe
- Connaître les droits et les devoirs des Télétravailleurs et des Managers
- Comment mettre en place le télétravail au sein de l'entreprise
- Organisation et fréquence des réunions par visio-conférence
- Les différents outils adaptés au travail à distance

Volume horaire total : 14 heures

Méthodes pédagogiques : Méthode participative, apports théoriques, étude de cas, échanges, débats, support vidéo

Intervenant(e) : Consultant.e - Formateur.rice spécialisé.e - Expert.e

Coût : En intra-établissement : **2269,00€** par groupe
En inter-établissement : **379,00€** par stagiaire
En Individuel : **379,00€** par stagiaire

Formation de prévention COVID-19

Gérer son stress, économiser son énergie et prévenir de l'épuisement

Réf : 1808

Publics : Cette formation est destinée à tous les publics, elle est adaptée à toutes formes d'organisations humaines, professionnel(le)s des établissements en services sociaux et médico - sociaux, établissements sanitaire et/ou du service à la personne à domicile

Objectifs : Savoir anticiper et gérer les situations de stress, identifier ses limites et ses signaux d'alerte pour économiser son énergie et prévenir de l'épuisement

Jour 1 : Définition et physiologie du stress

- Qu'est ce que la psychopathologie de l'épuisement professionnel
- Les causes et manifestations du stress
- Stress et usure professionnelle
- Stress dans l'organisation
- Ce qui suscite le stress (dans les équipes, les tâches, le temps)
- Stress dans l'accompagnement (la pathologie, la relation avec l'usager, la famille)
- Expression du stress physique et psychologique

Jour 2 : Identifier ce qui génère du stress

- Dans l'accompagnement au quotidien
- Dans ses propres fonctionnements et ressentis
- Mise en œuvre de stratégies individuelles et collectives de prévention et de gestion du stress dans l'équipe
- Pouvoir reconnaître les signes d'épuisement professionnel, individuel et collectif
- Savoir s'écouter, détecter ses propres signaux et mettre en place des méthodes efficaces
- gérer des situations de stress particulières : La mort, le surcroît d'activité, les comportements agressifs, la dépression et les situations de crise

Volume horaire total : 14 heures

Méthodes pédagogiques : Méthode participative, apports théoriques, étude de cas, échanges, débats, support vidéo

Intervenant(e) : Consultant.e - Formateur.rice spécialisé.e – Psychologue

Coût : En intra-établissement : **2269,00€** par groupe

En inter-établissement : **379,00€** par stagiaire

En Individuel : **379,00€** par stagiaire

Chapitre III

La santé et la sécurité des
publics, client.e.s et
usager.e.s accueilli.e.s
vulnérables en période
d'épidémie

Formation de prévention COVID-19

Accompagnement des enfants

Réf : 1809

Publics : Cette formation est destinée à tous les publics, elle est adaptée à toutes formes d'organisations humaines, professionnel.(le).s intervenant auprès d'enfant de 0 à 6 ans.

Objectifs :

Accompagner les professionnels pour faire évoluer leur pratique afin de mieux protéger et accompagner l'enfant dans un contexte de changements et contraintes liées à une crise sanitaire et sociale majeure.

- Mettre en place les normes HACCP dans les établissements accueillant des enfants : Nettoyage des jeux et des surfaces, nettoyage des tissus, hygiène alimentaire
- Respecter et faire respecter 3 principes clés : « sécurité, hygiène, environnement »
- L'hygiène chez le jeune enfant : Eviter les risques de contamination et de propagation
- Comment apprendre les gestes barrière à un enfant : limites et pédagogie
- Émotions, ressentis et verbalisation, impact de l'anxiété des adultes sur l'enfant : savoir expliquer et trouver les mots justes
- Accompagnement des enfants ayant des pathologies particulières (TSA et autres handicaps)
- Eviter le burn-out parental : s'organiser pour assurer une continuité pédagogique
- Activités et jeux utiles au développement des enfants respectant les règles de distanciation
- Activités physiques et sportives, un besoin et une nécessité
- Ecrans et convictions
- Réussir l'école à la maison

Volume horaire total : 21 heures

Méthodes pédagogiques : Méthode participative, apports théoriques, étude de cas, échanges, débats, support vidéo

Intervenant(e) : Consultant.e - Formateur.rice - Psychologue spécialisé.e enfance et petite enfance

Coût : En intra-établissement : 3707,00€ par groupe

En inter-établissement : **593,00€** par stagiaire

En Individuel : **593,00€** par stagiaire

Formation de prévention COVID-19

Accompagnement des personnes âgées et/ou en situation de handicap

Réf : 1810

Publics : Cette formation est destinée à tous les publics, elle est adaptée à toutes formes d'organisations humaines, professionnel(le)s de structures médico – sociales et sanitaires, EHPAD.

Objectifs :

Accompagner les professionnels pour faire évoluer leur pratique afin de mieux protéger la personne âgée et/ou en situation de handicap dans la continuité d'un suivi thérapeutique en structure et/ou à distance, dans un contexte de crise sanitaire

- Différents stades d'autonomies et dépendances de la personne âgée, adapter son aide
- Différencier les grands types de handicaps et individualiser son aide
- Sensibilisation à certains troubles du comportement / maladies chroniques demandant une attention et une adaptation particulière
- Accompagner et anticiper la dépression chez la personne âgée et/ou en situation de handicap, savoir gérer le stress, la colère et la peur dans un contexte de crise sanitaire
- Protocole de soins et d'hygiène à domicile ou en institution : apprentissage et renforcement des mesures barrières et protocoles de distanciation à domicile ou en institution
- Stimuler, maintenir des activités, un rythme et des acquis tout en respectant les règles de distanciation : changement et adaptation des protocoles aux spécificités des publics
- Accompagner à la fin de vie dans un contexte particulier
- Accompagnement du maintien au domicile des proches aidants et soutien des personnes âgées et/ou handicapées vivant seules : règles et dispositions
- Apporter une aide psychologique et fonctionnelle aux aidants familiaux
- L'évitement de l'isolement

Volume horaire total : 21 heures

Méthodes pédagogiques : Méthode participative, apports théoriques, étude de cas, échanges, débats, support vidéo

Intervenant(e) : Consultant.e - Formateur.rice spécialisé.e - Psychologue

Coût : En intra-établissement : **3707,00€** par groupe
En inter-établissement : **593,00€** par stagiaire
En Individuel : **593,00€** par stagiaire

Formation de prévention COVID-19

L'enfant : Santé et sécurité

Réf : 1811

Publics : Cette formation est destinée à tous les publics, elle est adaptée à toutes formes d'organisations humaines, professionnel(le)s intervenant auprès d'enfant de 0 à 6 ans.

Objectifs :

Accompagner les professionnels pour faire évoluer leur pratique afin de mieux protéger l'enfant, l'entourage et soi même.

- Mettre en place les normes HACCP dans les établissements accueillant des enfants : Nettoyage des jeux et des surfaces, nettoyage des tissus, hygiène alimentaire
- Respecter et faire respecter au sein d'une équipe pluridisciplinaire, les 3 principes clés : « sécurité, hygiène, environnement »
- L'hygiène chez le jeune enfant : comment éviter les risques de contamination et de propagation, adopter et appliquer les bons gestes barrières et les réflexes sécuritaires
- Apprentissage et technique du lavage de main professionnel
- Comment accompagner l'enfant à la propreté, le rôle de l'adulte
- Comment sensibiliser les familles sur les gestes barrières et précautions d'hygiène à la maison
- Connaître et reconnaître les différentes maladies infectieuses : mode de contamination, évolution d'une maladie infectieuse, principales pathologies infectieuses de l'enfant, les affections de la peau, les cas particuliers.
- Savoir communiquer, apaiser son équipe et les familles : gestion du stress et de la peur

Volume horaire total : 14 heures

Méthodes pédagogiques : Méthode participative, apports théoriques, étude de cas, échanges, débats, support vidéo

Intervenant(e) : Consultant.e - Formateur.rice spécialisé.e – Psychologue enfance et petite enfance

Coût : En intra-établissement : **2269,00€**
En inter-établissement : **379,00€**
En Individuel : **379,00€**

Formation de prévention COVID-19

La personne âgée et sa sécurité

Réf : 1812

Publics : Cette formation est destinée à tous les publics, elle est adaptée à toutes formes d'organisations humaines, professionnel(le)s de structures médico - sociales et sanitaires, EHPAD.

