



<p><b>OFFRE DE FORMATION</b></p> <p><b>DU CIFOR OUEST</b></p> <p><b>GEPR</b></p>	<p><b>Préparation des repas des enfants</b></p>
<p><b>Objectifs généraux</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Répondre aux besoins alimentaires du nourrisson et de l'enfant de façon équilibrée</li> <li>• Préparer des repas variés, adaptés à l'âge et aux besoins de l'enfant en tenant compte des habitudes de la famille</li> <li>• Savoir échanger et rendre compte aux familles des questions touchant l'alimentation</li> </ul>
<p><b>Point clés</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Les règles d'hygiène alimentaire au domicile</li> <li>- L'accompagnement de l'enfant dans sa progression alimentaire : de l'alimentation lactée à la diversité</li> <li>- Les règles de conservation des aliments</li> <li>- La préparation des repas adaptés à l'âge des enfants</li> <li>- Les régimes alimentaires (allergie, diarrhée, constipation ...)</li> <li>- Les principaux troubles de l'alimentation</li> <li>- L'hygiène, la prévention et la sécurité lors de la préparation et de la prise des repas des enfants</li> </ul>
<p><b>Contenus</b></p>	<p>L'alimentation : de l'alimentation lactée à l'alimentation diversifiée  les bases de la cuisine diététique : apports et besoins nutritionnel  Préparation de repas en fonction des saisons.  Notion de budget et de gestion de stock  Budget alimentaire.  Réalisation de recettes utiles et créatives pour et avec les enfants.  Assurer l'entretien des matériels et ustensiles en respectant les protocoles d'hygiène et les habitudes de la famille.  Communication avec les parents</p>
<p><b>Durée et horaires</b></p>	<p>24 heures soit 3 jours  8h30 – 16h30</p>
<p><b>Méthodes pédagogiques</b></p>	<p>Apports théoriques alternant avec des travaux pratiques en petits groupes.  Mises en situation pratiques de réalisation de repas diversifiés, d'apprentissage de recettes simples en fonction :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- des tranches d'âge</li> <li>- des régimes alimentaires, de l'équilibre alimentaire</li> <li>- des habitudes familiales</li> <li>- d'aliments de base à disposition</li> </ul> <p>dans le respect des protocoles d'hygiène.  Remise d'un classeur par participant avec des synthèses apports théoriques et des travaux pratiques réalisés</p>
<p><b>lieu de la formation</b></p>	<p><b>Maison – école</b> du Cifor Ouest 26 avenue Maurice Clétras 44 300 NANTES  avec un espace cuisine adapté, équipé de matériel et d'ustensiles et tous les ingrédients permettant de cuisiner</p>
<p><b>Formateur</b></p>	<p>Isabelle BARDET</p>
<p><b>Évaluation</b></p>	<p>Sur les contenus de la formation :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>☞ fiche d'auto-évaluation sur les principaux thèmes abordés au cours du module de formation</li> <li>☞ Délivrance du passeport formation ou ajout de cette formation sur le passeport existant</li> </ul> <p>Sur le déroulement de la formation :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Mesure de la satisfaction des stagiaires au regard de ses besoins et attentes recensés en début de formation</li> </ul>



<p><b>OFFRE DE FORMATION</b></p> <p><b>DU CIFOR OUEST</b></p> <p><b>GEC010</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>Contes et histoire à raconter</b></p>
<p><b>Objectifs généraux</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• comprendre l'intérêt de raconter des histoires et des contes,</li> <li>• savoir réaliser l'activité « contes » dans des conditions optimales,</li> <li>• connaître les différentes catégories d'histoires ou de contes selon l'âge des enfants,</li> <li>• savoir utiliser l'histoire ou le conte comme support à d'autres activités,</li> <li>• savoir initier dès le plus jeune âge un rapport positif au livre,</li> <li>• Développer l'imagination de l'enfant</li> </ul>
<p><b>Points - clés</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- l'intérêt et les fonctions du conte et de l'histoire : valeur éducative, valeur morale, ouverture vers d'autres horizons, part du rêve et de l'éveil,</li> <li>- organisation du conte : préparation du conteur à son récit, installation et captation de l'intérêt des enfants, choix du moment le plus propice au récit,</li> <li>- les contes selon l'âge des enfants et/ou selon l'objectif recherché : contes de fées, de la nature, récits historiques, comptines et jeux de doigts.</li> <li>- adaptation de l'histoire à d'autres activités : se servir de l'histoire comme fil conducteur à des activités manuelles, physiques, développer l'imagination et la mémoire de l'enfant, ...</li> <li>- réalisation d'une séquence « conte » : les participants se mettent en situation pour mieux comprendre les exigences de cette activité,</li> <li>- bibliographie selon l'âge et l'intérêt des enfants.</li> <li>- les relais lecture : bibliothèque, médiathèque</li> </ul>
<p><b>Contenus</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- répondre aux différentes questions : le livre, pour qui ? Pourquoi ? et comment ?</li> <li>- le conte</li> <li>- l'histoire</li> <li>- les choix adaptés à l'enfant</li> <li>- raconter, lire, conter et inventer des histoires avec et pour les enfants</li> <li>- Mettre en scène et faire vivre les livres</li> <li>- Les ressources extérieures</li> </ul>
<p><b>Durée et horaires</b></p>	<p>16 heures soit 2 jours</p> <p>8h30 – 12h30    13h30 – 17h30</p>
<p><b>Méthodes pédagogiques</b></p>	<p>Apports théoriques alternant avec des travaux pratiques en petits groupes.</p> <p>Mises en situation pratiques des différentes techniques d'animation autour des livres</p> <p>Echanges autour des livres, mise à disposition de livres, albums et recueils d'histoires</p> <p>Remise d'une bibliographie et webographie adaptées aux tranches d'âge</p> <p>Remise d'un classeur par participant avec des synthèses apports théoriques et des travaux pratiques réalisés</p>
<p><b>lieu de la formation</b></p>	<p><b>Maison – école</b> du Cifor Ouest 26 avenue Maurice Clétras 44 300 NANTES avec espace bibliothèque adapté</p>
<p><b>Formateur</b></p>	<p>Isabelle BARDET</p>
<p><b>Évaluation</b></p>	<p>Sur les contenus de la formation :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ fiche d'auto –évaluation sur les principaux thèmes abordés au cours du module de formation</li> <li>➤ Délivrance du passeport formation ou ajout de cette formation sur le passeport existant</li> </ul> <p>Sur le déroulement de la formation :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Mesure de la satisfaction des stagiaires au regard de ses besoins et attentes recensés en début de formation</li> </ul>



