



CENTRE NATIONAL DE FORMATIONS

# CATALOGUE 2026

*Apprendre. Progresser. Réussir.*



Site internet CNF, Cliquez sur le lien ou Flachez le QR CODE

<https://www.siegecnf.fr/>

Des formations sur mesure pour chaque secteur

04 82 82 91 00

# SOMMAIRE

• Nos Centres de Formations	03
• Objectifs de nos Centres	03
• Qualité & Conformité	05
• Insertion Professionnel	06
• Développement des Compétences	08
• Formation « <b>ENTRETIEN DES LOCAUX</b> »	11
• Formation « <b>BIO NETTOYAGE &amp; LUTTE CONTRE LES INFECTIONS NOSOCOMIALES</b> »	15
• Formation « <b>INITIATION AU NETTOYAGE</b> »	18
• Formation « <b>LAVEUR DE VITRES</b> »	19
• Formation « <b>UTILISATION DU MATÉRIEL MÉCANISÉS</b> »	21
• Formation « <b>GESTES &amp; POSTURES</b> »	22
• Formation « <b>HYGIÈNE ALIMENTAIRE en Restauration Commercial (HACCP)</b> »	23
• Formation « <b>AGENT de PROPRETÉ &amp; d'HYGIÈNE</b> » (Titre APH)	25
• Formation « <b>AGENT HÔTELIER / Bio Nettoyage &amp; Service des repas</b> »	27
• Formation « <b>PETITE ENFANCE</b> »	30
• Formation « <b>SAP &amp; ADVF Certifiante et/ou Professionnalisante</b> »	31
• Formation « <b>RESOURCE HUMAINE &amp; JURIDIQUE</b> »	33
• Formation « <b>SÉCURITÉ FERROVIAIRE (AAE) SECUFER</b> » : Autorisation d'Accès aux Emprises Ferroviaire	35
• Formation « <b>SERVEUR EN RESTAURATION</b> »	37
• Formation « <b>BASE MÉTIERS du SECOND ŒUVRE du BÂTIMENT</b> »	40
• Formation « <b>CERTIBIocide DÉSINFECTANTS</b> »	42
• Formation « <b>ENTRETIEN &amp; REPASSAGE du LINGES</b> »	44
• Formation « <b>INTERVENIR au DOMICILE des PARTICULIERS</b> »	46
• Formation « <b>ASSISTANT(e) de VIE DÉPENDANCE</b> »	48
• Formation « <b>EMPLOYÉ FAMILIAL</b> »	50
• Formation « <b>AIDE à la TOILETTE à DOMICILE auprès des personnes âgées &amp; ou handicapés</b> »	51
• Formation « <b>APPROCHE du HANDICAP psychique et du Handicap intellectuel</b> »	54
• Formation « <b>MOBILISATION ERGONOMIQUE auprès d'une personne âgée dépendante et ou handicapée</b> »	56
• Formation « <b>Formateur Professionnel d'Adultes</b> »	58
• Formation « <b>ENTRETIEN des PARTIES COMMUNES D'IMMEUBLES</b> »	60
• Formation « <b>SENSIBILISATIONS aux RISQUES PROFESSIONNELS liés au nettoyage des locaux</b> »	63
• Formation « <b>ISO8 SALLES BLANCHES</b> »	65



## NOS CENTRES DE FORMATIONS PARTOUT EN FRANCE



*« La formation qui transforme les pratiques »*

## Objectifs de nos centres

**Formation Professionnelle :** Offrir des programmes de formation adaptés aux besoins du marché du travail, en mettant l'accent sur les compétences pratiques et théoriques nécessaires.

## Formation Professionnelle

Notre engagement en matière de formation professionnelle se traduit par une offre de programmes diversifiés et adaptés aux exigences actuelles et futures du marché du travail. Voici les principaux aspects de notre approche :

### 1. Analyse des Besoins du Marché

Nous réalisons régulièrement des études de marché pour identifier les besoins actuels et émergents en matière de compétences. Cette analyse nous permet d'adapter et de mettre à jour nos programmes de formation afin de garantir leur pertinence et leur efficacité.

## **2. Compétences Pratiques**

Nos programmes mettent un accent particulier sur le développement des compétences pratiques. Grâce à des ateliers, des simulations et des stages en entreprise, les apprenants acquièrent une expérience concrète qui les prépare directement aux réalités du terrain.

## **3. Compétences Théoriques**

En complément des compétences pratiques, nous offrons une solide formation théorique.

## **4. Formation Individualisée et Handicap**

Nous comprenons que chaque apprenant a des besoins et des objectifs uniques. C'est pourquoi nous offrons des parcours de formation personnalisés, adaptés aux compétences et aux aspirations de chacun. Un accompagnement individualisé est assuré pour les personnes en situation d'handicap et ainsi, optimiser l'apprentissage et favoriser la réussite de chaque participant. Contact direct du référent handicap : Mme Sana Benhadj : [sanabenhadj@siegecnf.com](mailto:sanabenhadj@siegecnf.com)

## **5. Utilisation des Technologies Modernes**

Nous intégrons des technologies modernes dans nos méthodes d'enseignement pour enrichir l'expérience d'apprentissage. Cela inclut l'utilisation de plateformes d'apprentissage en ligne, de logiciels de simulation et d'outils interactifs qui facilitent la compréhension et la rétention des connaissances.

## **6. Certifications Professionnelles**

Nos programmes de formation mènent à des certifications ou à des attestations reconnues qui attestent des compétences et des connaissances acquises. Ces certifications ou attestations renforcent l'employabilité des diplômés et leur ouvrent de nombreuses opportunités professionnelles.

## **7. Partenariats avec les Entreprises**

Nous collaborons étroitement avec les entreprises du secteur pour garantir que nos programmes répondent aux exigences du marché du travail. Ces partenariats nous permettent également de proposer des stages, des opportunités de placement et des projets pratiques qui enrichissent l'expérience de nos apprenants.