Objectifs :

Accompagner les professionnels pour faire évoluer leur pratique afin de mieux protéger la personne âgée dans la continuité d'un suivi thérapeutique en structure ou à distance, dans un contexte de crise sanitaire

- Différents stades d'autonomies et dépendances de la personne âgée : savoir adapter son aide.
- Sensibilisation à certains troubles du comportements et maladies chroniques de la personne vieillissante demandant une attention et une adaptation particulière (Alzheimer et autres ...)
- Isolement de la personne âgée, comprendre l'importance du lien social : inventaire des solutions permettant l'évitement de l'isolement
- Accompagner et anticiper la dépression chez la personne âgée
- Protocole de soins et d'hygiène à domicile ou en institution : vigilance accrue et renforcement de l'apprentissage des gestes barrières et protocoles de distanciation
- Comment stimuler, maintenir un rythme, des activités et des acquis tout en respectant les règles de distanciation : changement et adaptation des protocoles liés au public et à l'espace
- S'adapter et accompagner à la fin de vie dans un contexte particulier et inhabituel

Volume horaire total : 14 heures

Méthodes pédagogiques : Méthode participative, apports théoriques, étude de cas, échanges, débats, support vidéo

Intervenant(e) : Consultant.e - Formateur.rice spécialisé.e - Psychologue - Expert.e

Coût : En intra-établissement : **2269,00€** par groupe

En inter-établissement : **379,00€** par stagiaire

En individuel : **379,00€** par stagiaire

Formation de prévention COVID-19

Suivi de l'adulte à distance, en situation de handicap

Réf : 1813

Publics : Cette formation est destinée à tous les publics, elle est adaptée à toutes formes d'organisations humaines, professionnel(le)s de structures médico - sociales et sanitaires.

Objectifs :

Accompagner les professionnels pour faire évoluer leur pratique auprès d'adultes en situation de handicap, dans la continuité d'un suivi à distance au sein d'un contexte de crise sanitaire.

- Différencier les grands types de handicaps : mental, psychique, moteur et sensoriel
- Sensibilisation à certains troubles de comportements et maladies chroniques demandant une attention particulière
- Distinguer les besoins de l'adulte handicapé autonome de ceux de l'adulte handicapé dépendant pour établir un accompagnement personnalisé à domicile et/ou à distance
- Savoir adapter ses pratiques en fonction des spécificités de chaque handicap, dans un contexte inhabituel
- Adapter ses objectifs à la situation, à l'environnement présent du patient et comprendre l'importance des buts thérapeutiques
- Etre capable de repérer/évaluer à distance, les facteurs de risques liés au changement et repérer les signes susceptibles d'évoquer souffrances, carences et besoins.
- Comment soutenir les familles en apportant une aide psychologique adaptée à distance.
- Stimuler et maintenir un rythme, une activité et des acquis à distance
- Connaître les outils nécessaires et adaptés au suivi des patients à distance.

Volume horaire total : 14 heures

Méthodes pédagogiques : Méthode participative, apports théoriques, étude de cas, échanges, débats, support vidéo

Intervenant(e) : Consultant.e - Formateur.rice spécialisé.e - Psychologue

Coût : En intra-établissement : 2269 Euros
En inter-établissement : 379 Euros/pers
En Individuel : 379 Euros

Formation de prévention COVID-19

Suivi de l'enfant à distance, en situation de handicap

Réf : 1814

Publics : Cette formation est destinée à tous les publics, elle est adaptée à toutes formes d'organisations humaines, professionnel(le).s de structures médico - sociales et sanitaires travaillant auprès d'enfants en situation de handicap.

Objectifs : Accompagner les professionnel(le).s pour une meilleure pratique visant la continuité d'un suivi thérapeutique à distance de l'enfant en situation de handicap

- Différencier les grands types de handicaps : mental, psychique, moteur, sensoriel
- Sensibilisation à certains troubles de comportements et maladies chroniques demandant une attention particulière (TSA, TDAH et autres...)
- Quelle pédagogie adopter à distance, savoir adapter ses pratiques à distance avec des moyens adaptés
- Coopération renforcée des soignants-parents dans un objectif de continuité des soins, nécessité des buts thérapeutiques
- Adapter ses objectifs à la situation, à l'environnement familial et social de l'enfant en tenant compte de la spécificité de son handicap
- Etre capable de repérer/évaluer à distance, les facteurs de risques liés au changement d'environnement et/ou de rythme pour l'enfant
- Savoir repérer à distance les signes susceptibles d'évoquer une carence éducative, une maltraitance, un épuisement des aidants familiaux
- Comment stimuler, maintenir un rythme, des activités et les acquis de l'enfant

Volume horaire total : 14 heures

Méthodes pédagogiques : Méthode participative, apports théoriques, étude de cas, échanges, débats, support vidéo

Intervenant(e) : Consultant.e - Formateur.rice spécialisé.e - Psychologue

Coût : En intra-établissement : 2269 Euros
En inter-établissement : 379 Euros/pers
En Individuel : 379 Euros

Formation de prévention COVID-19

Orientation et suivi scolaire de l'adolescent dans un contexte inhabituel

Réf : 1815

Publics : Cette formation est destinée à tous les publics, elle est adaptée à toutes formes d'organisations humaines, professionnel(le).s des établissements scolaires.

Objectifs : Accompagner et soutenir l'élève dans son parcours de formation personnalisé pour assurer sa réussite en lui apportant une aide à l'orientation et des stratégies d'apprentissage dans un contexte inhabituel de crise sociale, à distance.

- Notions de psychologie et de psychologie sociale
- Comprendre la logique de l'accompagnement personnalisé
- Dispositifs d'accompagnement à la scolarité, prévention de l'échec scolaire
- Dispositifs exceptionnels et particuliers mis en place dans un contexte de crise sociale
- Rôle des différentes institutions intervenant en milieu scolaire : continuité de service et adaptation de ces institutions dans un contexte de changement brutal des organisations
- Orientation scolaire : prise de décision et concertation collective en réunion par visio-conférence
- Travailler sur la motivation de l'élève, l'aider dans l'élaboration de son projet personnel en gardant un lien régulier, le faire travailler par le dialogue
- Savoir repérer les besoins de l'élève, pouvoir faire un diagnostic
- Adapter ses réponses aux besoins de l'élève et l'aider dans sa recherche d'informations
- Identifier les différentes offres d'accompagnement possibles existantes
- Etablissement de programmes d'accompagnements avec des objectifs précis pour les élèves, équipes et établissements dans le cadre d'un suivi à distance
- Les outils en ligne et services d'informations destinés à l'orientation

Volume horaire total : 14 heures

Méthodes pédagogiques : Méthode participative, apports théoriques, étude de cas, échanges, débats, support vidéo

Intervenant(e) : Consultant.e - Formateur.rice spécialisé.e - Psychologue

Coût : En intra-établissement : 2269 Euros
En inter-établissement : 379 Euros/pers
En Individuel : 379 Euros

Formation de prévention COVID-19

TSA : Professionnaliser l'accompagnement des publics

Réf : 1816

Publics : Cette formation est destinée à tous les publics, elle est adaptée à toutes formes d'organisations humaines, professionnel(le).s de structures médico - sociales et sanitaires travaillant auprès d'un public présentant des TSA

Objectifs : La formation proposée a pour but d'approfondir les connaissances des soignants dans le domaine des TSA et des prises en charge adaptées, d'envisager des aménagements individualisés pour chaque patient dans la continuité d'un suivi thérapeutique

- Différenciation et symptomatologie des TSA, variables et symptômes
- Les révisions du plan Autisme et les recommandations de la HAS
- Révision des approches comportementales (ABA, TEACCH)
- La communication des personnes avec TSA : codes verbaux / non verbaux et comportements
- Utiliser et choisir un système de communication approprié (PECS, MAKATON, LSF, ABA...) en fonction des particularités et individualités de chaque patient pour être efficaces
- Coopération renforcée des soignants-parents dans un objectif de continuité des soins, nécessité des buts thérapeutiques
- Apprendre à utiliser et concevoir un PPI
- Comment stimuler, maintenir un rythme, des activités et des acquis

Volume horaire total : 14 heures

Méthodes pédagogiques : Méthode participative, apports théoriques, étude de cas, échanges, débats, support vidéo

Intervenant(e) : Consultant.e - Formateur.rice spécialisé.e - Psychologue

Coût : En intra-établissement : 2269 Euros
En inter-établissement : 379 Euros/pers
En Individuel : 379 Euros

Formation de prévention COVID-19

Prévenir et résoudre les situations problèmes

Réf : 1817

Publics : Cette formation est destinée à tous les publics, elle est adaptée à toutes formes d'organisations humaines, professionnel(le).s de structures médico - sociales travaillant auprès de personnes porteurs de TSA

Objectifs : Accompagner les professionnel(le).s pour une meilleure pratique et compréhension des troubles comportementaux problématiques du public porteur de TSA

- Révision sur les TSA : différenciation et symptomatologie
- Variables et symptômes : s'adapter aux particularités de chacun, individualité des objectifs et traitements
- Comprendre les comportements inadaptés et problématiques pour mieux agir et réagir
- Connaître ses limites et prendre soin de soi pour prendre soin des autres
- Utiliser l'analyse fonctionnelle des comportements et présentation d'outils adaptés
- Le comportement comme mode de communication, comprendre les approches comportementales (ABA, TEACCH) et recommandations de la HAS
- Réalisation et rédaction d'un protocole comportemental adapté, application pratique de la vignette clinique
- Les principes de base de la thérapie cognitive et comportementale (TCC)
- Importance des aménagements de l'environnement

Volume horaire total : 14 heures

Méthodes pédagogiques : Méthode participative, apports théoriques, étude de cas, échanges, débats, support vidéo, exercices

Intervenant(e) : Consultant.e - Formateur.rice spécialisé.e - Psychologue

Coût : En intra-établissement : 2269 Euros
En inter-établissement : 379 Euros/pers
En Individuel : 379 Euros

Formation de prévention COVID-19

TSA : Travail avec les familles

Réf : 1820

Publics : Cette formation est destinée à tous les publics, elle est adaptée à toutes formes d'organisations humaines, professionnel(le).s de structures médico - sociales et sanitaires travaillant auprès d'enfants en situation de handicap.