<p><b>OFFRE DE FORMATION</b></p> <p><b>DU CIFOR OUEST</b></p> <p><b>GE310</b></p>	<p><b><i>Garde d'enfants de plus de 3 ans</i></b></p>
<p><b>Objectifs généraux</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Maîtriser et mettre en œuvre les compétences nécessaires à l'encadrement des enfants scolarisés :</li> <li>• développement des enfants et des pré-adolescents, guide vers l'autonomie,</li> <li>• besoin de reconnaissance et place dans la famille.</li> </ul>
<p><b>Points –clés</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Repérer les étapes de développement de l'enfant et de pré-adolescent : psychologique, intellectuel et affectif,</li> <li>- Adapter les activités en fonction de l'âge et de la maturité de l'enfant,</li> <li>- Assurer ou guider l'enfant dans les soins d'hygiène, de toilette et pour l'alimentation</li> <li>- Connaître les particularités de la pré-adolescence, aider l'enfant à trouver sa place au sein de la famille et/ou de la fratrie,</li> <li>- Assurer l'accompagnement des devoirs,</li> </ul>
<p><b>Contenus</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Les étapes du développement moteur, psychologique, affectif et intellectuel</li> <li>- Les besoins fondamentaux et les rythmes de vie</li> <li>- Les grands apprentissages : langage, autonomie, socialisation, différenciation sexuelle...</li> <li>- Les comportements particuliers</li> <li>- Le jeu et le développement de l'enfant</li> <li>- Définir les besoins des enfants par âge</li> <li>- Les jeux et les jouets par âge</li> <li>- Les activités d'animation et/ou création : dessin, peinture, activités manuelles, lecture, musique, chants, danse,...</li> <li>- Les jeux collectifs</li> <li>- Organisation, proposition et gestion d'une activité</li> <li>- L'accompagnement des devoirs : rôle et attitudes de la professionnelle-limites de compétences – méthodes pour un accompagnement efficace et serein</li> </ul>
<p><b>Durée et horaires</b></p>	<p>20 heures soit 2,5 jours</p> <p>8h30 – 12h30 13h30 – 17h30</p>
<p><b>Méthodes pédagogiques</b></p>	<p>Apport théorique en grand groupe et mise en pratique en petits groupes.</p> <p>Etudes de cas, mises en situation et réalisation d'activités adaptées aux différentes tranches d'âge</p> <p>Remise d'un classeur par participant avec des synthèses apports théoriques et des travaux pratiques réalisés</p>
<p><b>lieu de la formation</b></p>	<p><b>Maison – école</b> du Cifor Ouest 26 avenue Maurice Clétras 44 300 NANTES permettant de réaliser des activités dans un cadre au plus près de la réalité de l'exercice professionnel – matériel et supports adaptés (jouets, jeux, livres, espaces verts,...)</p>
<p><b>Formateurs</b></p>	<p>Isabelle BARDET – Alexandra BOURASSEAU</p>
<p><b>Évaluation</b></p>	<p>Sur les contenus de la formation :</p> <p>☞ fiche d'auto –évaluation sur les principaux thèmes abordés au cours du module de formation</p> <p>Sur le déroulement de la formation :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Mesure de la satisfaction des stagiaires au regard de ses besoins et attentes recensés en début de formation</li> <li>☞ Délivrance du passeport formation ou ajout de cette formation sur le passeport existant</li> </ul>