# Qualité et Conformité

Au Centre National de Formations, la qualité et la conformité sont des piliers fondamentaux de notre mission. Nous mettons tout en œuvre pour garantir que nos programmes de formation répondent aux standards les plus élevés, tant au niveau international que local. Voici comment nous procédons :

## 1. Adoption des Normes Internationales

Nous nous alignons sur les normes internationales reconnues

## 2. Conformité aux Réglementations Locales

Nous veillons à ce que toutes nos formations soient conformes aux réglementations locales, Cela inclut :

- Réglementations sanitaires nationales : Respect des lois et règlements locaux concernant l'hygiène et la sécurité.
- Normes spécifiques aux établissements de santé : Application des protocoles de prévention des infections nosocomiales et autres risques sanitaires.

## 3. Processus d'Audit et de Contrôle de Qualité

Pour assurer la qualité et la conformité de nos programmes, nous mettons en place des processus d'audit et de contrôle rigoureux :

- Audits internes réguliers : Vérification systématique de nos pratiques et de nos installations pour garantir leur conformité aux normes établies.
- Évaluations externes : Recours à des organismes de certification tiers pour évaluer nos process et valider nos programmes de formation.

## 4. Formation et Certification des Formateurs

Nos formateurs sont soigneusement sélectionnés et certifiés pour garantir un niveau d'expertise élevé. Ils reçoivent une formation continue pour rester à jour avec les dernières avancées dans chaque domaine d'intervention.

## 5. Suivi et Évaluation des Apprenants

Nous suivons de près les progrès de nos apprenants et évaluons régulièrement leurs performances pour nous assurer qu'ils acquièrent les compétences nécessaires. Des examens et des évaluations pratiques sont organisés pour valider leurs connaissances et leur savoir-faire.

## **6. Amélioration Continue**

Nous nous engageons dans une démarche d'amélioration continue pour perfectionner nos programmes de formation. Les retours de nos apprenants et de nos partenaires sont analysés et pris en compte pour apporter des améliorations constantes à nos pratiques et nos contenus pédagogiques.

## **7. Documentation et Transparence**

Toutes nos procédures, politiques et pratiques sont documentées de manière transparente. Cela inclut la mise à disposition de guides, manuels et ressources pédagogiques détaillés pour nos apprenants et notre personnel.

# **Insertion professionnelle**

Faciliter l'insertion professionnelle des apprenants en leur offrant des opportunités de stage et de placement professionnel.

Au Centre National de Formations, nous accordons une grande importance à l'insertion professionnelle de nos apprenants. Notre objectif est de maximiser leurs chances de réussite sur le marché du travail en leur offrant des opportunités concrètes et des outils indispensables pour leur carrière. Voici comment nous procédons :

## **1. Opportunités de Stage**

Nous collaborons étroitement avec des entreprises partenaires pour offrir des stages de qualité à nos apprenants. Ces stages sont conçus pour :

- **Expérience Pratique** : Permettre aux apprenants d'acquérir une expérience pratique et de mettre en application les compétences théoriques et pratiques qu'ils ont développées au cours de leur formation.
- **Immersion Professionnelle** : Plonger les apprenants dans des environnements de travail réels où ils peuvent observer et participer aux opérations quotidiennes, renforçant ainsi leur compréhension et leurs savoirs acquis.
- **Évaluation et Feedback** : Offrir des évaluations continues et des feedbacks constructifs pour aider les apprenants à s'améliorer et à se préparer aux exigences du marché du travail.

## 2. Placement Professionnel

Nous mettons en place des stratégies efficaces pour faciliter le placement professionnel de nos diplômés :

- Réseau d'Entreprises Partenaires : Nous entretenons un vaste réseau d'entreprises partenaires qui sont à la recherche de professionnels qualifiés. Ces entreprises collaborent avec nous pour offrir des opportunités d'emploi à nos diplômés.
- Ateliers de Recherche d'Emploi : Nous organisons des ateliers et des sessions de formation sur les techniques de recherche d'emploi, incluant la rédaction de CV, la préparation aux entretiens, et l'utilisation des plateformes de recrutement en ligne.
- Coaching Individuel : Nos conseillers en insertion professionnelle fournissent un coaching individualisé pour aider les apprenants à identifier leurs forces, à définir leurs objectifs de carrière et à élaborer des plans d'action personnalisés.

## 3. Partenariats et Réseautage

Nous favorisons les opportunités de réseautage pour nos apprenants en :

- Événements de Réseautage : Organisant des événements de réseautage et des forums d'emploi où les apprenants peuvent rencontrer des employeurs potentiels, échanger avec des professionnels du secteur et développer leur réseau professionnel.
- Conférences et Séminaires : Encourageant la participation à des conférences et séminaires pertinents pour rester informés des tendances du secteur et des opportunités d'emploi.

## 4. Suivi Post-Formation

Le CNF s'engage à suivre ses diplômés même après la fin de leur formation :

- Suivi de Carrière : Nous offrons un suivi de carrière pour nos diplômés afin de les accompagner dans leurs premiers pas sur le marché du travail et de les aider à surmonter les défis éventuels.
- Alumni Network : Nous maintenons un réseau d'alumni pour favoriser les échanges et les collaborations entre les anciens apprenants, créant ainsi une communauté de soutien et d'entraide.



## 5. Programme de Mentorat

Nous mettons en place un programme de mentorat où les apprenants peuvent bénéficier des conseils et de l'expérience de professionnels établis :

- Mentors Expérimentés : Des professionnels expérimentés sont jumelés avec des apprenants pour les guider et les conseiller tout au long de leur parcours de formation et d'insertion professionnelle.
- Sessions de Mentorat : Des sessions régulières de mentorat sont organisées pour discuter des objectifs de carrière, des défis professionnels et des opportunités de développement.

