

## OBJECTIF DE LA FORMATION

Cette formation vise à acquérir les compétences requises pour s'insérer directement dans le secteur de l'aide à domicile en répondant aux attentes des employeurs. Dans cette perspective, le stagiaire se présentera au certificat d'« Employé(e) Familial(e) Polyvalent(e) » de l'Institut FEPEM (titre homologué de niveau V).

### CONDITIONS D'ENTREE

- ✓ Etre âgé de 18 ans à l'entrée en formation.
- ✓ Posséder le permis B.
- ✓ Avoir un niveau 3<sup>ème</sup> ou CAP/BEP orientation service.
- ✓ Avoir un projet motivé dans le secteur du service aux personnes.

### DEROULEMENT DE LA FORMATION

- ✓ Dates et lieux :
  - ✉ Du 09/03 au 19/06/2009 à Libourne.
  - ✉ Du 14/09 au 17/12/2009 aux Eglisottes
- ✓ Durée : 450 heures dont :
  - ✉ 360h en centre
  - ✉ 90h de stage en entreprises (30h + 60h)
  - ✉ 35 heures hebdomadaires en centre et 30 heures hebdomadaires en entreprise

### MODALITES DE VALIDATION

Le stagiaire participe à une épreuve terminale orale organisée par l'Institut FEPEM de l'Emploi Familial au centre de formation.

## PROGRAMME DE FORMATION

### Module 1 - Découverte (30h) :

- ✓ Identifier le champ professionnel
- ✓ Se positionner dans le cadre de la formation
- ✓ Repérer ses compétences et modes de fonctionnement

### Module 2 - Relation - Communication (30h) :

- ✓ Acquérir des capacités à établir une relation et à communiquer
- ✓ Développer des compétences techniques de communication

### Module 3 - Organisation et méthodes de travail (9h) :

- ✓ Organiser et gérer son activité professionnelle

### Module 4 - Entretien des locaux (24h) :

- ✓ Maîtriser les techniques d'entretien du logement
- ✓ Gérer l'organisation des travaux de ménage
- ✓ Entretien du matériel

### Module 5 - Entretien du linge et repassage (30h):

- ✓ Maîtriser les techniques d'entretien du linge
- ✓ Connaître l'utilisation des différents matériels

### Module 6 - Hygiène alimentaire (20h) :

- ✓ Réaliser des achats et des repas adaptés aux bénéficiaires

### Module 7 - Cuisine familiale (24h) :

- ✓ Elaborer un repas

### Module 8 - Service de table (12h) :

- ✓ Préparer une table : servir et desservir

### Module 9 - Economie familiale (12h) :

- ✓ Accompagner les personnes dans leurs démarches administratives
- ✓ Connaître l'environnement administratif des employeurs

### Module 10 - Santé - Hygiène (18h) :

- ✓ Veiller à sa santé en situation professionnelle et adopter des mesures préventives
- ✓ Connaître ses limites d'intervention

### Module 11 - Prévention - Sécurité (18h) :

- ✓ Aider et alerter en situation d'urgence

### Module 12 - Législation du travail (12h) :

- ✓ Acquérir des connaissances pratiques sur la législation du travail

### Module 13 - Sensibilisation à la spécificité de l'enfant (42h) :

- ✓ Prendre soin d'enfants
- ✓ Assurer un suivi des devoirs

### Module 14 - Sensibilisation à la spécificité de la personne âgée (36h) :

- ✓ Comprendre les comportements et attitudes liés au vieillissement
- ✓ Accompagner les personnes âgées dans leur vie quotidienne

### Module 15 - Activités complémentaires (19h) :

- ✓ Développer des activités complémentaires des activités domestiques

### Module 16 - Préparation à la recherche d'emploi et à l'insertion professionnelle (24h) :

- ✓ Mener une recherche d'emploi
- ✓ Se doter d'outil
- ✓ Cerner l'environnement professionnel

### Module 17 - Mise en situation professionnelle (90h) :

- ✓ Prendre en compte la spécificité du public aidé et adapter son attitude en fonction des situations rencontrées
- ✓ Observer et analyser les pratiques du terrain
- ✓ Découvrir les compétences à maîtriser dans les domaines de l'accompagnement des personnes dans leur vie quotidienne et de l'entretien du logement