Objectifs : Accompagner les professionnel(le).s pour une meilleure pratique visant la continuité d'un suivi thérapeutique des publics porteurs de TSA dans le cadre d'un travail de coopération entre l'équipe pluridisciplinaire et les aidants familiaux

- Révision sur les TSA : différenciation et symptomatologie
- Variables et symptômes : s'adapter aux particularités de chacun, individualité des objectifs et traitements
- Comprendre l'importance et le rôle indispensable des familles au sein de l'équipe pluridisciplinaire
- La formation et la communication auprès des familles, piliers fondamentaux du soin
- Favoriser la coopération pour développer une autonomie durable des personnes porteuses de TSA : être l'intermédiaire entre la famille et la personne porteuse de TSA
- Comprendre le vécu des familles porteuses de TSA : Exploration
- Comprendre l'évolution des besoins tout au long de la vie des personnes porteuses de TSA et des familles
- Apprendre à établir des buts thérapeutiques avec les familles : la guidance familiale

Volume horaire total : 14 heures

Méthodes pédagogiques : Méthode participative, apports théoriques, étude de cas, échanges, débats, support vidéo

Intervenant(e) : Consultant.e - Formateur.rice spécialisé.e - Psychologue

Coût : En intra-établissement : 2269 Euros
En inter-établissement : 379 Euros/pers
En Individuel : 379 Euros

Chapitre IV

Analyse des Pratiques Professionnelles

Formation de prévention COVID-19

Accompagnement au changement rapide et brutal

Réf : 1818

Publics : Cette formation est destinée à tous les publics, elle est adaptée à toutes formes d'organisations humaines

Objectifs :

Apprendre à connaître les différentes étapes du changement, s'adapter au besoin de changement rapide, connaître les différentes techniques de mise en place de changements et mettre en œuvre un management destiné à accompagner les collaborateurs.

- Le changement, facteur d'apprentissage organisationnel, les questions à se poser
- Typologie des changements (intentionnalité et temporalité)
- Les différentes étapes du changement
- Diagnostic du changement : identifier ce qui doit changer
- Changement : des dispositifs, de la culture organisationnelle, des rôles et des pouvoirs
- Travailler sur les objectifs et la vision du changement
- Les facteurs d'échecs et de succès
- Différents styles de conduites appropriées au changement : autorité, intervention, information/communication et participation
- Gérer la peur, le temps d'adaptation
- Les 3 différents types d'acteurs de la conduite du changement : Les actifs proactifs, les passifs et les opposants
- La grille DRAS : discours, routines, actions, symboles
- Connaître les leviers du changement
- Le rôle et l'importance de la formation et de la communication
- Le traitement des « impacts » comme accompagnement collectif
- Le coaching comme accompagnement individuel
- Les dispositifs de gestion
- Les impératifs liés l'urgence
- Ancrer les nouvelles pratiques

Volume horaire total : 20 heures en 10 séances de 2 heures

Méthodes pédagogiques : Méthode participative, apports théoriques, étude de cas, échanges, débats, support vidéo

Intervenant(e) : Consultant.e - Formateur.rice Expert

Coût : En intra-établissement : **3707,00€** par groupe
En inter-établissement : **593,00€** par stagiaire
En Individuel : **593,00€** par stagiaire

#Équipe

#Communication

#EMPLOI



#ENTREPRISE



#Création



**Sessions sur demande
toute l'année**

**Formation Continue Qualifiante
de 1 à 5 jours sur mesure**

**CATALOGUE
ACCOMPAGNEMENT DES ASSOCIATIONS
DANS LA RÉALISATION DE LEURS PROJETS**



**Formation en INTRA et en INTER
sur toute la France**



RENSEIGNEMENT ET INSCRIPTION

Dossier de pré-inscription sur demande - Tél. : 01 45 22 70 64 - Courriel : administration@animetcom.fr



N° SIRET : 879 493 609 00017 - Code APE 8559A

Accompagnement des associations dans la réalisation de leurs projets

Réf : 901

Contexte : Audit et identification des besoins

La formation « Accompagnement des associations dans la réalisation de leurs projets » se déroule sur une durée de 5 journées au total (7 heures par journée). Elle se découpe en séquences de formation.

Il est possible de n'effectuer que certaines séquences.

Pendant ces temps, nous veillerons à respecter les objectifs généraux fixés (voir tableau ci-dessous) en ciblant une analyse précise. Celle-ci sera en lien avec les besoins en termes de bénévolat des associations.

La question du lien social et de la citoyenneté est le fil conducteur de la formation continue, notamment dans la conception de projets.

Les participant.e.s doivent prendre en compte le contexte et l'environnement dans lequel ils.elles interviennent. Pour cela ils.elles élaborent un diagnostic pour répondre aux attentes et aux besoins du public ciblé.

Pour assurer la viabilité financière de l'association, un travail autour du budget prévisionnel sera réalisé.

Chaque intervention est animée avec des méthodes actives modernes, pour faciliter la transmission d'informations.

A la fin de la formation tous les objectifs ci-dessous devront être acquis en prenant en compte l'impact des actions développées au sein de la structure associative.

Coût :

En intra : 4450€ les 5 jours pour 1 groupe

En inter : 989€ les 5 jours par stagiaire

* Les prix de vente indiqués n'incluent pas les frais engagés hors région Île de France

** En inter, majoration de 20% par participant.e si effectif inférieur à 8

*** Intra → Maximum 8 personnes // Inter → Maximum 16 personnes

OBJECTIFS DE SEQUENCE	DUREE	OBJECTIFS PEDAGOGIQUES	PROGRAMME / CONTENUS DE FORMATION	METHODES PEDAGOGIQUES ENVISAGEES
Séquence 1 et 2 Méthodologie de projet	2 jours 14 heures	<ul style="list-style-type: none"> Acquérir une méthodologie de projet simple et efficace. Élaborer un diagnostic. Connaître les différentes étapes clés d'un projet. S'exercer à la mise en oeuvre de la méthode. Comprendre le contexte, analyser les besoins. Identifier l'ensemble des acteurs et actrices (décideurs et décideuses, partenaires...). 	<p>Dans un premier temps nous analyserons les besoins en termes de bénévoles et leurs rôles dans une association.</p> <p>Ensuite nous évoquerons la cohérence de leur projet sur leur territoire d'intervention, ainsi que l'impact des actions développées au sein de la structure/association.</p> <p>Enfin nous mettrons en place un exercice de mise en oeuvre sur la méthodologie de projet.</p>	<p>Une documentation pédagogique remise à chaque participant(e).</p> <p>Méthodes de pédagogie active : exposés théoriques courts, études de cas, analyse de pratiques...</p>
Séquence 3 et 4 Répondre à un appel à projet & Demande de subvention	2 jours 14 heures	<ul style="list-style-type: none"> Élaborer un budget prévisionnel. Savoir répondre à un appel à projet. Effectuer une demande de subvention. 	<p>Pendant ce temps de formation il sera évoqué la viabilité financière d'une association.</p> <p>Ensuite nous travaillerons autour de la conception d'un appel à projet, tout en respectant le bon fonctionnement.</p>	<p>Une documentation pédagogique remise à chaque participant(e)</p> <p>Méthodes de pédagogie active : exposés théoriques courts, études de cas, analyse de pratiques...</p>
Séquence 5 Évaluation et bilan de projet	1 jour 7 heures	<ul style="list-style-type: none"> Évaluer le projet Établir le bilan de projet Évaluer le bilan chiffré d'un projet subventionné 	<p>Pour conclure la formation nous prendrons le temps d'évaluer le travail effectué en prenant en compte la cohérence du projet sur le territoire d'intervention.</p>	<p>Une documentation pédagogique remise à chaque participant(e)</p> <p>Méthodes de pédagogie active : exposés théoriques courts, études de cas, analyse de pratiques...</p>