## 6. Accès à des Ressources et Outils

Nous fournissons à nos apprenants des ressources et des outils essentiels pour leur réussite professionnelle :

- Bibliothèque de Ressources : Accès à une bibliothèque de ressources incluant des guides de carrière, des études de cas, des articles et des vidéos pédagogiques.
- Plateformes en Ligne : Utilisation de plateformes en ligne pour le développement de compétences, la recherche d'emploi et le réseautage professionnel.

En mettant l'accent sur l'insertion professionnelle, nous nous assurons que nos apprenants sont bien préparés à intégrer le marché du travail et à réussir dans leurs carrières.

# Développement des Compétences

**Encourager le développement continu des compétences par le biais de formations continues et de certifications professionnelles.**

Au Centre National de Formations, nous mettons un accent particulier sur le développement continu des compétences de nos apprenants. Notre objectif est de permettre à chacun de se perfectionner, de s'adapter aux évolutions du secteur et de se distinguer sur le marché du travail. Voici comment nous procédons :



## **1. Formations Continues**

Nous offrons une large gamme de formations continues adaptées aux besoins des professionnels en activité :

- Modules Spécialisés : Des modules de formation ciblés sur des compétences spécifiques, tels que les nouvelles techniques de nettoyage, l'utilisation de produits éco-responsables ou la gestion des déchets.
- Actualisation des Connaissances : Des sessions de formation pour mettre à jour les connaissances des professionnels sur les dernières avancées technologiques et les nouvelles réglementations.
- Flexibilité : Des formations en présentiel, à distance ou en format hybride pour s'adapter aux contraintes de temps et aux préférences d'apprentissage des professionnels.

## **2. Certifications Professionnelles**

Nous proposons des certifications reconnues pour valider et valoriser les compétences acquises :

- Certifications de Compétence : Des certifications spécifiques qui attestent des compétences techniques et théoriques des professionnels dans différents domaines.
- Reconnaissance Internationale : Des certifications alignées avec les normes internationales, qui renforcent la crédibilité des professionnels sur le marché du travail global.
- Processus de Certification : Un processus rigoureux d'évaluation et de validation des compétences, incluant des examens théoriques, des évaluations pratiques et des entretiens individuels.

## **3. Programmes de Perfectionnement**

Nous développons des programmes de perfectionnement pour aider les professionnels à progresser dans leur carrière :

- Formation au Leadership : Des programmes de formation en leadership et en gestion d'équipe pour ceux qui aspirent à des postes de responsabilité.
- Développement de Carrière : Des ateliers et des séminaires sur la gestion de carrière, la planification stratégique et les opportunités de progression professionnelle.

- Coaching et Mentorat : Des sessions de coaching et de mentorat pour accompagner les professionnels dans leur développement personnel et professionnel.

#### **4. Utilisation des Technologies Modernes**

Nous intégrons des technologies modernes pour enrichir l'expérience d'apprentissage :

*« Compétence, conformité, confiance »*

- Plateformes d'Apprentissage en Ligne : Des plateformes numériques permettant aux apprenants d'accéder à des ressources pédagogiques, de suivre des cours en ligne et de participer à des forums de discussion.
- Simulateurs Virtuels : Des outils de simulation virtuelle pour pratiquer et perfectionner les compétences dans des environnements réalistes et sécurisés.
- Réalité Augmentée : Utilisation de la réalité augmentée pour offrir des expériences d'apprentissage immersives et interactives.

#### **5. Partenariats avec les Experts du Secteur**

Nous collaborons avec des experts du secteur pour offrir des formations de pointe :

- Conférenciers Invités : Des sessions animées par des conférenciers et des professionnels renommés.
- Ateliers Pratiques : Des ateliers pratiques dirigés par des experts pour approfondir les compétences techniques et opérationnelles.
- Échanges Internationaux : Des programmes d'échange et de partenariat avec des institutions internationales pour offrir une perspective globale.

#### **6. Suivi et Évaluation Continue**

Nous assurons un suivi et une évaluation continue des compétences des apprenants :

- Évaluations Périodiques : Des évaluations régulières pour mesurer les progrès des apprenants et identifier les domaines à améliorer.
- Feedback Constructif : Des sessions de feedback pour fournir des conseils et des recommandations personnalisées.
- Plans de Développement Individuels : Élaboration de plans de développement individuels pour aider les apprenants à atteindre leurs objectifs de carrière.

**En mettant l'accent sur le développement continu des compétences, le CNF assure que les professionnels sont bien préparés pour relever les défis actuels et futurs du secteur et pour exceller dans leurs carrières.**

*« Des compétences solides pour un avenir durable »*



## **Formations – France**

## Entretien des locaux



Le nettoyage est un métier ! Trop souvent, on voit encore des agents utiliser la serpillière,  
Utiliser dangereusement l'eau de javel... Et même les agents bien équipés finalement n'optimisent pas leur matériel et se plaignent de douleurs au dos, etc.

### Objectifs et Compétences visées

Adopter des techniques et des protocoles pour optimiser la qualité du travail. Savoir choisir ses produits d'entretien et connaître les risques liés à leur manipulation. **Appréhender le matériel et ses possibilités.**

### Rôles et définitions pour donner du sens à sa mission

- Les attentes des utilisateurs
- Importance de la fonction
- Le nettoyage est un métier

### Les différents types de salissures

- Salissures organiques / minérales

### La différence entre nettoyage et désinfection

- La chimie des produits (échelle PH)
- Microbes : vie, développement et risques

## **Le matériel de nettoyage**

- Choix et obligations
- Balayage (à sec, humide, assisté)
- Lavage (faubert, balai espagnol, à plat)
- Essuyage (lavettes coton, microfibres)
- Le chariot (gain de temps si bien organisé et rangé)

## **Le travail mécanique (introduction)**

- Intérêts d'une monobrosse et d'une autolaveuse
- Rappels des travaux pouvant être réalisés
- Prise en mains

## **Organisation et méthodes**

- Ordonnancement des tâches et fréquences
- Ergonomie de base
- Procédures et fiches méthodes (bureaux, sanitaires, vitrerie, etc.)
- Autocontrôle et suivi de son travail