<p><b>OFFRE DE FORMATION</b></p> <p><b>DU CIFOR OUEST</b></p> <p><b>GERC</b></p>	<p><b><i>Relation, communication avec les enfants</i></b></p>
<p><b>Objectifs généraux</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Comprendre les objectifs et les spécificités de son activité professionnelle auprès d'enfants.</li> <li>• Adapter son comportement et ses attitudes à cette relation professionnelle particulière.</li> </ul>
<p><b>Points -clés</b></p>	<p>Tenir compte des besoins, des habitudes et du rythme de vie de chaque enfant,</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Identifier les critères de qualité dans la relation,</li> <li>• Repérer l'espace de travail : contexte familial, fratrie, enfants jumeaux...,</li> <li>• Se situer par rapport aux relations "multiples" avec les différents membres de la famille,</li> <li>• Développer les échanges nécessaires pour bien comprendre les attentes et les objectifs à atteindre,</li> <li>• Assurer la transmission des informations et le nécessaire retour d'informations par rapport aux événements (se situer et réagir face aux appels téléphoniques, aux visites),</li> <li>• Respecter les règles de discrétion professionnelle et son statut professionnel,</li> <li>• Se situer au sein de la famille,</li> <li>• Adopter un comportement facilitant l'échange.</li> </ul>
<p><b>Contenus</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- La posture professionnelle</li> <li>- Poser les règles et les limites de l'activité professionnelle</li> <li>- Définir les règles de vie avec les enfants : charte</li> <li>- Délimiter l'espace professionnel</li> <li>- Les différents modes de communication avec l'enfant</li> <li>- La communication lors de situations particulières (absences, visites, décès,...)</li> <li>- Le retour d'information aux parents : mise en place d'un cahier de liaison,</li> </ul>
<p><b>Durée et horaires</b></p>	<p>20 heures soit 2,5 jours 8h30 – 12h30    13h30 – 17h30</p>
<p><b>Méthodes pédagogiques</b></p>	<p>Apport théorique en grand groupe et mise en pratique en petits groupes. Etudes de cas – mises en situation pratiques – jeux de rôle Remise d'un classeur par participant avec des synthèses apports théoriques et des travaux pratiques réalisés</p>
<p><b>lieu de la formation</b></p>	<p><b>Maison – école</b> du Cifor Ouest 26 avenue Maurice Clétras 44 300 NANTES</p>
<p><b>Formateur</b></p>	<p>Isabelle BARDET</p>
<p><b>Évaluation</b></p>	<p>Sur les contenus de la formation :</p> <p>⇒ fiche d'auto –évaluation sur les principaux thèmes abordés au cours du module de formation</p> <p>Sur le déroulement de la formation :</p> <p>⇒ Mesure de la satisfaction des stagiaires au regard de ses besoins et attentes recensés en début de formation</p> <p>⇒ Délivrance du passeport formation ou ajout de cette formation sur le passeport existant</p>



<p><b>OFFRE DE FORMATION</b></p> <p><b>DU CIFOR OUEST</b></p> <p><b>GEPL</b></p>	<p align="center"><b><i>Garde d'enfants : activités péri - scolaires loisirs</i></b></p>
<p><b>Objectifs généraux</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Savoir organiser pour les enfants jusqu'à 10 ans, des animations adaptées à leurs centres d'intérêt.</li> <li>• Développer chez l'enfant le goût de jouer seul ou de partager des loisirs, de créer, d'imaginer, de découvrir.</li> <li>• Savoir proposer des idées d'activités qui favorisent le développement de l'enfant tout en préservant le côté ludique.</li> </ul>
<p><b>Points - clés</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- les jeux et jouets selon l'âge,</li> <li>- les activités d'animation et/ou de création : dessin, peinture, activités manuelles, lecture, musique, danse...</li> <li>- les jeux collectifs</li> <li>- les bibliothèques, ludothèques, clubs informatiques et autres moyens de communication, organisation, proposition et gestion d'une activité.</li> </ul>
<p><b>Contenus</b></p>	<p>Connaître les possibilités d'activités à l'intérieur et à l'extérieur du domicile selon l'âge des enfants</p> <p>Expérimenter différents jeux intérieur, extérieur et mettre en place des activités de loisirs : créatifs, expression, sportives...</p> <p>Savoir les organiser en termes de déplacement, de coût et de fréquentation.</p> <p>Mettre en pratique des fiches d'activités relatives à son environnement</p> <p>Pratiquer des activités manuelles d'expression</p> <p>Apprendre des règles de petits jeux d'intérieur.</p> <p>Apprendre à faire des fiches d'activités éducatives.</p>
<p><b>Durée et horaires</b></p>	<p>24 heures soit 3 jours</p> <p>8h30 – 12h30    13h30 – 17h30</p>
<p><b>Méthodes pédagogiques</b></p>	<p>Apport théorique en grand groupe et mise en pratique en petits groupes.</p> <p>Etudes de cas et mises en situation concrète de réalisation d'activités</p> <p>Remise d'un classeur par participant avec des synthèses apports théoriques et des travaux pratiques réalisés</p>
<p><b>lieu de la formation</b></p>	<p><b>Maison – école</b> du Cifor Ouest 26 avenue Maurice Clétras 44 300 NANTES</p>
<p><b>Formateur</b></p>	<p>Isabelle BARDET</p>
<p><b>Évaluation</b></p>	<p>Sur les contenus de la formation :</p> <p>⇒ fiche d'auto –évaluation sur les principaux thèmes abordés au cours du module de formation</p> <p>Sur le déroulement de la formation :</p> <p>⇒ Mesure de la satisfaction des stagiaires au regard de ses besoins et attentes recensés en début de formation</p> <p>⇒ Délivrance du passeport formation ou ajout de cette formation sur le passeport existant</p>