**Sessions sur demande
toute l'année**

**Formation Continue Qualifiante
de 1 à 4 jours sur mesure**

**CATALOGUE
COMMUNICATION & RETOUR À L'EMPLOI**
Formation en INTRA et en INTER



**Accessible
depuis toute la France**



RENSEIGNEMENT ET INSCRIPTION

Dossier de pré-inscription sur demande - Tél. : 01 45 22 70 64 - Courriel : administration@animetcom.fr



N° SIRET : 879 493 609 00017 - Code APE 8559A

I Emploi

- [Rôle et fonctions de tutorat](#)
- [Les techniques de Recherche d'Emploi \(TRE\)](#)
- [Accompagnement d'élèves dans leurs parcours de formation](#)
- [Ma posture professionnelle](#)
- [Trouver un emploi](#)

II Communication

- [Facebook et autres réseaux sociaux comme levier d'action en communication](#)
- [La Communication Professionnelle](#)
- [Les différentes formes de communication](#)
- [Mode de transmission de l'information \(oral, écrit, ciblé\)](#)
- [Communication non verbale](#)
- [Observer pour communiquer efficacement à l'écrit en milieu professionnel](#)
- [La communication au sein de l'équipe](#)
- [La communication non-violente](#)
- [La Gestion de conflits](#)
- [Savoir décrypter une image](#)
- [Gestion de tous types de conflits](#)
- [Mode de transmission avec le reste de l'équipe](#)
- [Le coaching d'équipe](#)
- [Stage préparation à l'installation SPI](#)
- [Le harcèlement scolaire](#)
- [S'initier à la LSF \(Langue des Signes Françaises\)](#)
- [LSF: La langue des Signes Française](#)
- [LSB: La langue des Signes adaptée aux Bébés](#)



**Sessions sur demande
toute l'année**

**Formation Continue Qualifiante
de 2 à 5 jours sur mesure**

**CATALOGUE
LES FORMATIONS ESSENTIELLES AU TRAVAIL
Formation en INTRA et en INTER**



**Accessible
depuis toute la France**



RENSEIGNEMENT ET INSCRIPTION

Dossier de pré-inscription sur demande - Tél. : 01 45 22 70 64 - Courriel : administration@animetcom.fr



N° SIRET : 879 493 609 00017 - Code APE 8559A

I Travailler en équipe

- [L'Équipe, rôles et fonctions de chaque membre](#)
- [Éthique, discrétion et secret professionnels](#)
- [Groupe de Réflexion sur les Pratiques Professionnelles \(GRPP\)](#)
- [Analyse des Pratiques Professionnelles \(APP\)](#)
- [Management d'équipe : Mobiliser pour gagner en efficacité](#)

II Relation d'aide et encadrement

- [Fondements de la relation d'aide](#)
- [Trouver la bonne distance dans la relation d'aide](#)
- [Dispositif d'accompagnement à la fonction d'encadrant](#)
- [Fonction de tuteur et maître d'apprentissage](#)
- [Prévenir la maltraitance et développer la bientraitance](#)
- [La communication non-violente](#)
- [Le harcèlement scolaire](#)
- [S'initier à la LSF \(Langue des Signes Françaises\)](#)
- [LSF: La langue des Signes Française](#)
- [LSB: La langue des Signes adaptée aux Bébés](#)
- [La gestion de conflits](#)
- [Gestion de tous types de conflits](#)
- [Le coaching d'équipe](#)

III Les complémentaires

- [Faire face à la violence et l'agressivité](#)
- [Entretien des locaux et des équipements \(2 jours\)](#)
- [Entretien des locaux et des équipements \(3 jours\)](#)
- [Gérer son stress, économiser son énergie et prévenir l'épuisement](#)
- [Gestion du temps](#)
- [Trouver un emploi](#)



**Sessions sur demande
toute l'année**

**Formation Continue Qualifiante
de 1 à 5 jours sur mesure**

**CATALOGUE
CRÉATION ET DÉVELOPPEMENT**

☒ **ENTREPRISE**

☒ **ASSOCIATION**



**Formation en INTRA et en INTER
sur toute la France**

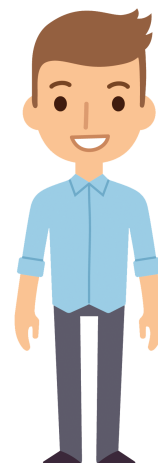


RENSEIGNEMENT ET INSCRIPTION

Dossier de pré-inscription sur demande - Tél. : 01 45 22 70 64 - Courriel : administration@animetcom.fr



N° SIRET : 879 493 609 00017 - Code APE 8559A



**Sessions sur demande
toute l'année**

**Formation Continue Qualifiante
de 1 à 2 jours sur mesure**

COMPÉTENCES ET CONNAISSANCES CLÉS



**Formation en INTRA et en INTER
sur toute la France**



RENSEIGNEMENT ET INSCRIPTION

Dossier de pré-inscription sur demande - Tél. : 01 45 22 70 64 - Courriel : administration@animetcom.fr



N° SIRET : 879 493 609 00017 - Code APE 8559A

- [Communiquer en Français](#)
- [Les base du calcul et du raisonnement mathématique](#)
- [Les techniques usuelles de l'information et de la communication numérique](#)
- [Travailler en équipe pluridisciplinaire](#)
- [Travailler en autonomie et réaliser un objectif individuel](#)
- [Trouver un emploi](#)
- [Gérer le stress et les conflits](#)





**Sessions sur demande
toute l'année**

**Formation Continue Qualifiante
de 1 à 3 jours sur mesure**

**CATALOGUE
BUREAUTIQUE & WEB DESIGN
Formation en INTRA et en INTER**

**Accessible
depuis toute la france**



RENSEIGNEMENT ET INSCRIPTION

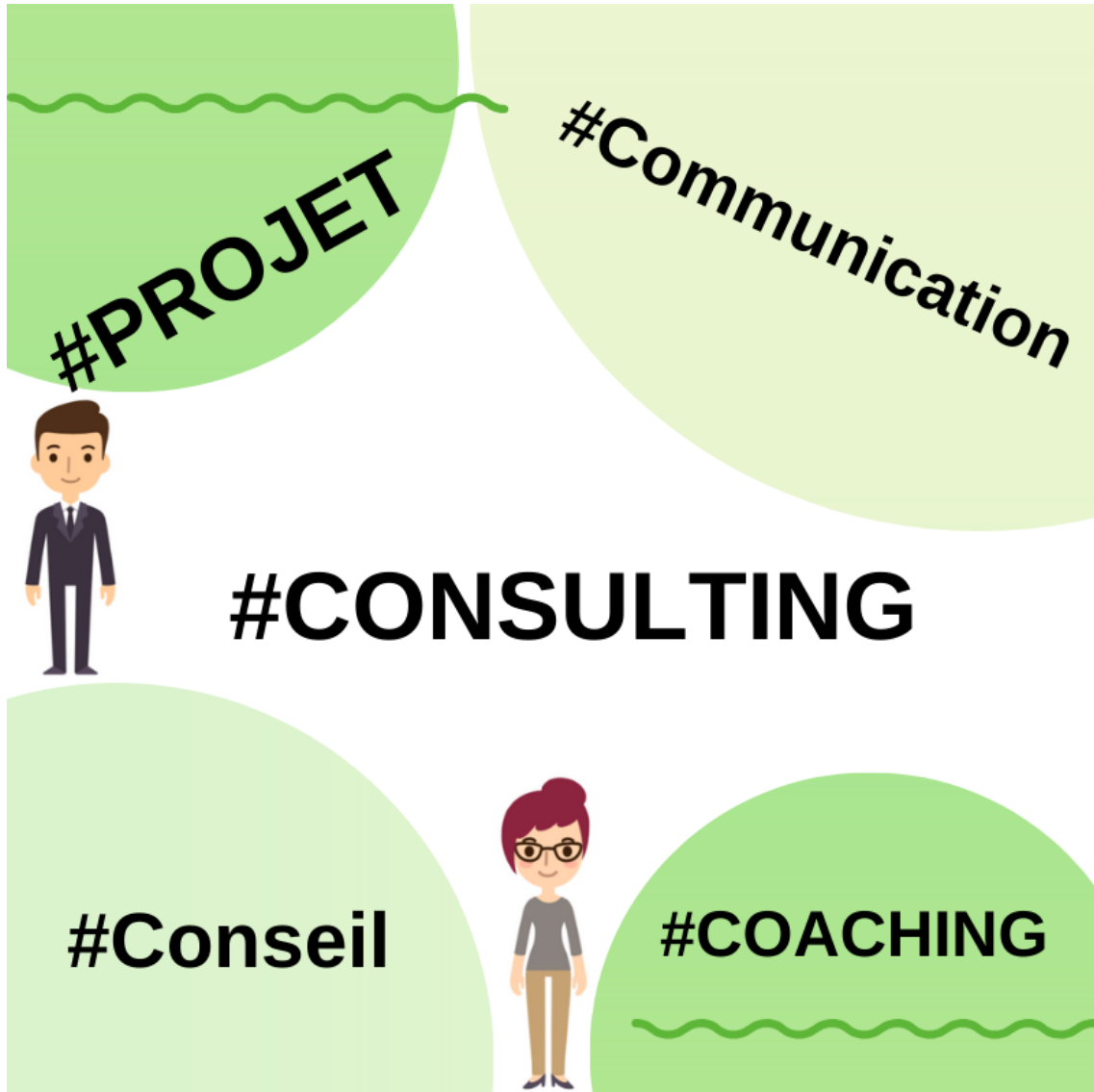
Dossier de pré-inscription sur demande - Tél. : 01 45 22 70 64 - Courriel : administration@animetcom.fr