## **Démonstration et mise en pratique**

- Balayage humide
- Lavage à plat
- Essuyage du mobilier
- Lavage des vitres
- Entretien d'un sanitaire (en intra)

## **Les produits d'entretien**

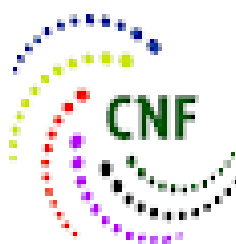
- Choix d'un détergent (en fonction de la salissure, du revêtement, etc.)
- Cercle de Sinner / méthode TACT (temps d'action, température, etc.)
- Normes des désinfectants
- Cas particulier : l'eau de Javel
- Les risques, les EPI (équipements de sécurité type gants, masques, visières...)
- Les étiquettes / les pictogrammes de sécurité
- La sécurité, le stockage et le dosage

## Typologie de sol et entretien

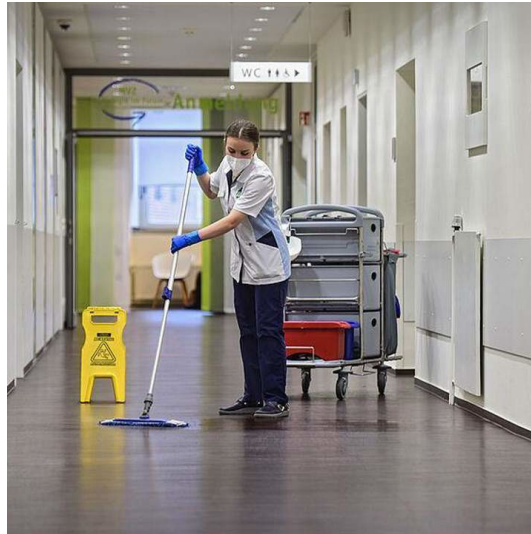
- Les thermoplastiques
- L'entretien courant Balayage Lavage La mécanisation
- L'entretien périodique La spray méthode Le lustrage
- La remise en état : Décapage à sec / Décapage au mouillé / Protection
- Le carrelage
- L'entretien courant Manuel / Mécanisé
- L'entretien périodique / remise en état : récurage de sol, pH du détergent ?
- Les sols textiles
- L'entretien courant / Le détachage
- L'entretien périodique : L'injection-extraction / Le shampoing au mouillé
- Le shampoing mousse sèche / La rotowash
- Les sols en bois
- L'entretien courant / L'entretien périodique / La rénovation
- Le marbre et les pierres naturelles
- L'entretien courant / L'entretien périodique / La rénovation

## Tarifs

- Session inter-entreprises
- SUR DEVIS
- Date déterminée en fonction du nombre minimum d'apprenants requis sous un délai de 1 mois
- Passerelle : Plusieurs actions possibles, nous contacter



## Bio nettoyage et lutte contre les infections nosocomiales



Au-delà de la qualité de la prise en charge des soins, le bionettoyage s'inscrit dans une maîtrise des techniques professionnelles afin de garantir une sécurité quant à un développement de micro-organismes et à une contamination des personnes.

### Objectifs et Compétences visées

- CONNAÎTRE ET COMPRENDRE LES INFECTIONS NOSOCOMIALES
- Définition ; Siège de l'infection ; Facteurs favorisants
- Colonisation/infection ; Les réservoirs ; La transmission manuportée
- Bases de microbiologie : les Bactéries ; les Virus ; les Champignons ; les Parasites
- Le biofilm : Définition ; Formation ; Prévention et élimination

### Programme

#### Agir contre les infections nosocomiales

- Maîtrise de la contamination
- Mise en place d'une stratégie de lutte contre les infections nosocomiales

#### Le bionettoyage



- Définition ; Principes généraux
- Propreté visuelle/propreté microbiologique ; Évaluation /qualité
- Zones de risques : classification et fréquence du Bionettoyage par type de zone

## **L'hygiène du personnel**

- Rôle des mains dans la transmission de l'infection (La flore cutanée résidente et transitoire)
- La tenue du personnel

## **Les Techniques de Bionettoyage**

- Les méthodes manuelles d'entretien
- Les méthodes d'entretien mécanisées
- Techniques de protection des sols
- L'entretien du matériel
- La désinfection des locaux

## **Les produits d'entretien**

- Les Détergents ; Les Désinfectants ; Les Détergents/désinfectants
- Les bonnes pratiques dans l'utilisation des produits d'entretien

## **Le bionettoyage des locaux**

- Bionettoyage de la chambre au quotidien ; en isolement septique ; à la sortie du patient
- Bionettoyage des locaux communs et entretien du matériel

## **Précautions particulières / Les Isolements**

- Mesures de prévention des BMR ; du Clostridium difficile ; de la gale
- Mesures de prévention de la Légionellose ; de l'aspergillose

## **Les circuits**

- Circuit du linge sale / circuit du linge propre ; Le pré-tri ; Les bonnes pratiques d'hygiène
- Circuit des déchets : les différents types de déchets et les bonnes pratiques

## Les Accidents Exposant au Sang

- Définition, prévention, conduite à tenir
- La démarche Qualité
- Les contrôles visuels et les contrôles microbiologiques

Travaux en groupe

## Tarifs

- Session inter-entreprises
- SUR DEVIS
- Date déterminée en fonction du nombre minimum d'apprenants requis sous un délai de 1 mois
- Passerelle : Plusieurs actions possibles, nous contacter



## Initiation au nettoyage



Le CNF met à votre disposition son expertise pédagogique à travers une offre de formations avec des contenus riches, accessibles et adaptés à tous les stagiaires.