<p><b>OFFRE DE FORMATION</b></p> <p><b>DU CIFOR OUEST</b></p> <p><b>GEEM</b></p>	<p><b><i>Eveil musical</i></b></p>
<p><b>Objectifs généraux</b></p>	<p>Eveiller l'enfant au monde musical</p>
<p><b>Points -clés</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Comprendre la notion d'éveil musical et sonore</li> <li>- Découvrir et s'appropriier les techniques d'animation</li> <li>- Intégrer ces techniques aux activités quotidiennes des jeunes enfants</li> <li>- Prendre en compte le handicap</li> </ul>
<p><b>Contenus</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pourquoi la musique ? quelles contributions au développement de l'enfant ?</li> <li>- Les techniques d'animation</li> <li>- Fabrication d'instruments de musique à partir d'objets récupérés</li> <li>- Découverte des rythmes et des sons</li> <li>- Les comptines</li> <li>- Prise en compte du handicap</li> </ul>
<p><b>Durée</b></p>	<p>16 heures soit 2 jours 8h30 – 12h30    13h30 – 17h30</p>
<p><b>Méthodes pédagogiques</b></p>	<p>Apport théorique en grand groupe et mise en pratique en petits groupes. Etudes de cas et mises en situation concrète de fabrication d'instruments de musique webographie Remise d'un classeur par participant avec des synthèses apports théoriques et des travaux pratiques réalisés</p>
<p><b>lieu de la formation</b></p>	<p><b>Maison – école</b> du Cifor Ouest 26 avenue Maurice Clétras 44 300 NANTES</p>
<p><b>Formateur</b></p>	<p>Isabelle BARDET</p>
<p><b>Évaluation</b></p>	<p>Sur les contenus de la formation :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ fiche d'auto –évaluation sur les principaux thèmes abordés au cours du module de formation</li> </ul> <p>Sur le déroulement de la formation :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Mesure de la satisfaction des stagiaires au regard de ses besoins et attentes recensés en début de formation</li> <li>➤ Délivrance du passeport formation ou ajout de cette formation sur le passeport existant</li> </ul>



<p><b>OFFRE DE FORMATION</b></p> <p><b>DU CIFOR OUEST</b></p> <p><b>GESM</b></p>	<p><b><i>Eveil sportif, motricité</i></b></p>
<p><b>Objectifs généraux</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Faire découvrir le corps humain à l'enfant</li> <li>• Relier les gestes au corps</li> </ul>
<p><b>Points-clés</b></p>	<p>Le langage corporel</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Les mouvements</li> <li>- Le développement moteur des enfants : marcher, ramper, rouler, se retourner, se lever, s'asseoir, s'appuyer, tenir en équilibre...</li> <li>- Les matériels adaptés ou l'utilisation des équipements présents au domicile</li> <li>- Les activités motrices adaptées à l'âge des enfants</li> <li>- Les structures relais</li> <li>- Prendre en compte le handicap</li> <li>- Connaître les risques liés à certains sports effectués à la maison</li> </ul>
<p><b>Contenus</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Le langage corporel</li> <li>- Le développement corporel en fonction de l'âge</li> <li>- Le parcours motricité</li> <li>- Jeux en 'intérieur, en 'extérieur</li> <li>- Poser et définir des règles</li> <li>- Délimiter l'espace sécurisé</li> <li>- Chants mimés, danse, chorégraphie</li> <li>- Identification des dangers de la maison et des risques</li> <li>- Prévention des accidents</li> </ul>
<p><b>Durée et horaires</b></p>	<p>16 heures soit 2 jours 8h30 – 12h30    13h30 – 17h30</p>
<p><b>Méthodes pédagogiques</b></p>	<p>Apports théoriques en grand groupe et mise en pratique en petits groupes. Mises en situation concrète d'activités sportives et motrices Remise d'un classeur par participant avec des synthèses apports théoriques et des travaux pratiques réalisés</p>
<p><b>lieu de la formation</b></p>	<p><b>Maison – école</b> du Cifor Ouest 26 avenue Maurice Clétras 44 300 NANTES</p>
<p><b>Formateur</b></p>	<p>Isabelle BARDET</p>
<p><b>Évaluation</b></p>	<p>Sur les contenus de la formation :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>⇒ fiche d'auto –évaluation sur les principaux thèmes abordés au cours du module de formation</li> <li>⇒ Délivrance du passeport formation ou ajout de cette formation sur le passeport existant</li> </ul> <p>Sur le déroulement de la formation :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>⇒ Mesure de la satisfaction des stagiaires au regard de ses besoins et attentes recensés en début de formation</li> </ul>