N° SIRET : 879 493 609 00017 - Code APE 8559A

- [Les essentiels de l'ordinateur](#)
- [Initiation tableur Excel](#)
- [Créer ses devis et ses factures avec Excel](#)
- [Initiation Word](#)
- [Initiation Powerpoint](#)
- [Initiation Pack Office](#)
- [Créer et gérer son site internet via WordPress](#)
- [Mobiliser les outils numérique libres et gratuits](#)







**Sessions modulables sur
demande toute l'année**

CONSEIL

de 1 à 5 séances sur mesure

**AIDE À CANDIDATER À DES APPELS D'OFFRES ET DES MARCHÉS PUBLICS
INTRA & INTER**

**Accessible
depuis toute la France**



RENSEIGNEMENT ET INSCRIPTION

Dossier de pré-inscription sur demande - Tél. : 01 45 22 70 64 - Courriel : administration@animetcom.fr



N° SIRET : 879 493 609 00017 - Code APE 8559A



**Sessions modulables sur
demande toute l'année**

**Séances de consulting
de 1 à 3 jours sur mesure**

CONSEIL EN DÉMARCHE QUALITÉ LABEL

INTRA ET INTER

**Accessible à distance depuis
toute la France**



RENSEIGNEMENT ET INSCRIPTION

Dossier de pré-inscription sur demande - Tél. : 01 45 22 70 64 - Courriel : administration@animetcom.fr



N° SIRET : 879 493 609 00017 - Code APE 8559A



**Sessions modulables sur
demande toute l'année**

CONSEIL

de 1 à 5 séances sur mesure

**ACCOMPAGNEMENT AUX DÉMARCHES
DE CERTIFICATIONS ET HABILITATIONS**

INTRA & INTER



**Accessible
depuis toute la France**



RENSEIGNEMENT ET INSCRIPTION

Dossier de pré-inscription sur demande - Tél. : 01 45 22 70 64 - Courriel : administration@animetcom.fr



N° SIRET : 879 493 609 00017 - Code APE 8559A



**Sessions modulables sur
demande toute l'année**

CONSEIL

de 1 à 5 séances sur mesure

**AUDIT ET MÉTHODOLOGIE DE PROJET
INTRA & INTER**

**Accessible
depuis toute la France**

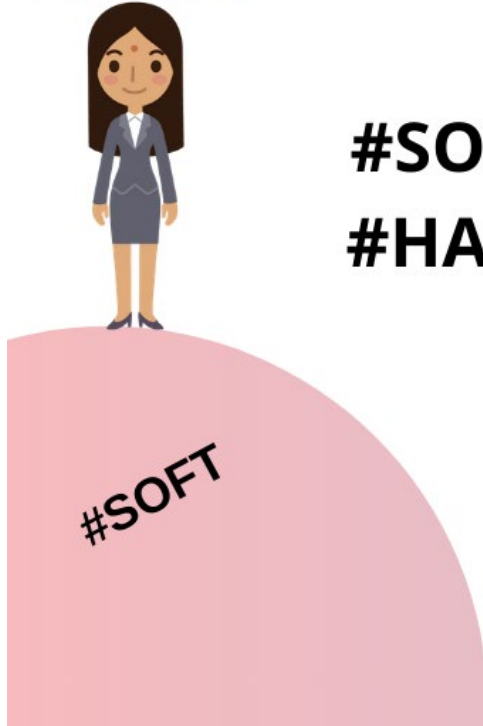
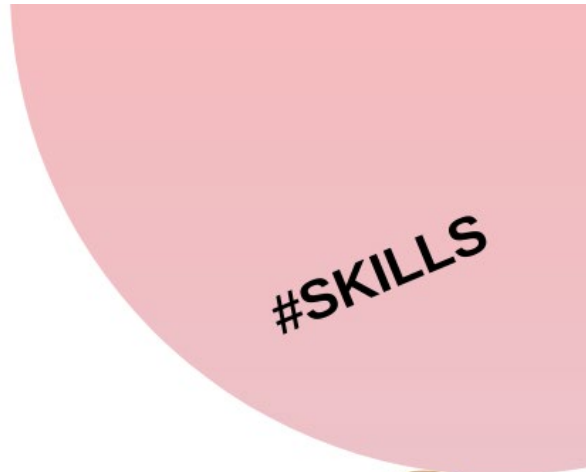
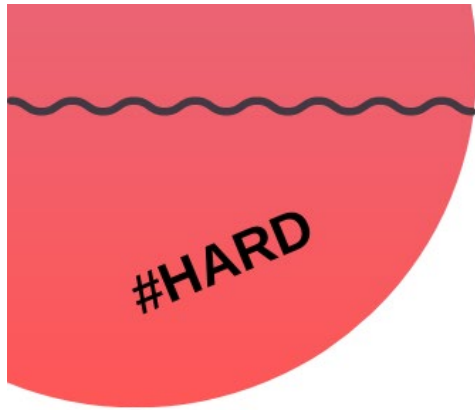


RENSEIGNEMENT ET INSCRIPTION

Dossier de pré-inscription sur demande - Tél. : 01 45 22 70 64 - Courriel : administration@animetcom.fr



N° SIRET : 879 493 609 00017 - Code APE 8559A



#SOFT SKILL
#HARD SKILL





**Sessions sur demande
toute l'année**

**Formation Continue Qualifiante
de 1 à 3 jours sur mesure**

**CATALOGUE
HARD & SOFT SKILL
Formation en INTRA et en INTER**

**Accessible
depuis toute la france**



RENSEIGNEMENT ET INSCRIPTION

Dossier de pré-inscription sur demande - Tél. : 01 45 22 70 64 - Courriel : administration@animetcom.fr



N° SIRET : 879 493 609 00017 - Code APE 8559A

SOFT SKILLS / HARD SKILLS

Softs skills :

- **La Communication, une valeur nécessaire pour l'entreprise**
- **Travail collaboratif et intelligence collective**
- **Savoir vendre ses idées**
- **Le pouvoir d'adaptation pour faire face aux changements**
- **La créativité : une ressource essentielle pour l'entreprise**
- **Les capacités d'organisation pour travailler efficacement**
- **Leadership et capacités managériale**
- **Initiation aux méthodes « AGILES »**
- **Développer ses capacités d'apprentissage**
- **Recrutement : Repérer les Softs Skills d'un.e candidat.e**

Hard Skills :

- **L'analyse de données, une compétence essentielle**
- **La gestion de projet, une spécialisation recherchée**
- **Les compétences numériques au cœur de l'entreprise**
- **Développement des Hards Skills : Le rôle des formations**
- **Mise en valeur des Hards et Softs Skills sur un C.V**
- **Les Mad Skills : compétences folles**

La communication, une valeur nécessaire pour l'entreprise

Réf : 2004

Publics : Cette formation est destinée à tous les publics, elle est adaptée à toutes formes d'organisations humaines.

Objectifs : Connaître les techniques et les outils pour mieux communiquer avec son entourage professionnel, savoir aborder les personnalités très différentes. Développer ses moyens de communication pour mieux se comprendre, mieux comprendre l'Autre afin de développer et maintenir une relation professionnelle efficace.