## Objectifs et Compétences visées

- Réaliser l'entretien manuel et mécanisé des locaux dans le respect des protocoles liés à des environnements spécifiques (agroalimentaire, hospitalier, industriel, etc.)
- Être capable d'identifier les salissures et les revêtements afin de choisir les produits et les méthodes d'élimination adaptés
- Être en mesure de choisir et d'adapter les bonnes techniques pour obtenir des résultats de qualités
- Être capable de connaître les matériels, les machines, les produits, leurs dosages, les règles de sécurité, les gestes et postures

## Tarifs

- Session inter-entreprises
- SUR DEVIS
- Date déterminée en fonction du nombre minimum d'apprenants requis sous un délai de 1 mois
- Passerelle : Plusieurs actions possibles, nous contacter



## Laveur de vitres



Le lavage des vitres est un travail spécifique qui a ses méthodes...

### Objectifs et Compétences visées

Appliquer les techniques spécifiques de la vitrerie de façon méthodique et efficace dans le respect des règles de sécurité.

### Programme

- Les différents types de façade et de verre
- Identification des différentes salissures
- Spécificités de ce travail

- Le choix des différentes méthodes
- Les cadences théoriques
- Mode opératoire à suivre
- Les matériels, les accessoires et les produits utilisés
- La sécurité individuelle et collective
- La sécurité du travail en hauteur
- L'auto-contrôle
- Exercice pratique, avec et sans perche

## Durée

Nous contacter Date déterminée en fonction du nombre minimum d'apprenants requis sous un délai de 1 mois

## Public

Personnels ayant des activités de nettoyage

## Pré-requis

Aucun

## Évaluation

- Auto-évaluation de positionnement par entretien ou questionnaire.
- Auto-évaluation des acquis de la formation par questionnaire amenant à une réflexion sur un plan d'actions.

## Pédagogie

- Exposés, échanges d'expériences,
- Présentation d'affiches, documents, supports...
- Remise d'une synthèse pédagogique (livret),
- Approche centrée sur les situations concrètes rencontrées par les participants.

## Tarifs

- Session inter-entreprises
- SUR DEVIS
- Date déterminée en fonction du nombre minimum d'apprenants requis sous un délai de 1 mois
- Passerelle : Plusieurs actions possibles, nous contacter



## La monobrosse (lavages mécanisés)



Très souvent, du matériel quasiment neuf demeure dans les « placards » par crainte de la manipulation spécifique qu'il représente...

## Objectifs et Compétences visées

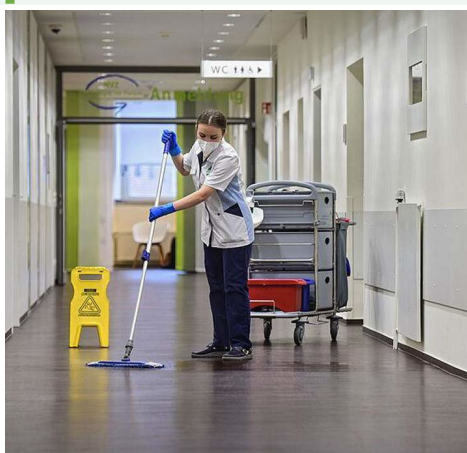
- Savoir prendre en main ce matériel spécifique
- Rassurer le personnel sur sa manipulation et son fonctionnement
- Adopter des techniques pour optimiser la qualité du travail

## Tarifs

- Session inter-entreprises
- SUR DEVIS
- Date déterminée en fonction du nombre minimum d'apprenants requis sous un délai de 1 mois
- Passerelle : Plusieurs actions possibles, nous contacter



## Gestes et postures dans le nettoyage



## Objectifs et Compétences visées

- Prévenir les accidents du travail par des gestes adaptés et ainsi réduire les tensions musculaires, articulaires aux postes de travail
- Se servir au mieux du matériel et des produits sans risque et sans fatigue inutile
- Réduire les risques liés à l'activité (port de charges, chutes, troubles musculo-squelettiques...)

## Tarifs

- Session inter-entreprises
- SUR DEVIS
- Date déterminée en fonction du nombre minimum d'apprenants requis sous un délai de 1 mois
- Passerelle : Plusieurs actions possibles, nous contacter





## Hygiène alimentaire en restauration commerciale



## Formation *(HACCP)*

Notre formation en hygiène alimentaire vous permettra de **maîtriser les risques liés à la manipulation des denrées alimentaires et de définir des mesures préventives pour assurer leur innocuité.**

Durant les séances de formation, vous apprendrez à identifier les dangers liés aux aliments, à appliquer les bonnes pratiques

d'hygiène (BPH) et à mettre en place les procédures nécessaires pour prévenir toute contamination.

Vous saurez également **assurer la conformité réglementaire des denrées transformées** et servir en suivant les exigences européennes et françaises en matière de sécurité alimentaire.

C'est l'article L.233-4 du code rural et de la pêche maritime qui rend la formation à l'hygiène alimentaire obligatoire et l'arrêté du 12 février 2024 relatif au cahier des charges de la formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale qui mettent en œuvre cette obligation de formation.

Les conditions d'autorisation à dispenser l'action de formation relative à l'hygiène alimentaire  
des établissements de restauration commerciale, prévue à l'article L.233-4 du code rural et de la  
pêche maritime, et les modalités d'enregistrement des dispensateurs de formation sont détaillées dans l'IT 2024-207 du 29 mars 2024.

Cette formation doit permettre aux salariés concernés d'acquérir les capacités nécessaires pour **organiser et gérer leurs activités dans des conditions d'hygiène conformes à la réglementation et satisfaisantes pour la clientèle**. La formation est adaptée à l'activité du restaurant.

La liste des organismes de formation enregistrés auprès de la direction régionale de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt (DRAAF) de leur siège social est en cours d'actualisation.

## Tarifs

- Session inter-entreprises
- SUR DEVIS
- Date déterminée en fonction du nombre minimum d'apprenants requis sous un délai de 1 mois
- Passerelle : Plusieurs actions possibles, nous contacter



## Agent de propreté et d'hygiène



**Nous mettons à votre disposition notre expertise pédagogique à travers une offre de formations avec des contenus riches,** accessibles et adaptés à tous les stagiaires. Grâce à nos formateurs qui vont vous accompagner tout au long de votre formation avec méthode, exemple et bonne humeur, le métier de la propreté n'aura aucun secret pour vous.

