

**Fiche action : Le rapport à l'alimentation, au sport et à la santé de la personne en situation de handicap.**  
**Formation continue - Session 2024**

Date maj et version : 18/03/ 2024 -V1 n° 1  
Code RNCP : aucun  
Certificateurs : aucun  
Date de l'enregistrement de la certification : aucun  
N° déclaration d'activité : 98 97 027 37 97

<p><b>Objectifs généraux</b></p>	<p>Une bonne santé passe souvent par une alimentation variée, équilibrée et attrayante ainsi qu'une activité physique adaptée à nos apports caloriques quotidiens.</p> <p>Les défis de cette action de formation sont d'offrir aux bénéficiaires des outils leurs permettant de mesurer leurs consommations alimentaires, de pouvoir modifier les habitudes favorisant la prise de poids, de définir des actions leurs permettant de lutter à la sédentarité.</p>
<p><b>Méthodes mobilisées, modalités d'évaluation</b></p>	<p><u>Méthodes mobilisées :</u> La formation est basée sur une pédagogie participative et active. Les apports théoriques sont ponctués de temps d'échanges collectifs et de réponses aux interrogations par le formateur (trice). Formation consécutive de 3 jours avec 1 journée hors murs, analyse des situations professionnelles vécues et des pratiques ; apports conceptuels, découverte activité physique adaptée/sport, valorisation de l'image de soi, atelier de production culinaire. Une méthode autodidactique complémentaire, amenant le stagiaire à proposer lui-même une solution en ayant construit une réflexion.</p> <p>Les supports pédagogiques convoqués : - des présentations et documents vidéoprojetés - un tableau de conférence, - des questions à la salle au début, en cours et en fin de session, - des quiz et des exercices d'application format papier, - lieux de formation hors murs (1 journée) - des travaux pratiques encadrés de productions.</p> <p><u>Modalités d'évaluation :</u> Cette formation n'étant ni qualifiante ni certifiante, seule une attestation de fin de formation est remise aux participants. Toutefois dans un souci d'évaluation des compétences des professionnels plusieurs évaluations sont mises en place :</p> <p>En début de la formation, un tour de table est effectué pour identifier les attentes, mesurer le niveau de connaissances et compétences sur le sujet traité et adapter le contenu de l'action en conséquence.</p> <p>Tout au long de la formation, par questionnement oral, quiz, ou exercices d'application à l'issue de chaque thématique/module.</p> <p>Évaluation à chaud en fin de formation portant sur : - les acquis (connaissance et compétences) des apprenants par un questionnaire final/étude de cas et/ou par l'observation lors des travaux pratiques de la maîtrise des savoirs de base, - la satisfaction des participants, - les besoins exprimés pour d'éventuelles suites à la formation.</p>

<b><i>Les débouchés</i></b>	Aucune
<b><i>Poursuite de parcours</i></b>	Selon demande spécifique de l'employeur
<b><i>Accessibilité aux personnes en situation de Handicap</i></b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Tous les sites sont accessibles</li><li>- Le parcours pédagogique peut être individualisé sur étude avec le référent handicap (contacter notre référent handicap : <a href="mailto:referenthandicap@emap.re">referenthandicap@emap.re</a>) .</li></ul>
<b><i>Dates de la prochaine session</i></b>	10, 11, 12 septembre 2024. (sous réserve de modification)

<b>La formation en détails</b>	
<b>Données règlementaires</b>	Aucune
<b>La certification</b>	Aucune
<b>Dispenses et allègements</b>	<p>La formation est inscrite pour une durée de 18 heures et doit être suivie en totalité.</p> <p>Les horaires sont aménagés pour des journées de 6 heures avec pause toute les 1.5 heures maxi.</p> <p>Lors de la première journée, le travail se fera en demi-groupe de 4 personnes.</p>
<b>Prérequis</b>	Pas de pré requis.
<b>Modalités et délais d'accès</b>	<p><u>Modalités</u> :</p> <p>Inscription et financement sur demande d'employeur. Formation Inter-Entreprise en présentiel.</p> <p>Une session de formation sera effective à partir de 8 personnes inscrites.</p> <p><u>Délai d'accès</u> :</p> <p>Devis et convention de formation signés au plus tard à la date de rentrée</p>
<b>Statuts et effectifs</b>	Promotion de 8 professionnels évoluant en ESAT ayant le statut d'usager du secteur médicosocial.
<b>Objectifs pédagogiques</b>	<p>Aptitudes :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— Réaliser deux menus en tenant compte de ses besoins caloriques.</li> <li>— Etablir des modes de dépense énergétique adaptés</li> <li>— Pouvoir proposer à l'établissement un projet « nourriture, sport et santé » en tenant compte des connaissances acquises.</li> </ul> <p>Compétences :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>— Repérer les pulsions gustatives.</li> <li>— Pouvoir agir sur son image et sa confiance en soi.</li> <li>— S'exprimer de façon individuelle sur son comportement alimentaire.</li> </ul>
<b>Durée de la formation</b>	18 heures de formation dispensées en 3 journées de 6 heures.
<b>Contenu de la formation</b>	<p>Module 1 : La santé par la bouche, connaissances des pratiques culinaires Atelier : Cuisine et découverte de saveurs (3 heures)</p> <p>Module 2 : La santé par le bien-être et l'image de soi. Atelier : relooking et confiance en soi (3 heures)</p> <p>Module 3 : La santé par le sport, découverte des différentes pratiques sportives Atelier : Activité physique (6 heures)</p> <p>Module 4 : Elaboration, co-construction, montage et mise en forme de projet. (6 heures)</p>

<p><b>La formation en chiffre (Promotion 2023) 8 apprenants</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Taux de présentation à l'examen : Non concerné</li> <li>- Taux d'obtention du diplôme : Non concerné</li> <li>- Taux de retour des enquêtes : 87.50 %</li> <li>- Taux de satisfaction des stagiaires : 100 % des répondants</li> <li>- Taux d'interruption de la formation : 0 %</li> <li>- Taux d'abandon* : 0 %</li> <li>- Taux d'insertion professionnelle 6 mois après la formation : Non concerné</li> <li>- Taux d'insertion dans l'emploi : Non concerné</li> </ul> <p><b>*Pour plus d'informations sur le motif des abandons, nous contacter</b></p>
<p><b>Lieu</b></p>	<p>École des <b>M</b>étiers de l'<b>A</b>ccompagnement à la <b>P</b>ersonne (EMAP) 1D chemin Vélia 97432 Ravine des Cabris</p>
<p><b>Tarifs</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Pour les salariés, financement par l'employeur ou son fonds de formation. Coût pédagogique : 735 € (sous réserve de modification)</li> </ul>
<p><b>Contacts</b></p>	<p>Accueil : 0262 96 95 30 ; <a href="mailto:accueil@emap.re">accueil@emap.re</a></p> <p><b>Formation continue :</b> Geoffrey PAYET : <a href="mailto:gpayet@emap.re">gpayet@emap.re</a> Patricia DIJOUX : <a href="mailto:pdijoux@emap.re">pdijoux@emap.re</a> Tel : 0262 96 95 30 Poste 4</p>