- Qu'est-ce que le « Process-Com » ?
- Comprendre son fonctionnement et celui des autres
- Adapter sa communication en fonction de Soi et de l'Autre
- Nourrir les besoins psychologiques de chacun pour développer une relation productive
- Savoir repérer ses propres besoins pour développer sa disponibilité
- Savoir anticiper et gérer les situations de stress : Identifier ses sources pour soi et son interlocuteur.rice
- Savoir identifier de manière factuelle les profils des personnalités diverses de ses collègues
- Revisiter sa communication dans les situations professionnelles courantes
- Définir une stratégie de communication efficace
- Développer sa bienveillance pour Soi et pour l'Autre
- S'entraîner à la prise de parole en public
- Apprendre à mieux communiquer à l'écrit
- Les techniques pour convaincre

Volume horaire total : 14 heures (2 séances de 7 heures)

Méthodes pédagogiques :

- ✓ Pédagogie active et participative
- ✓ Échanges d'expériences
- ✓ Mises en situations

Intervenant.e : Consultant.e – Formateur.rice

Coût : **Inter** : 289€ par stagiaire les 14 heures

Intra : 1689€ par groupe les 14 heures

Travail collaboratif et intelligence collective

Réf : 2015

Publics : Cette formation est destinée à tous les publics, elle est adaptée à toutes formes d'organisations humaines.

Objectifs : Être capable de favoriser l'échange de pratiques ou de savoir faire au sein des équipes, développer une culture de l'innovation et accroître la réactivité, mobiliser et gérer les compétences pour optimiser les résultats, favoriser le partage des bonnes pratiques, d'innovation et de créativité.

Être capable de créer, développer ou optimiser votre équipe en intégrant les contraintes et les exigences de l'entreprise. Savoir travailler en équipes collaboratives est un levier d'intelligence collective et de création de valeurs pour l'entreprise.

- Savoir manager à distance ou en mode collaboratif
- Management à distance : réussir le défi
- Savoir définir son projet de travail collaboratif
- Animer une communauté d'apprentissage et tutorer à distance
- Développer le travail collaboratif et l'intelligence collective
- Anticiper les changements : développer l'intelligence collective
- Trouver des solutions grâce au travail collaboratif
- Savoir instaurer une relation de confiance entre chacun des membres de l'équipe
- La méthode du co-développement
- Développer les potentiels et la créativité grâce aux méthodes collaboratives
- Savoir repérer et s'appuyer sur le talent de ses collaborateurs pour développer la performance
- Valoriser les réussites du travail collaboratif, savoir le faire vivre au quotidien

Volume horaire total : 14 heures (2 séances de 7 heures)

Méthodes pédagogiques :

- ✓ Pédagogie active et participative
- ✓ Échanges d'expériences
- ✓ Mises en situations

Intervenant.e : Consultant.e – Formateur.rice

Coût : Inter : 289€ par stagiaire les 14 heures

Intra : 1689€ par groupe les 14 heures

Savoir vendre ses idées

Réf : 2014

Publics : Cette formation est destinée à tous les publics, elle est adaptée à toutes formes d'organisations humaines.

Objectifs : Savoir faire passer des messages pour se faire comprendre et influencer positivement son environnement professionnel, être capable d'argumenter efficacement en suscitant l'intérêt de ses interlocuteurs et les convaincre.

Être capable de réfuter avec pertinence, tout en restant ouvert au dialogue

- Mieux communiquer pour faire passer des messages
- Techniques et éthique de communication
- S'entraîner à la prise de parole en public : les techniques pour convaincre
- Argumenter : un levier pour convaincre
- Coordonner sa communication verbale et non verbale : « La synchronisation »
- Transformer un problème en objectif : « la stratégie d'objectif »
- Savoir préparer ses réussites : « La visualisation »
- Savoir présenter ses idées avec souplesse : « Les recadrages »
- S'intéresser aux émotions de l'autre : « La calibration »
- Évaluer ses moyens personnels d'expression : renforcer ses atouts et travailler ses points faibles
- Valoriser son image et affirmer son style
- Comment gagner en assurance lors de ses interventions
- Faire de sa voix un atout

Volume horaire total : 14 heures (2 séances de 7 heures)

Méthodes pédagogiques :

- ✓ Pédagogie active et participative
- ✓ Échanges d'expériences
- ✓ Mises en situations

Intervenant.e : Consultant.e – Formateur.rice

Coût : Inter : 289€ par stagiaire les 14 heures

Intra : 1689€ par groupe les 14 heures

Le pouvoir d'adaptation pour faire face aux changements

Réf : 2007

Publics : Cette formation est destinée à tous les publics, elle est adaptée à toutes formes d'organisations humaines, cadres, managers, assistantes, techniciens et tous collaborateurs...

Objectifs : Apprendre à manager le changement, développer ses capacités d'adaptation afin de mettre en place la réussite de nouveaux projets. Accompagner au mieux les transformations : comprendre les phases du processus de changement et connaître les outils à maîtriser pour gagner en flexibilité face au changement.

- Piloter le changement : Les 3 étapes, le modèle de « Kurt Lewin »
- Modes d'expression des résistances au changement, comment vaincre les freins
- Apprendre à gérer ses émotions et à dompter son stress
- Apprendre à rebondir et tirer profit de ses erreurs, développer sa capacité de résilience
- Être capable de voir et saisir les opportunités offertes par le changement
- Des outils pour élargir ses compétences personnelles et se perfectionner
- Oser innover : les clés
- Mettre en œuvre les 8 étapes du changement de « Kotter » : urgence, coalition, futur, vision, action, victoires, consolidation, ancrage.
- Gérer efficacement le changement grâce à la technique de la « courbe de deuil »
- Agir avec flexibilité, plus que par contraintes
- Être capable de se voir sous un nouveau jour et de se montrer tel que l'on veut être vu

Volume horaire total : 14 heures (2 séances de 7 heures)

Méthodes pédagogiques :

- ✓ Pédagogie active et participative
- ✓ Échanges d'expériences
- ✓ Mises en situations

Intervenant.e : Consultant.e – Formateur.rice

Coût : Inter : 289€ par stagiaire les 14 heures

Intra : 1689€ par groupe les 14 heures

La créativité : une ressource essentielle pour l'entreprise

Réf : 2005

Publics : Cette formation est destinée à tous les publics, elle est adaptée à toutes formes d'organisations humaines et professionnelles.

Objectifs : Développer ses capacités créatives personnelles ou celle de son équipe afin de gagner en performance, production, efficacité, innovation et bien être au travail. Etre capable d'utiliser et mettre en place des méthodes et des outils appropriés.

- La créativité : Un état d'esprit qui se caractérise par une « Vision » élargie et décalée
- Comment développer sa créativité au travail
- Développer son esprit d'initiative et savoir prendre des décisions dans l'intérêt du groupe ou du projet
- Comment créer un environnement de libre échange des idées entre collaborateurs
- Entretenir un climat de confiance et de respect : valoriser les différences
- La curiosité, un facteur clé de créativité : comment l'encourager en entreprise ?
- Être capable de changer les process pour permettre plus de souplesse
- L'imagination personnelle et ses clés pour la libérer : image de Soi, intuition, croyances, prises de risques, jeu, changements...
- Les idées produites en entreprise puis retravaillées peuvent être sources de solutions performantes
- Le « management participatif », un levier d'implication et d'adhésion de ses collaborateurs
- Organiser des formations/ ateliers créatifs, différentes méthodes en entreprise : TRIZ, AZIT, Océan Bleu, Business Model Génération, Lego Serious Play...

Volume horaire total : 14 heures (2 séances de 7 heures)

Méthodes pédagogiques :

- ✓ Pédagogie active et participative
- ✓ Échanges d'expériences
- ✓ Mises en situations

Intervenant.e : Consultant.e – Formateur.rice

Coût : **Inter** : 289€ par stagiaire les 14 heures
Intra : 1689€ par groupe les 14 heures

Les capacités d'organisations pour travailler efficacement

Réf : 2009

Publics : Cette formation est destinée à tous les publics, elle est adaptée à toutes formes d'organisations humaines et professionnelles souhaitant développer ses capacités d'organisation et/ou celle de son équipe.

Objectifs : Développer ses capacités d'organisations pour optimiser son efficacité et gagner en performance, production et bien être. Être capable d'utiliser et mettre en place des méthodes et des outils appropriés.

- L'organisation, un des soft-skills les plus appréciés en entreprise. Pourquoi ?
- Savoir repérer les habitudes parasites et organiser son environnement de travail
- Apprendre à « Anticiper » et « Prévoir »
- Apprendre à Classer, Prioriser, Planifier : comment gérer les informations entrantes et sortantes
- Se faire aider en déléguant : utiliser les bons outils
- Distractions et procrastination : des freins à l'organisation
- Avoir une vision éclairée de ses missions/objectifs et avancer par étapes
- Savoir gérer et optimiser son temps (et celui de ses collaborateurs) en s'organisant mieux
- Savoir gérer son stress avec méthodes (Pomodoro, GTD, matrice d'Heisenhower...)
- Savoir communiquer pour mieux s'organiser
- Organiser son équipe selon la méthode « Agile »
- « L'analyse transactionnelle » pour améliorer ses relations de travail et construire efficacement la coopération.

