



Branche
Professionnelle
des Salariés
du Particulier
Employeur



BRANCHE PROFESSIONNELLE
**Assistants
maternels**
DU PARTICULIER
EMPLOYEUR



La Maison Familiale Rurale

BERNAY en CHAMPAGNE

En collaboration avec les MFR « SERVICES »

de la SARTHE

(Coulans-sur-Gée, Fyé, Nogent-le-Bernard, Laillé)

**Les Formations 2015 pour les assistants
maternels et les salariés du Particulier
employeur**



MFR CFA BORDIGNE
Le petit BORDIGNE, 72240 Bernay-en-champagne
02 43 20 73 02

Organiser des activités d'Eveil et de loisirs

Eveil musical

Durée de la formation 16 heures /Réf MIEM

Lieu : Nogent le Bernard Dates : Samedi 6 juin 2015
Samedi 13 juin 2015

Public visé : Tout salarié et assistant maternel
du particulier employeur

Objectif

Eveiller l'enfant au monde musical.

Points clés

Acquérir les notions d'éveil musical et sonore.

Découvrir les techniques d'animation et savoir les intégrer aux activités quotidiennes.

Adapter l'activité par rapport à un handicap.

Eveil sportif motricité

Durée de la formation 16 heures / Réf MISM

Lieu : Fyé Dates : Samedi 28 février 2015
Samedi 7 mars 2015

Public visé : Tout salarié et assistant maternel
du particulier employeur

Objectif

Mettre en place des activités permettant à l'enfant de découvrir son corps et ses facultés motrices.

Points clés

Connaître le développement moteur des enfants et des activités motrices adaptées à leur âge.

Utiliser les matériels adaptés ou les équipements présents au domicile.

Identifier les structures relais.

Prendre en compte le handicap.

Assurer en toute sécurité les activités sportives au domicile.

Contes et histoires à raconter

Durée de la formation 16 heures /réf MICH

Lieu : Fyé Dates : Samedi 28 février 2015
Samedi 7 mars 2015

Public visé : Tout salarié et assistant maternel
du particulier employeur

Objectifs

Utiliser l'histoire et le conte comme support à d'autres activités.

Initier dès le plus jeune âge un rapport positif au livre.

Points clés

Organiser la lecture du conte: Installation des enfants choix du moment.

Rechercher des contes adaptés selon l'âge de l'enfant.

Développer la mémoire et l'imagination de l'enfant.

Faire découvrir les relais lecture : bibliothèque, médiathèque.

Gérer son activité professionnelle

Savoir utiliser internet

Durée de la formation 20 heures/ Réf MIIN

Lieu : MFR Laillé Dates : A déterminer

Public visé : Assistante de vie auprès
de personnes dépendantes

Objectif

Savoir utiliser les nouvelles technologies.

Points clés

Découvrir l'outil informatique (ordinateur, souris, clé USB, cd rom ...).

Utiliser les principales fonctionnalités d'un navigateur internet.

S'initier au fonctionnement de la messagerie électronique (courriel).

Pouvoir accompagner les enfants et les adultes dans l'utilisation des outils informatiques.

Les Maisons Familiales Rurales

Maison Familiale Rurale

Bordigné

72240 Bernay en Champagne

Filière de formations 4^{ème}/3^{ème} – Agriculture/Elevage- Sanitaire et social/services à la personne- VAE

Intitulé de la formation	Statut de la formation
4 ^{ème} -3 ^{ème}	Formation initiale scolaire
Bac pro Services aux personnes et aux territoires	Formation initiale scolaire
Bac pro conduite et gestion de l'exploitation agricole, système à dominante élevage	Formation initiale scolaire et contrat de professionnalisation
BTSA Analyse et conduite des systèmes d'exploitation	Formation initiale scolaire et apprentissage
BTS Economie sociale Familiale	Contrat de professionnalisation et formation professionnelle continue
Validation des acquis de l'expérience	VAE

Maison Familiale Rurale

65 rue Nationale

72550 Coulans sur Gée

Filière de formations 4^{ème}/3^{ème}- Sanitaire et social/services à la personne- VAE

Intitulé de la formation	Statut de la formation
4 ^{ème} -3 ^{ème}	Formation initiale scolaire
3 ^{ème} DIMA	Pré-apprentissage
CAPA Services en milieu rural	Formation initiale scolaire
CAP Petite enfance	Apprentissage
Bac pro Services aux personnes et aux territoires	Formation initiale scolaire
Validation des acquis de l'expérience	VAE