- 2 journées de 7 heures ou 4 demi-journées de 3,5 heures
- Adaptation possible des supports et des outils
- Présentiel en intra – Possible en Distanciel ou Mixte
- Après première demande, la formation peut être organisée dans le délai d'un mois.

Toutes nos formations sont organisées pour être accessibles à tout public et toutes personnes en situation de handicap : nous consulter.

## Objectifs et Compétences visées

Réaliser l'entretien manuel et mécanisé des locaux dans le respect des protocoles liés à des environnements spécifiques ( agroalimentaire, hospitalier, industriel, etc.) Être capable d'identifier les salissures et les revêtements afin de choisir les produits et les méthodes d'élimination adaptés être en mesure de choisir et d'adapter les bonnes techniques pour obtenir des résultats de qualité, être capable de connaître les matériels, les machines, les produits, leurs dosages, les règles de sécurité, les gestes et postures.

## Programme

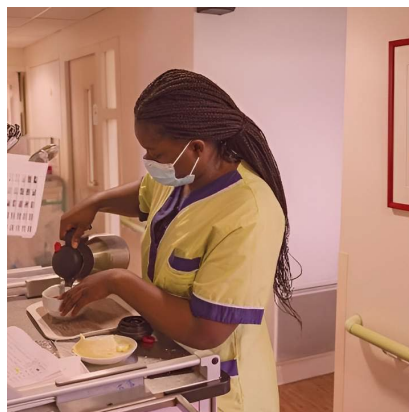
1. Connaissance des bases du métier et du secteur
2. Appréhender le contexte de l'entreprise de propreté
3. Repérer les paramètres économiques et organisationnels
4. Appréhender l'organisation de l'activité dans les métiers de la propreté
5. Réaliser une prestation de service d'entretien manuel adaptée aux locaux, aux surfaces et à leur utilisation
6. Réaliser par des méthodes manuelles l'entretien courant des locaux à usage professionnel ou privé
7. Réaliser par des méthodes manuelles l'entretien courant des sanitaires
8. Réaliser par des méthodes manuelles l'entretien des locaux soumis à des normes ou contraintes spécifiques
9. Réaliser une prestation de services d'entretien mécanisé et /ou de remise en état mécanisée adaptée aux locaux, aux surfaces et à leur utilisation
10. Réaliser par des Méthodes mécanisées le lavage des surfaces dures
11. Entretenir ou remettre en état des sols souples protégés en utilisant des techniques mécanisées
12. Entretenir ou remettre en état des surfaces textiles en utilisant des techniques mécanisées

## Tarifs

- Session inter-entreprises
- SUR DEVIS
- Date déterminée en fonction du nombre minimum d'apprenants requis sous un délai de 1 mois
- Passerelle : Plusieurs actions possibles, nous contacter



## Agents hôteliers : bio nettoyage et service des repas



**Pour pérenniser les efforts et les changements, introduits notamment dans la phase d'accréditation,** il faut mobiliser les acteurs autour des actions engagées en validant les pratiques collectives. Cette formalisation des pratiques a été considérée comme la première étape de la démarche qualité engagée dans les établissements de santé, sociaux et médico-sociaux.

## Objectifs et Compétences visées

- Analyser l'importance des règles d'hygiène en prévention
- Savoir diminuer les risques de contamination

- Connaître les principes du bio-nettoyage pour optimiser l'utilisation des produits et matériels
- Sensibiliser aux enjeux et responsabilités de la sécurité alimentaire
- Connaître les bonnes pratiques de service des repas

## **Programme**

### **Introduction à la microbiologie**

- Bactéries, virus, champignons, protozoaires
- Vie et développement

### **La bio-contamination**

- Transmission microbienne
- Réservoirs microbiens (bio-film)
- Infections nosocomiales
- Classification des zones à risques

### **La différence entre nettoyage et désinfection**

- La chimie des produits (échelle PH)
- Les normes des désinfectants
- Les risques et la sécurité
- Le dosage
- Le cercle intégrationnel d'efficacité

### **Le choix du matériel**

- Le chariot de nettoyage
- Le balayage humide
- Les différents choix de lavage de sols
- Les différents tissus d'essuyage

### **Les différentes méthodes d'intervention**

- La première étape : le lavage des mains
- Techniques de désinfection

- Ordonnancement des tâches
- Protocoles et traçabilité
- Méthodes de contrôle

## Démonstration et mise en pratique

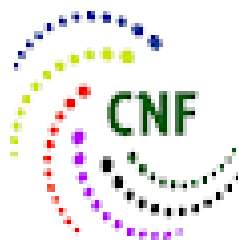
- Entretien d'une chambre
- Entretien d'un sanitaire
- Ergonomie de base

## Le service des repas

- Les 5 facteurs de contamination
- Manipulation et hygiène des repas
- La prise en compte de la personne (attitudes, prévenance...)

## Tarifs

- Session inter-entreprises
- SUR DEVIS
- Date déterminée en fonction du nombre minimum d'apprenants requis sous un délai de 1 mois
- Passerelle : Plusieurs actions possibles, nous contacter





## Formation Petite Enfance



Une formation professionnalisante complète pour exercer auprès des enfants en structures d'accueil ou à domicile.