Volume horaire total : 14 heures (2 séances de 7 heures)

Méthodes pédagogiques :

- ✓ Pédagogie active et participative
- ✓ Échanges d'expériences
- ✓ Mises en situations

Intervenant.e : Consultant.e – Formateur.rice

Coût : **Inter** : 289€ par stagiaire les 14 heures
Intra : 1689€ par groupe les 14 heures

Leadership et capacités managériales

Réf : 2008

Publics : Cette formation est destinée à tous les publics, elle est adaptée à toutes formes d'organisations humaines et professionnelles souhaitant développer ses capacités managériales

Objectifs : Développer ses capacités managériales afin de gagner en performances et en leadership pour optimiser ses résultats et favoriser la croissance d'une entreprise.

- Réseau : Évaluer la puissance de son réseau au regard de ses projets, le développer
- Les 7 clés pour manager efficacement : pro-activité, clarifier son objectif, prioriser, penser « win to win », comprendre/se faire comprendre, favoriser la synergie, repérer et développer les facultés.
- Mieux se connaître pour mieux travailler avec les autres
- Savoir animer une réunion productive
- Savoir coordonner et fédérer une équipe
- Initiation aux méthodes « Agile »
- Connaître les 5 outils de développement personnel pour optimiser ses relations professionnelles : l'Assertivité, l'Intelligence émotionnelle, l'Écoute active, la théorie F.I.R.O, la gestion du Stress
- Maîtriser sa communication à l'oral comme à l'écrit
- Savoir déléguer de la bonne façon
- Se montrer inspirant : le rôle du mentor
- Savoir être reconnaissant et encourager ses collaborateurs.
- Être juste pour gagner en confiance
- Encourager et respecter l'équilibre vie Personnelle et vie Professionnelle

Volume horaire total : 14 heures (2 séances de 7 heures)

Méthodes pédagogiques :

- ✓ Pédagogie active et participative
- ✓ Échanges d'expériences
- ✓ Mises en situations

Intervenant.e : Consultant.e – Formateur.rice

Coût : **Inter** : 289€ par stagiaire les 14 heures

Intra : 1689€ par groupe les 14 heures

Initiation aux méthodes « Agiles »

Réf : 2002

Publics : Cette formation est destinée à tous les publics, elle est adaptée à toutes formes d'organisations humaines et professionnelles

Objectifs : Acquérir et maîtriser l'ensemble des méthodes « Agiles » pour acquérir de nouvelles compétences (souplesse et fragmentation) dans la gestion d'un projet et obtenir sa réussite en entreprise. Maîtriser toutes les étapes de sa réalisation afin de satisfaire, contrôler et respecter.

- Qu'est ce que la méthode « AGILE », son histoire
- Quels sont ses principes fondateurs et son manifeste
- Les différentes méthodes AGILES : Scrum, Rational Unified Process (RUP), Extrême programming (XP), Feature Driven Development (FDD), Rapid Application Development (RAD), Dynamic Systems Development (DSDM), Kanban, Safe...
- Pourquoi utiliser la méthode « AGILE »
- Comment choisir la méthode la plus adaptée aux besoins de l'équipe
- Savoir quand utiliser la méthode « AGILE »
- L'organisation des équipes en méthode « AGILE » et l'importance des rôles de chacun
- Les avantages et les limites de cette méthode
- « Le sprint », cœur de la méthode « Scrum » reposant sur 3 piliers essentiels : transparence, inspection et adaptation
- Outils organisationnels (événements)
- Les artefacts

Volume horaire total : 14 heures (2 séances de 7 heures)

Méthodes pédagogiques :

- ✓ Pédagogie active et participative
- ✓ Échanges d'expériences
- ✓ Mises en situations

Intervenant.e : Consultant.e – Formateur.rice

Coût : **Inter** : 289€ par stagiaire les 14 heures

Intra : 1689€ par groupe les 14 heures

Développer ses capacités d'apprentissage

Réf : 2001

Publics : Cette formation est destinée à tous les publics, elle est adaptée à toutes formes d'organisations humaines et professionnelles

Objectifs : Acquérir des techniques permettant de développer ses capacités d'apprentissage au travail afin de s'améliorer et de faire évoluer ses connaissances en perfectionnant ses compétences et/ou d'en acquérir de nouvelles

- Savoir identifier ses points faibles et ses points forts.
- Les différentes techniques d'apprentissage : visuelles, orales, verbales, physique (kinesthésique), logique (mathématique), sociales (interpersonnelles) et solitaires (intra-personnelles)
- La mémoire, pilier de l'apprentissage : ce qu'il faut savoir
- Les bonnes pratiques pour améliorer sa mémoire et sa concentration
- Motivation, réceptivité et curiosité pour un apprentissage plus facile
- La formation, pour s'améliorer et entretenir ses capacités d'apprentissage
- Savoir positionner son apprentissage dans le cadre d'un projet concret
- Utiliser la méthode de « répétition espacée »
- Savoir prendre des notes
- Savoir partager ses connaissances et les exposer
- Comment organiser l'information
- Savoir utiliser son temps efficacement
- Garder son cerveau en bonne santé

Volume horaire total : 14 heures (2 séances de 7 heures)

Méthodes pédagogiques :

- ✓ Pédagogie active et participative
- ✓ Échanges d'expériences
- ✓ Mises en situations

Intervenant.e : Consultant.e – Formateur.rice

Coût : **Inter** : 289€ par stagiaire les 14 heures

Intra : 1689€ par groupe les 14 heures

Recrutement : développer les « softs skills » d'un.e candidat.e

Réf : 2013

Publics : Cette formation est destinée à tous les publics, elle est adaptée à toutes formes d'organisations humaines et professionnelles

Objectifs : Connaître les techniques permettant de développer les soft skills d'un.e candidat.e, savoir déterminer quelles sont les qualités requises en adéquation avec le profil recherché et repérer ces qualités chez un.e candidat.e afin de réussir son processus de recrutement

- Softs Skills et recrutement, une évolution majeure pour les RH
- Savoir identifier les points faibles et les points forts d'un.e candidat.e
- Savoir utiliser des formats de recrutement innovants : Escape Game, bilan de personnalité, tests psychométriques...
- Quels sont les Softs Skills les plus recherchées en entreprise ?
- Être capable de déterminer les Softs Skills requises pour un poste donné
- Distinguer compétences comportementales et savoir être
- La cooptation, un levier de confiance privilégié
- Quelles sont les questions insolites pour évaluer les Softs Skills en entretien ?
- Pourquoi et dans quel cadre les Softs Skills peuvent être plus importants que les Hards Skills pour l'entreprise
- Être capable de créer une grille d'évaluation des Softs Skills
- Des Softs Skills visibles sur les C.V. et lettres de motivation
- La posture du ou de la recruteur.se lors de l'entretien permet d'en savoir davantage sur le/la candidat.e
- Travailler sa posture et sa communication en entretien

Volume horaire total : 14 heures (2 séances de 7 heures)

Méthodes pédagogiques :

- ✓ Pédagogie active et participative
- ✓ Échanges d'expériences
- ✓ Mises en situations

Intervenant.e : Consultant.e – Formateur.rice

Coût : **Inter** : 289€ par stagiaire les 14 heures

Intra : 1689€ par groupe les 14 heures

L'analyse de données, une compétence essentielle

Réf : 2003

Publics : Cette formation est destinée à tous les publics, elle est adaptée à toutes formes d'organisations humaines et professionnelles

Objectifs : Comprendre l'importance des données et de leur analyse, connaître les différentes techniques permettant de les « capturer », connaître l'enjeu du recueil d'informations et de leur interprétation dans le développement des entreprises, de leurs stratégies et prises de décisions.