Maison Familiale Rurale

65 rue du Rosay

72610 Fyé

Filière de formations 4^{ème}/3^{ème}- Sanitaire et social/services à la personne- VAE

Intitulé de la formation	Statut de la formation
4 ^{ème} -3 ^{ème}	Formation initiale scolaire
Bac pro Services aux personnes et aux territoires	Formation initiale scolaire
Validation des acquis de l'expérience	VAE

Maison Familiale Rurale

L'Orée de Bercé

36 route de Tours- Laillé

72220 Marigné-Laillé

Filière de formations 4^{ème}/3^{ème}- Sanitaire et social/services à la personne- VAE

Intitulé de la formation	Statut de la formation
4 ^{ème} -3 ^{ème}	Formation initiale scolaire
CAPA Services en milieu rural	Formation initiale scolaire
Validation des acquis de l'expérience	VAE

Maison Familiale Rurale

6 rue de la Mairie

72110 Nogent le Bernard

Filière de formations 4^{ème}/3^{ème}- Sanitaire et social/services à la personne- VAE

Intitulé de la formation	Statut de la formation
4 ^{ème} -3 ^{ème}	Formation initiale scolaire
CAPA Services en milieu rural	Formation initiale scolaire
Validation des acquis de l'expérience	VAE

Pour plus d'informations et/ou obtenir une fiche d'inscription

Coordonnées :

Contacts MFR Bernay en Champagne

Personne à contacter : Anne-Sophie Fournier

Tel : 02 43 20 73 02

Mail : anne-sophie.fournier@mfr.asso.fr

mfr.bernay-champagne@mfr.asso.fr

Contacts IPERIA

formation@iperia.eu

www.iperia.eu

Tel : n° vert 0800 820 920 appel gratuit depuis un poste fixe

Nos sites internet

Fédération départementale : www.mfr-72.fr

Bernay en Champagne : www.mfr-bernayenchampagne.fr

Coulans-sur-Gée : www.mfr-coulans.fr

Fyé : www.mfr-fyé.fr

Laillé : www.mfr-oreedeberce.fr

Nogent-le-Bernard : www.mfr-nogentlebernard.fr

Prendre en charge à domicile

Préparation des repas et service à table

Durée de la formation 24 heures/Réf IDPR

Lieu : Coulans sur Gée

Dates : Samedi 28 février 2015

Samedi 14 mars 2015

Samedi 28 mars 2015

Public visé : Tout salarié et assistant maternel
du particulier employeur

Objectif

Elaborer et préparer les repas en tenant compte des habitudes de l'employeur.

Points clés

Rechercher et réaliser des menus équilibrés et variés en tenant compte des produits de saison, des goûts, des habitudes.

Organiser le service de table: dresser une table, assurer le service des repas, desservir.

Connaître les principaux régimes alimentaires.

Respecter les règles d'hygiène et de sécurité.

Accueillir les enfants et communiquer

S'occuper d'enfants en situation de handicap

Durée de la formation 16 heures/Réf MIEH

Lieu : Coulans sur Gée

Dates : Samedi 28 Février 2015

Samedi 14 Mars 2015

Public visé : Tout salarié et assistant maternel
du particulier employeur

Objectifs

Adapter son comportement et ses pratiques professionnelles au développement de l'enfant en situation de handicap.

Comprendre les principales caractéristiques du handicap.

Points clés

Connaissance des handicaps physiques et mentaux.

Rôle de l'assistant maternel vis-à-vis des autres professionnels (éducateur, orthophoniste...).

Connaissance du matériel spécifique.

Développement de l'autonomie par des activités adaptées en fonction du handicap.

Les aspects affectifs et émotionnels liés au handicap

Hygiène de vie et hygiène alimentaire

Prévenir les situations difficiles

Favoriser la bien traitance envers les enfants

Durée de la formation 24 heures/Réf AMBE

Lieu : Bernay en Champagne

Dates : Samedi 23 mai 2015

Samedi 30 mai 2015

Samedi 20 Juin 2015

Public visé : assistant maternel

Objectif

Favoriser la bien traitance dans une démarche de qualité d'accueil.

Points clés

Connaître la notion de maltraitance et les obligations légales en découlant.

Identifier les différents types de violences.

Trouver les bons interlocuteurs pour envisager un signalement (allo enfance maltraitée, 119...).