<p><b>OFFRE DE FORMATION</b></p> <p><b>DU CIFOR OUEST</b></p> <p><b>TPOM</b></p>	<p><b><i>Organisation et méthodes de travail</i></b></p>
<p><b>Objectifs généraux</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Développer sa capacité à organiser et à gérer son temps, ses méthodes de travail en fonction des objectifs et des particularités de l'employeur.</li> <li>• Améliorer son autonomie.</li> </ul>
<p><b>Points - clés</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Adapter méthodes de travail et procédures aux situations et contextes variés, en fonction des exigences de l'employeur,</li> <li>- Reconnaître les lieux, les équipements et les priorités du travail,</li> <li>- Tenir compte des habitudes, des besoins et du rythme de vie,</li> <li>- Prévoir le déroulement des opérations dans le temps, dans l'espace en fonction des matériels,</li> <li>- Renforcer rapidité et efficacité en respectant les règles d'hygiène et de sécurité.</li> </ul>
<p><b>Contenus</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Définition des attentes des employeurs : mise en oeuvre de bonnes pratiques : règles de fonctionnement</li> <li>- Profil de poste et exigences professionnelles : rôles, fonctions et limites</li> <li>- Prise en compte des habitudes culturelles et familiales de la famille</li> <li>- Délimiter son espace professionnel</li> <li>- Identifier les dangers potentiels dans la maison , prévention</li> <li>- Etablir un planning d'activités variées</li> </ul>
<p><b>Durée et horaires</b></p>	<p>20 heures soit 2,5 jours 8h30 – 12h30    13h30 – 17h30</p>
<p><b>Méthodes pédagogiques</b></p>	<p>Apports théoriques en grand groupe et mise en pratique en petits groupes. Mises en situation concrète de réalisation d'un planning hebdomadaire adapté à la situation professionnelle Remise d'un classeur par participant avec des synthèses apports théoriques et des travaux pratiques réalisés</p>
<p><b>lieu de la formation</b></p>	<p><b>Maison – école</b> du Cifor Ouest 26 avenue Maurice Clétras 44 300 NANTES</p>
<p><b>Formateur</b></p>	<p>Isabelle BARDET</p>
<p><b>Évaluation</b></p>	<p>Sur les contenus de la formation :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ fiche d'auto –évaluation sur les principaux thèmes abordés au cours du module de formation</li> <li>➤ Délivrance du passeport formation ou ajout de cette formation sur le passeport existant</li> </ul> <p>Sur le déroulement de la formation :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Mesure de la satisfaction des stagiaires au regard de ses besoins et attentes recensés en début de formation</li> </ul>



<p><b>OFFRE DE SERVICE</b></p> <p><b>DU CIFOR OUEST</b></p> <p><b>TPRE</b></p>	<p style="text-align: center;"><b>Utiliser les ressources de son environnement</b></p> <p style="text-align: center;"><b>dans son activité au quotidien</b></p>
<p><b>Objectifs généraux</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Permettre au salarié d'observer son environnement professionnel afin d'en exploiter les spécificités dans la prise en charge des personnes et du domicile (activités de loisirs, alimentation ...)</li> <li>• Permettre au salarié de comprendre les habitudes et besoins de son employeur</li> <li>• Etre capable d'utiliser les ressources propres à l'environnement pour agrémenter ses tâches quotidiennes, mélanger l'utile à l'agréable (Ressource du jardin pour les préparations culinaires, récupérer les vieux draps pour en faire des torchons, des marionnettes...)</li> </ul>
<p><b>Points – clés</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Etude des spécificités de l'environnement immédiat de chaque employeur (conditions de vie, contexte culturel, social ...)</li> <li>- Utilisation des ressources alimentaires (jardins, cueillettes ...) et matérielles (cabanes...)</li> <li>- Développement des connaissances sur les différents réseaux existants sur le secteur proche de l'employeur</li> <li>- Organisation pratique de son activité en tenant compte des spécificités de l'environnement et des habitudes de chaque employeur</li> <li>- Diversification des propositions d'action</li> </ul>
<p><b>Contenus</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- prise en compte de l'environnement professionnel immédiat : l'espace familial, la maison, les habitudes familiales culturelles alimentaires.</li> <li>- Prise en compte de l'environnement professionnel de proximité : les ressources existantes : lieux publics, commerces, ...</li> <li>- Inventaires des ressources utilisables dans l'exercice professionnel, utilisables par les enfants en fonction des saisons</li> </ul>
<p><b>Durée et horaires</b></p>	<p>20 heures soit 2,5 jours</p> <p>8h30 – 12h30    13h30 – 17h30</p>
<p><b>Méthodes pédagogiques</b></p>	<p>Apports théoriques en grand groupe et mise en pratique en petits groupes.</p> <p>Mises en situation concrète de réalisation d'une création à partir de ressources récupérés dans son environnement</p> <p>Remise d'un classeur par participant avec des synthèses apports théoriques et des travaux pratiques réalisés</p>
<p><b>lieu de la formation</b></p>	<p><b>Maison – école</b> du Cifor Ouest 26 avenue Maurice Clétras 44 300 NANTES</p>
<p><b>Formateur</b></p>	<p>Isabelle BARDET</p>
<p><b>Évaluation</b></p>	<p>Sur les contenus de la formation :</p> <p>☞ fiche d'auto –évaluation sur les principaux thèmes abordés au cours du module de formation ☞ Délivrance du passeport formation ou ajout de cette formation sur le passeport existant</p> <p>Sur le déroulement de la formation :</p> <p>☞ Mesure de la satisfaction des stagiaires au regard de ses besoins et attentes recensés en début de formation</p>