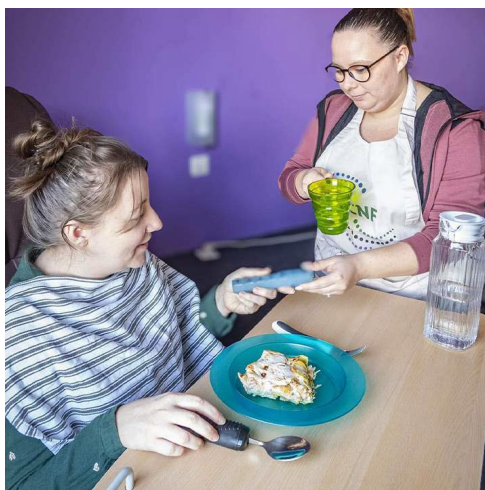
Dans le respect du cadre de la prestation et des limites de ses fonctions, l'accompagnant Petite Enfance contribue au bien être de toute personne (enfant, famille ou enfant en situation de handicap) ayant besoin d'aide pour les actes essentiels du quotidien de façon régulière ou ponctuelle. Il assure la garde d'enfants à domicile. Il adopte une posture professionnelle appropriée avec bienveillance et empathie. Il communique avec la personne de façon adaptée et respectueuse de ses habitudes, de ses choix et de ses souhaits. Il travaille dans le souci d'optimiser la qualité de son intervention, d'assurer la satisfaction de la personne et de lui apporter un service personnalisé. L'apprenant sera en mesure de connaître la conduite à tenir en cas d'accident, de rechercher les risques persistants pour protéger, d'examiner la victime et faire alerter, de secourir, de connaître les situations inhérentes aux risques spécifiques Stage en entreprise

### Tarifs

- Session inter-entreprises
- SUR DEVIS
- Date déterminée en fonction du nombre minimum d'apprenants requis sous un délai de 1 mois
- Passerelle : Plusieurs actions possibles, nous contacter



## Formations SAP et ADVF, certifiantes et /ou professionnalisantes



Pour développer vos compétences et répondre aux besoins du secteur de l'aide à la personne.

### **Parcours Professionnalisant Aide Ménagère :**

Une aide ménagère est un professionnel intervenant à domicile pour effectuer des tâches ménagères et veiller à la propreté et à l'ordre du cadre de vie. Elle travaille selon les instructions et sous la supervision de son employeur. L'aide-ménagère joue un rôle clé dans l'entretien des espaces de vie et leur bon fonctionnement. Ses missions couvrent plusieurs domaines liés à la propreté, au rangement et à la maintenance: nettoyage des locaux, entretien du linge, repassage, petits travaux de couture, gestion des stocks de produits, contrôle des équipements et meubles, ... L'aide-ménagère contribue ainsi à maintenir un environnement propre, fonctionnel et agréable pour ses bénéficiaires, tout en assurant une vigilance constante sur le matériel et les installations.

### **Titre Professionnel Assistant de Vie aux Familles - RNCP37715**

Dans le respect du cadre de la prestation et des limites de ses fonctions, l'assistant de vie aux familles contribue au bien être de toute personne (enfant, famille, personne âgée, personne ou enfant en situation de handicap, personne en convalescence ou souffrant d'une maladie) ayant besoin d'aide pour les actes essentiels du quotidien de façon régulière ou ponctuelle. Il entretient le logement et le

linge et assure la garde d'enfants à domicile. Il adopte une posture professionnelle appropriée avec bienveillance et empathie. Il communique avec la personne de façon adaptée et respectueuse de ses habitudes, de ses choix et de ses souhaits. Il travaille dans le souci d'optimiser la qualité de son intervention, d'assurer la satisfaction de la personne et de lui apporter un service personnalisé. L'apprenant sera en mesure de connaître la conduite à tenir en cas d'accident, de rechercher les risques persistants pour protéger, d'examiner la victime et faire alerter, de secourir, de connaître les situations inhérentes aux risques spécifiques Stage en entreprise

## Tarifs

- Session inter-entreprises
- SUR DEVIS
- Date déterminée en fonction du nombre minimum d'apprenants requis sous un délai de 1 mois
- Passerelle : Plusieurs actions possibles, nous contacter





## FORMATION RESSOURCES HUMAINES & JURIDIQUES

**OBJECTIFS PEDAGOGIQUES : renforcer les compétences en gestion des ressources humaines et à approfondir la compréhension des cadres juridiques.**

- Cette formation s'adresse principalement à plusieurs catégories de professionnels et d'organisations, en fonction des besoins spécifiques :

### **1. Professionnels des ressources humaines**

- Responsables RH ou recruteurs souhaitant améliorer leurs compétences juridiques.
- Gestionnaires de talents en quête de meilleures pratiques en matière de relations employeur-employé.

### **2. Managers et chefs d'équipe**

- Responsables d'équipe ayant besoin de comprendre les bases du droit du travail et les meilleures pratiques RH pour mieux gérer leurs collaborateurs.

### **3. Dirigeants d'entreprise**

- Entrepreneurs ou dirigeants de PME qui souhaitent connaître leurs obligations légales et optimiser leur gestion RH.

### **4. Professionnels en reconversion ou débutants**

- Personnes envisageant une carrière dans les ressources humaines ou le domaine juridique.

### **5. Consultants ou experts**

- Professionnels externes qui assistent les entreprises dans la gestion RH et souhaitent renforcer leurs compétences.

Enfin, elle peut être adaptée à des besoins spécifiques, par exemple pour des secteurs d'activité particuliers ou pour répondre à des problématiques précises comme le RGPD ou la prévention des conflits.

- Les prérequis pour suivre une formation RH et juridique peuvent varier selon la complexité du programme et les objectifs :

### **Connaissances et compétences**

1. Bases en gestion d'entreprise : Une connaissance générale des principes de gestion et des opérations des entreprises peut être utile.
2. Notions en droit : Une compréhension de base du droit, en particulier du droit du travail, est un atout mais n'est pas toujours indispensable pour les formations d'initiation.