- Comprendre ce qu'on appelle la « Big Data »
- Qu'est ce que l'analyse de données, « la Data Analytics » ?
- Quel est le rôle de l'analyse des données ?
- Savoir extraire le sens des données collectées
- Déchiffrer les informations collectées afin prendre des décisions importantes
- Comment capturer des données ? Moyens et techniques
- Savoir faire la différence entre « analyse » et « analytique »
- Les différents types d'analyse de données : descriptive, diagnostique, prédictive et prescriptive
- Les différentes méthodes de collecte des données : secondaires, principales et primaires
- Quelles sont les différentes méthodes d'analyse des données : quantitatives et qualitatives
- Les 5 points essentiels : la description, la comparaison, le clustering, la classification, la prédiction
- Connaître les outils : Spark, Hadoop et Hive
- Différencier les différentes compétences : « Mathematics et statistics », « programming », Machine learning », « Data vizualisation » et « Data Munging »

Volume horaire total : 14 heures (2 séances de 7 heures)

Méthodes pédagogiques :

- ✓ Pédagogie active et participative
- ✓ Échanges d'expériences
- ✓ Mises en situations

Intervenant.e : Consultant.e – Formateur.rice

Coût : **Inter** : 289€ par stagiaire les 14 heures

Intra : 1689€ par groupe les 14 heures

La gestion de projet, une spécialisation recherchée

Réf : 2006

Publics : Cette formation est destinée à tous les publics, elle est adaptée à toutes formes d'organisations humaines et professionnelles

Objectifs : Connaître les outils permettant de maîtriser le bon déroulement d'un projet en respectant des objectifs fonctionnels, des délais, des coûts et des critères de qualité.

- Définir ce qu'est un projet et le management de projet
- Appréhender les concepts de base : les composants, les types, les parties prenantes d'un projet
- Identifier les composantes principales d'un projet métier et les rôles en jeu
- Savoir évaluer les charges et organiser le planning du projet
- Construire et suivre le tableau de bord budgétaire d'un projet
- Savoir surveiller et maîtriser les risques d'un projet
- Savoir maîtriser les indicateurs pour décider de sous traiter
- Savoir manager et communiquer dans le projet
- Cycle de vie, projet et produit du projet
- Connaître les contraintes juridiques et les normes
- Savoir gérer la partie contractuelle d'un projet
- Maîtriser la gestion de la qualité et le management des connaissances
- Savoir établir le bilan du projet, succès et échecs, la mémoire d'entreprise et de projet
- Connaître « l'arbre des décisions » pour acheter ou faire
- Être capable de clore le projet.

Volume horaire total : 14 heures (2 séances de 7 heures)

Méthodes pédagogiques :

- ✓ Pédagogie active et participative
- ✓ Échanges d'expériences
- ✓ Mises en situations

Intervenant.e : Consultant.e – Formateur.rice

Coût : **Inter** : 289€ par stagiaire les 14 heures
Intra : 1689€ par groupe les 14 heures

Les compétences numériques au cœur de l'entreprise

Réf : 2010

Publics : Cette formation est destinée à tous les publics, elle est adaptée à toutes formes d'organisations humaines et professionnelles

Objectifs : Développer des compétences permettant l'usage raisonné autonome et responsable des technologies numériques pour réaliser efficacement une tâche, atteindre des objectifs en entreprise.

- Appréhender les usages du numérique dans le cadre professionnel
- Savoir maîtriser son identité numérique
- Comment travailler efficacement en réseau
- Comment produire des documents multimédias de qualité
- Information et données : savoir mener une recherche d'information, savoir gérer et utiliser des données, savoir les traiter
- Communication et collaboration : savoir interagir, partager et publier, collaborer et s'insérer en entreprise
- Création de contenus : savoir développer des documents textuels, des documents multimédias, être capable d'adapter ces documents à leur finalité, savoir programmer.
- Environnement numérique : être capable de résoudre des problèmes techniques et savoir évoluer dans un environnement numérique
- Protection et sécurité : comment sécuriser l'environnement numérique, savoir protéger ses données personnelles et/ou professionnelles
- Innovations et compétences de demain : l'intelligence artificielle
- Cadre législatif : devoirs et droits en matière numérique

Volume horaire total : 14 heures (2 séances de 7 heures)

Méthodes pédagogiques :

- ✓ Pédagogie active et participative
- ✓ Échanges d'expériences
- ✓ Mises en situations

Intervenant.e : Consultant.e – Formateur.rice

Coût : **Inter** : 289€ par stagiaire les 14 heures

Intra : 1689€ par groupe les 14 heures

Développement des Hards Skills : le rôle des formations

Réf : 2000

Publics : Cette formation est destinée à tous les publics, elle est adaptée à toutes formes d'organisations humaines et professionnelles

Objectifs : Savoir développer des compétences professionnelles et techniques au moyen de formations permettant d'améliorer le fonctionnement et les ressources d'une entreprise. Savoir faire évoluer ses compétences grâce à la formation pour s'adapter au mieux.

- Comprendre les rôles et les missions des différents acteurs de la formation professionnelle
- Qu'est ce que le droit à la formation ? CPF, CPF de transition, contrat de professionnalisation, contrat d'apprentissage, POE, CEP, formations internes...
- Que sont les OPCO (opérateurs de compétences) ?
- Les organismes publics : Pôle emploi, Greta, AFPA, CNAM, universités...
- Les organismes privés
- Connaître les 6 critères qualités définis par le décret du 6 juin 2018
- Qu'est ce que la certification ?
- France compétences : un nouvel acteur de la formation professionnelle
- La formation technique : son importance en tant que levier sociétal et économique
- Connaître les lois et dernières réformes du secteur de la formation professionnelle
- Faire évoluer ses compétences, une sécurité pour soi même et pour l'entreprise
- La formation : une ressource incontournable sur le marché de l'emploi mais également au sein des entreprises
- La formation élément incontournable des évolutions techniques et de l'innovation
- Rôle du bilan de compétences

Volume horaire total : 14 heures (2 séances de 7 heures)

Méthodes pédagogiques :

- ✓ Pédagogie active et participative
- ✓ Échanges d'expériences
- ✓ Mises en situations

Intervenant.e : Consultant.e – Formateur.rice

Coût : **Inter** : 289€ par stagiaire les 14 heures
Intra : 1689€ par groupe les 14 heures

Mise en valeur des Hards et Softs Skills sur un CV

Réf : 2012

Publics : Cette formation est destinée à tous les publics, elle est adaptée à toutes formes d'organisations humaines et professionnelles

Objectifs : Savoir mettre en valeur ses compétences techniques et qualités personnelles sur un C.V.

- Connaître la différence entre Softs Skills et Hards Skills
- Savoir rédiger un C.V.
- Savoir intégrer ses Softs Skills dans le descriptif de ses expériences
- Rôle et importance du réseau professionnel et des recommandations professionnelles
- Être capable d'organiser son C.V. et se mettre en valeur à travers lui
- Savoir identifier ses qualités : un travail sur soi pas si évident
- Les nouveaux robots recruteurs et le scan de la dimension comportementale
- A chaque professionnel ses Softs Skills
- Les pièges à éviter
- Quels sont les Softs Skills les plus recherchés par les recruteur.se.s ?
- Quels sont les Hards Skills les plus recherchés par les recruteur.se.s ?
- Comment donner de la visibilité à son C.V. ?
- Être capable de synthétiser et de se résumer en une page

Volume horaire total : 14 heures (2 séances de 7 heures)

Méthodes pédagogiques :

- ✓ Pédagogie active et participative
- ✓ Échanges d'expériences
- ✓ Mises en situations

Intervenant.e : Consultant.e – Formateur.rice

Coût : **Inter** : 289€ par stagiaire les 14 heures
Intra : 1689€ par groupe les 14 heures

Les Mads Skills : Compétences folles

Réf : 2011

Publics : Cette formation est destinée à tous les publics, elle est adaptée à toutes formes d'organisations humaines et professionnelles

Objectifs : Comprendre l'intérêt des Mads Skills, aptitudes et compétences hors du commun que l'on peut avoir acquis au cours d'une vie via des expériences, la pratique d'une activité sportive, d'un hobby, d'une passion, d'un parcours personnel ou professionnel atypique permettant de développer des compétences professionnelles bien particulières.

- Le concept de Mads Skills et ses origines
- Comprendre et distinguer les Softs Skills et les Hards Skills des Mads Skills
- Quelles sont les Mads Skills qui intéressent vraiment les recruteurs ?
- Comment repérer les Mads Skills ?
- Les Mads Skills en fonction des tranches d'âge : chez les 25-35 ; chez les 35-45 ; chez les plus de 45 ans
- Pourquoi ces qualités particulières sont-elles prisées par les Start Ups et les PME ?
- Comment valoriser les Mads Skills ? (pendant un entretien et sur un C.V.)
- Les Mads Skills : incontournables dans les projets d'innovation
- Attention aux limites du concept
- Être capable de relier des compétences folles à un savoir faire professionnel précis

Volume horaire total : 14 heures (2 séances de 7 heures)

Méthodes pédagogiques :

- ✓ Pédagogie active et participative
- ✓ Échanges d'expériences
- ✓ Mises en situations

Intervenant.e : Consultant.e – Formateur.rice

Coût : **Inter** : 289€ par stagiaire les 14 heures
Intra : 1689€ par groupe les 14 heures