<p><b>OFFRE DE SERVICE</b></p> <p><b>DU CIFOR OUEST</b></p> <p><b>IDIN</b></p>	<p align="center"><b>Apprentissage « internet »</b></p>
<p><b>Objectifs généraux</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Développer sa capacité à l'utilisation des nouvelles technologies.</li> <li>• Permettre à l'intervenant à domicile d'accompagner des enfants ou des adultes à l'utilisation d'Internet.</li> </ul>
<p><b>Points – clés</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Découvrir l'outil informatique (ordinateur, souris, clé USB, CD-Rom .....)</li> <li>- Apprendre le vocabulaire spécifique</li> <li>- Utiliser les principales fonctionnalités d'un navigateur</li> <li>- S'initier aux fonctionnements de la messagerie électronique (courriel)</li> <li>- Savoir effectuer des recherches sur les différents sites</li> <li>- Connaître la réglementation de l'utilisation d'Internet</li> <li>- Connaître les règles de sécurité : paiement, verrouillage....</li> <li>- Pouvoir accompagner les enfants et les adultes à l'utilisation des outils informatiques, en toute sécurité</li> </ul>
<p><b>Contenus</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Découverte de l'ordinateur et de ses principales fonctionnalités</li> <li>- Naviguer sur internet, acquérir le vocabulaire</li> <li>- Rechercher de l'information</li> <li>- Communiquer avec internet</li> <li>- Création et Utilisation de sa boîte mail, envoi et réception d'un message avec pièce jointe</li> <li>- Repérer des sites adaptés à l'exercice professionnel</li> </ul>
<p><b>Durée et horaires</b></p>	<p>16 heures soit 2 jours 8h30 – 12h30    13h30 – 17h30</p>
<p><b>Méthodes pédagogiques</b></p>	<p>Apports théoriques en grand groupe et mise en pratique en petits groupes. 8 postes informatiques en réseau Mises en situation concrète d'ouverture et d'utilisation d'une boîte mail Remise d'une liste de sites référencés Remise d'un classeur par participant avec des synthèses apports théoriques et des travaux pratiques réalisés</p>
<p><b>lieu de la formation</b></p>	<p>Cifor Ouest 2 boulevard Jean Moulin 44 100 NANTES</p>
<p><b>Formateur</b></p>	<p>Marion ARRU</p>
<p><b>Évaluation</b></p>	<p>Sur les contenus de la formation :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ fiche d'auto –évaluation sur les principaux thèmes abordés au cours du module de formation</li> <li>➤ Délivrance du passeport formation ou ajout de cette formation sur le passeport existant</li> </ul> <p>Sur le déroulement de la formation :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Mesure de la satisfaction des stagiaires au regard de ses besoins et attentes recensés en début de formation</li> </ul>



<p><b>OFFRE DE FORMATION</b></p> <p><b>DU CIFOR OUEST</b></p> <p><b>IDPF</b></p>	<p style="text-align: center;"><b><i>Etre accompagné dans la prise de fonction</i></b></p>
<p><b>Objectifs généraux</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Permettre à un intervenant de mieux se positionner professionnellement dans son emploi chez le particulier employeur ou dans sa nouvelle fonction chez le particulier employeur</li> <li>• Se situer au sein de son environnement professionnel et appréhender clairement les limites de la fonction</li> </ul>
<p><b>Points -clés</b></p>	<p>Connaissance du secteur du service à la personne</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Les différents métiers et emplois du particulier employeur</li> <li>- Les limites de fonction liées aux différents métiers</li> <li>- L'utilisation de la convention collective et des relais d'information existants dans le cadre de son activité professionnelle</li> <li>- Pouvoir communiquer sur ses missions, son organisation, ses compétences et ses techniques</li> <li>- Adopter les comportements adaptés au contexte professionnel du salarié</li> </ul>
<p><b>Contenus</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Connaissance des différents métiers du particulier employeur et leurs spécificités</li> <li>- Les rôles fonctions et limites pour chaque métier</li> <li>- Contexte de l'activité</li> <li>- Prise de connaissance des principaux points de la convention collective du particulier employeur</li> <li>- Spécificités de la convention collective</li> <li>- Postures professionnelles</li> <li>- L'activité multi – employeur</li> <li>- Démontrer son professionnalisme</li> </ul>
<p><b>Durée et horaires</b></p>	<p>16 heures soit 2 jours 8h30 – 12h30    13h30 – 17h30</p>
<p><b>Méthodes pédagogiques</b></p>	<p>Apports théoriques en grand groupe et mise en pratique en petits groupes. Etude de cas Echanges entre les participants par rapport aux situations professionnelles vécues Remise d'un classeur par participant avec des synthèses apports théoriques et des travaux pratiques réalisés</p>
<p><b>lieu de la formation</b></p>	<p>Cifor Ouest 2 boulevard Jean Moulin 44 100 NANTES</p>
<p><b>Formateurs</b></p>	<p>Delphine BROBAND – Alexandra BOURASSEAU</p>
<p><b>Évaluation</b></p>	<p>Sur les contenus de la formation :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ fiche d'auto –évaluation sur les principaux thèmes abordés au cours du module de formation</li> <li>➤ Délivrance du passeport formation ou ajout de cette formation sur le passeport existant</li> </ul> <p>Sur le déroulement de la formation :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Mesure de la satisfaction des stagiaires au regard de ses besoins et attentes recensés en début de formation</li> </ul>