Prendre soin de soi pour prendre soin des autres

Durée de la formation 16 heures / Réf MIPSS

Lieu : Bernay en Champagne

Dates : Jeudi 5 mars 2015

Jeudi 12 mars 2015

Public visé : Tout salarié et assistant maternel
du particulier employeur

Objectifs

Développer une écoute de soi pour mieux écouter l'autre.

Prévenir les malentendus en identifiant les limites entre vie privée et vie professionnelle.

Connaître son rythme et adapter ses activités pour se préserver.

Points clés

Connaître son rythme et adapter ses activités pour se préserver.

Etre à l'écoute de soi et des autres pour déceler les difficultés.

Faire le bilan de son état d'esprit après une intervention.

Gestion du stress et relaxation

Durée de la formation 16 heures / Réf MISR

Lieu : Bernay en Champagne

Dates : Jeudi 8 octobre 2015

Jeudi 15 octobre 2015

Public visé : Tout salarié et assistant maternel
du particulier employeur

Objectifs

Repérer la notion de stress dans son activité.

Savoir gérer au quotidien les influences négatives du stress.

Points clés

Connaître les manifestations, symptômes et conséquences du stress pour soi et son entourage familial et professionnel.

Identifier les agents « stressés » afin de favoriser leur contrôle.

Mettre en pratique des techniques de relaxation utilisables au quotidien.

La fin de vie le deuil

Durée de la formation 20heures/ Réf PAAD

Lieu : Bernay en Champagne

Dates : **Mardi 3 novembre 2015**
Mercredi 4 novembre 2015
Jeudi 5 novembre 2015

Public visé : Tout salarié

Objectifs

Situer son rôle à l'égard de la personne en fin de vie et de sa famille.

Apprendre à faire son deuil.

Points clés

Prendre en compte les besoins de la personne en fin de vie.

Connaître les différentes formes de deuil selon les cultures.

Savoir gérer les relations avec la personne et sa famille.

Appréhender le processus de deuil et se positionner aux côtés de la famille.

Accompagner les personnes en perte d'autonomie

Valoriser l'image par les soins esthétiques

Durée de la formation 16 heures/Réf PASSE

Lieu : Bernay en Champagne

Dates : **Mardi 3 Mars 2015**
Mardi 10 Mars 2015

Public visé : **Assistante de vie auprès
de personnes dépendantes**

Objectifs

Comprendre l'intérêt des soins esthétiques (estime de soi, maintien de l'autonomie...).

Maitriser les techniques de soins esthétiques adaptées.

Points clés

Savoir redonner le plaisir de s'occuper de soi par les soins esthétiques du quotidien: Coiffure maquillage...

Connaître les produits et les modalités d'utilisation en fonction de l'âge et des pathologies ou allergies.

Prendre en compte les habitudes culturelles de la personne, l'environnement et les événements familiaux.

Assistante de vie auprès de personnes âgées dépendantes

Durée de la formation 20heures/ réf PAD

Lieu : Bernay en Champagne

Dates : **Jeudi 19 Novembre 2015**
Jeudi 26 Novembre 2015
Vendredi 27 Novembre 2015

Public visé : **Assistante de vie auprès
de personnes dépendantes**

Objectif

Contribuer au bien être d'une personne présentant des troubles liés au vieillissement.

Points clés

Différents types de pathologies du vieillissement: désorientation, confusion mentale...

Activités liées au maintien à domicile: alimentation, hygiène...

Aspects spécifiques de la relation avec la personne dépendante: les petits gestes quotidiens, la stimulation intellectuelle...

Hygiène de vie de la personne.

Situation au sein d'une équipe d'intervention par rapport à la famille.

Assistant de vie auprès d'une personne atteinte de la maladie d'Alzheimer

Durée de la formation 20heures /Réf PAMA

Lieu : Bernay en Champagne

Dates : **Mardi 1^{er} Décembre 2015**
Jeudi 3 Décembre 2015
Jeudi 10 décembre 2015

Public visé : **Assistante de vie auprès
de personnes dépendantes**

Objectifs

Comprendre la spécificité de la maladie d'Alzheimer.

Adapter ses interventions en fonction du degré de dépendance.

Points clés

Connaître la maladie d'Alzheimer, les maladies apparentées et les signes précurseurs.

Appréhender le quotidien avec une personne atteinte de la maladie d'Alzheimer.

Se situer au sein d'une équipe d'intervention et par rapport à la famille.

Maintenir la communication avec la personne. Repérer les capacités de la personne et les stimuler au quotidien. Savoir mobiliser les réseaux dans l'environnement des personnes.