<b>OFFRE DE FORMATION DU CIFOR OUEST IDGP</b>	<b><i>Gérer son activité professionnelle auprès de plusieurs employeurs</i></b>
<b>Objectifs généraux</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Mettre en place une démarche pour s'organiser afin de développer son activité multi employeur</li></ul>
<b>Points - clés</b>	Le contexte et les particularités des métiers chez le particulier employeur <ul style="list-style-type: none"><li>- Travailler son projet de développement d'activité (temps souhaité, élargissement d'activités, anticipation des évolutions ...)</li><li>- Prendre en compte les contraintes du métier par rapport à sa vie privée</li><li>- S'approprier une méthode active de recherche d'informations afin de développer ses contacts professionnels (repérage des ressources possibles et moyens d'information locaux)</li></ul>
<b>Contenus</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Présentation des métiers et emplois du particulier employeur</li><li>- Poser et respecter les règles et les limites de l'activité professionnelle</li><li>- Exigences professionnelles</li><li>- Vie privée /vie professionnelle- environnement professionnel et personnel</li><li>- Transfert de compétences</li><li>- Environnement de proximité : identification des professionnels et institutionnels, lieux et équipements</li></ul>
<b>Durée et horaires</b>	20 heures soit 2,5 jours 8h30 – 12h30 13h30 – 17h30
<b>Méthodes pédagogiques</b>	Apports théoriques en grand groupe et mise en pratique en petits groupes. Etude de cas Echanges entre les participants par rapport aux situations professionnelles vécues Remise d'un classeur par participant avec des synthèses apports théoriques et des travaux pratiques réalisés
<b>lieu de la formation</b>	Cifor Ouest 2 boulevard Jean Moulin 44 100 NANTES
<b>Formateurs</b>	Delphine BROBAND
<b>Évaluation</b>	Sur les contenus de la formation : ☞ fiche d'auto –évaluation sur les principaux thèmes abordés au cours du module de formation ☞ Délivrance du passeport formation ou ajout de cette formation sur le passeport existant Sur le déroulement de la formation : ☞ Mesure de la satisfaction des stagiaires au regard de ses besoins et attentes recensés en début de formation



<p><b>OFFRE DE FORMATION</b></p> <p><b>DU CIFOR OUEST</b></p> <p><b>IDDA</b></p>	<p style="text-align: center;"><b><i>Développer son activité professionnelle auprès de plusieurs employeurs</i></b></p>
<p><b>Objectifs généraux</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Permettre au salarié du particulier employeur de mettre en place une démarche pour développer son activité professionnelle auprès de plusieurs employeurs</li> </ul>
<p><b>Points -clés</b></p>	<p>Valoriser son expérience professionnelle, de ses projets personnels</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Veille des évolutions du secteur</li> <li>- Créer des outils de communication nécessaires sur le territoire</li> <li>- Utiliser des supports et dispositifs existants (sites internet, forum ...)</li> <li>- Préparer des campagnes de recherche dans son environnement proche</li> <li>- Gérer au quotidien son activité (concilier le développement de son activité avec les emplois en cours ...)</li> <li>- Organiser son planning et de ses déplacements</li> <li>- Préparer une situation d'entretien d'embauche</li> </ul>
<p><b>Contenus</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Connaissance du secteur du service à la personne</li> <li>- Les différents métiers du secteur du service à la personne</li> <li>- Rôle et fonction du salarié multi – employeur</li> <li>- Identification des compétences</li> <li>- Identification des ressources locales</li> <li>- Mise à jour de son CV</li> <li>- Réalisation de cartes de visites</li> <li>- Stratégie de recherche d'emploi</li> <li>- Préparation à l'entretien d'embauche</li> </ul>
<p><b>Durée et horaires</b></p>	<p>20 heures soit 2,5 jours 8h30 – 12h30 13h30 – 17h30</p>
<p><b>Méthodes pédagogiques</b></p>	<p>Apports théoriques en grand groupe et mise en pratique en petits groupes. Etude de cas – simulation d'entretiens d'embauche – réalisation du CV et de cartes de visites Echanges entre les participants par rapport aux situations professionnelles rencontrées Mise à disposition du centre de ressources avec 8 postes informatiques en réseau Remise d'un classeur par participant avec des synthèses apports théoriques et des travaux pratiques réalisés</p>
<p><b>lieu de la formation</b></p>	<p>Cifor Ouest 2 boulevard Jean Moulin 44 100 NANTES</p>
<p><b>Formateur</b></p>	<p>Delphine BROBAND – Liliane LEROY</p>
<p><b>Évaluation</b></p>	<p>Sur les contenus de la formation :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>⇒ fiche d'auto –évaluation sur les principaux thèmes abordés au cours du module de formation</li> <li>⇒ Délivrance du passeport formation ou ajout de cette formation sur le passeport existant</li> </ul> <p>Sur le déroulement de la formation :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>⇒ Mesure de la satisfaction des stagiaires au regard de ses besoins et attentes recensés en début de formation</li> </ul>



<p><b>OFFRE DE FORMATION</b></p> <p><b>DU CIFOR OUEST</b></p> <p><b>TPPR</b></p>	<p><b><i>Préparation des repas et service de table</i></b></p>
<p><b>Objectifs généraux</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Permettre à l'intervenant à domicile d'assurer la préparation des repas en tenant compte des habitudes de l'employeur.</li> </ul>
<p><b>Points -clés</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Recherche et proposition de menus de base équilibrés et variés (cuisine familiale)</li> <li>- Réalisation d'un repas complet en tenant compte des produits de saison, des goûts, des habitudes alimentaires et culturelles</li> <li>- Valorisation des préparations et présentations des plats : mettre en valeur les saveurs et les odeurs</li> <li>- Harmoniser formes et couleurs pour susciter l'intérêt des convives</li> <li>- Techniques de service de table : dresser une table, assurer le service des repas, desservir</li> <li>- Connaissance des produits semi-cuisinés et surgelés</li> <li>- Connaissance des principaux régimes alimentaires</li> <li>- Connaissance et utilisation des matériels culinaires habituels</li> <li>- Respect des règles d'hygiène et de sécurité</li> </ul>
<p><b>Contenus</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Définir les bases de la cuisine diététique</li> <li>- Les différents produits alimentaires, leur conditionnement et leur conservation</li> <li>- La gestion des stocks</li> <li>- Cuisiner en fonction des saisons</li> <li>- Equilibrer un budget alimentaire</li> <li>- Préparer un repas à partir d'un menu</li> <li>- Dressage de table</li> <li>- Décoration à partir d'un thème</li> <li>- Connaissance et utilisation des matériels culinaires habituels</li> <li>- Respect des règles d'hygiène et de sécurité</li> </ul>
<p><b>Durée et horaires</b></p>	<p>24 heures soit 3 jours</p> <p>8h30 – 12h30    13h30 – 17h30</p>
<p><b>Méthodes pédagogiques</b></p>	<p>Apport théorique en grand groupe et mise en pratique en petits groupes.</p> <p>Etudes de cas et mises en situation concrète de réalisation de menus et de dressage de tables-prise de repas en commun – analyse</p> <p>Références bibliographiques et de sites internet</p> <p>Remise d'un classeur par participant avec des synthèses apports théoriques et des idées recettes</p>
<p><b>lieu de la formation</b></p>	<p><b>Maison – école</b> du Cifor Ouest 26 avenue Maurice Clétras 44 300 NANTES</p>
<p><b>Formateur</b></p>	<p>Isabelle BARDET</p>
<p><b>Évaluation</b></p>	<p>Sur les contenus de la formation :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ fiche d'auto –évaluation sur les principaux thèmes abordés au cours du module de formation</li> <li>➤ Délivrance du passeport formation ou ajout de cette formation sur le passeport existant</li> </ul> <p>Sur le déroulement de la formation :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Mesure de la satisfaction des stagiaires au regard de ses besoins et attentes recensés en début de formation</li> </ul>



<p><b>OFFRE DE FORMATION</b></p> <p><b>DU CIFOR OUEST</b></p> <p><b>GESP</b></p>	<p><b>Sécurité et prévention auprès des enfants</b></p>
<p><b>Objectifs généraux</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Contribuer au bien-être des enfants, en assurant une présence en toute sécurité et en ayant des gestes adaptés pour tous les actes de la vie quotidienne</li> </ul>
<p><b>Points -clés</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Prévention des accidents domestiques,</li> <li>- Surveillance, vigilance au quotidien, organisation dans les déplacements,</li> <li>- Connaissance des dangers de la maison et des risques selon l'âge des enfants,</li> <li>- Utilisation des produits et matériels en sécurité</li> </ul>
<p><b>Contenus</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Dangers et risques de la maison : inventaires des risques – détermination des causes</li> <li>- Prévention des accidents domestiques</li> <li>- Santé au travail : règles d'ergonomie</li> <li>- Intervenir en cas d'accident : procédure – porter secours</li> <li>- Examiner la victime</li> <li>- Pratiquer des gestes de premier secours afin d'éviter l'aggravation de la situation</li> <li>- Vérifier et valider le résultat du plan d'action retenu</li> </ul>
<p><b>Durée et horaires</b></p>	<p>16 heures soit 2 jours 8h30 – 12h30    13h30 – 17h30</p>
<p><b>Méthodes pédagogiques</b></p>	<p>Apport théorique en grand groupe et mise en pratique en petits groupes. Etudes de cas et mises en situation concrète d'exercices simulés Délivrance du certificat sauveteur secouriste du travail Remise d'un classeur par participant avec des synthèses apports théoriques</p>
<p><b>lieu de la formation</b></p>	<p><b>Maison – école</b> du Cifor Ouest 26 avenue Maurice Clétras 44 300 NANTES, lieu permettant de recréer des situations de risques liés à l'environnement professionnel</p>
<p><b>Formateur</b></p>	<p>David ROBERT</p>
<p><b>Évaluation</b></p>	<p>Sur les contenus de la formation :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ passage du SST</li> <li>➤ Délivrance du passeport formation ou ajout de cette formation sur le passeport existant</li> <li>➤ Mesure de la satisfaction des stagiaires au regard de ses besoins et attentes recensés en début de formation</li> </ul>