### **Tarifs**

- Session inter-entreprises
- SUR DEVIS
- Date déterminée en fonction du nombre minimum d'apprenants requis sous un délai de 1 mois
- Passerelle : Plusieurs actions possibles, nous contacter



## FORMATION SECURITE FERROVIAIRE (AAE) SECUFER Autorisation d'Accès aux Emprises ferroviaires



### Risques ferroviaires SNCF-Sécufer\*

Déplacement à pied dans les Emprises et zones dangereuses en sécurité + Risques ferroviaires

(ex IN 2884) Alerte sur les risques liés aux activités de nettoyage Quais, trains et voies

Vous êtes amenés à intervenir à proximité des emprises ferroviaires, ou à l'intérieur des emprises ferroviaires. Cette formation vous est alors indispensable pour comprendre les règles à respecter pour exercer votre activité en sécurité.

FORMATS POSSIBLES : Intra / Formation sur mesure

- La formation est réalisée sur mesure, avec votre matériel et sur vos installations ferroviaires.
- Toute formation nécessite au préalable un cahier des charges auquel nous apportons une réponse pédagogique.

PRÉREQUIS : savoir lire et écrire le français

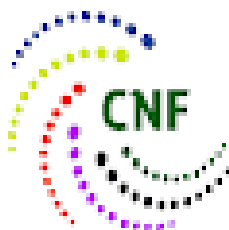
Objectifs généraux :

Connaître et appliquer les règles de sécurité du personnel lors des déplacements et/ou interventions dans l'environnement ferroviaire.

*\*ATTENTION : Le décret Sécufer, paru le 02/05/2017, modifie les règles de formation et de mise en sécurité du milieu ferroviaire. Il est applicable en partie seulement depuis le 01/01/2018. A partir de 2024, des Habilitations Electriques Ferroviaires seront obligatoires (HEF1, HEF2 et HEF3). La SNCF vient de modifier ses exigences en matière de formation : SNCF-Sécufer Décret n° 2017-694 – Décret du 2 mai 2017 relatif à la protection des travailleurs intervenant sur les systèmes de transport ferroviaire ou guidé et de chemins de fer à crémaillère ou contribuant à leur exploitation Ce décret, dit « Décret SECUFER », précise les mesures de nature à assurer la santé et la sécurité des travailleurs vis à-vis des risques spécifiques engendrés par les activités, notamment, ferroviaires tels que : - les risques liés aux circulations (le heurt, l'accrochage, le souffle, ...) ; - les risques électriques ; - les risques liés aux installations techniques et de sécurité ferroviaire. Il est entré en vigueur le 1er janvier 2018*

## Tarifs

- Session inter-entreprises
- SUR DEVIS
- Date déterminée en fonction du nombre minimum d'apprenants requis sous un délai de 1 mois
- Passerelle : Plusieurs actions possibles, nous contacter





## Formation Serveur en Restauration



Le serveur en restauration entretient et met en place les locaux et les équipements, accueille le client, lui propose des mets et des boissons, prend la commande et assure le service. Il met en valeur le savoir-faire de l'établissement et de sa cuisine et veille au maintien des conditions optimales de confort pour le client. Le serveur est l'interface entre le client et l'entreprise et contribue à la bonne image et à la notoriété de l'établissement.

Objectifs pédagogiques :

- Réaliser les travaux préalables au service en restauration
- Accueillir, conseiller le client et prendre sa commande
- Réaliser le service en restauration
- Savoir communiquer et commercialiser
- Appliquer les règles d'hygiène en restauration
- Savoir gérer une situation conflictuelle en équipe ou avec la clientèle

**Contenu de la formation :**

- Réaliser les travaux préalables au service en restauration : 35h
- Savoir nettoyer et entretenir les espaces de restauration et les locaux annexes : Savoir nettoyer et désinfecter

- Mettre en place les espaces de restauration et les locaux annexes : Dresser les tables, mise en place de la salle et de l'office
- Mettre en place les différents types de buffets
- Accueillir la clientèle 110h
- Accueillir les clients à leur arrivée
- Savoir installer le client en salle
- Savoir présenter la carte et menus
- Savoir prendre une commande et la communiquer aux services concernés
- Savoir utiliser une langue étrangère : comprendre des phrases isolées et des expressions fréquentes dans le domaine immédiat de priorité, communiquer lors de tâches simples
- Communication et commercialisation 90h
- FLE/FOS (Français sur objectif spécifiques)– Restauration, adapté aux candidats
- Savoir conseiller le client dans son choix des plats selon ses goûts
- Savoir présenter les suggestions du jour
- Savoir présenter la carte des vins et conseiller la clientèle : œnologie, association mets/vin
- Veiller à la satisfaction du client
- Réaliser le service en restauration 65h
- Savoir préparer et servir les boissons en respectant les règles de services
- Savoir effectuer le service en salle : techniques service : à l'anglaise, à l'assiette, à la française, à la russe (au guéridon), à l'assiette clochée
- Savoir préparer des plats simples : salade, crudités, découpage du fromage
- Connaître les procédures d'encaissement : vérifier une addition, savoir l'encaisser, connaître la caisse informatisée, savoir fermer son poste de caisse
- Règles d'hygiène alimentaire en restauration commerciale 14h
- La réglementation applicable à la restauration commerciale
- La méthode Hygiène alimentaire en restauration commerciale
- Les dangers microbiologiques
- Le plan de maîtrise sanitaire
- Mise en situation

- Savoir reconnaître sans s'exposer lui-même les risques persistants qui menacent la victime- et/ou son environnement,
- Savoir supprimer ou isoler le risque ou soustraire la victime au risque sans s'exposer soi-même,
- Savoir examiner la victime avant et pour la mise en œuvre de l'action choisie- (reconnaître les signes dont la victime est menacée comme saignement conscience/inconscience respiration ou non cœur qui bat), savoir définir l'ordre de priorité,
- Faire alerter ou alerter en fonction de l'organisation des secours dans l'entreprise (identifier qui alerter, choisir qui peut déclencher l'alerte, définir les éléments du message d'alerte, transmettre les consignes et informations pertinentes, organiser l'accès des secours),
- Être capable d'effectuer les gestes appropriés- à l'état de la victime (déterminer et mettre en œuvre l'action choisie en se référant aux techniques préconisées),
- Connaître les situations inhérentes aux risques spécifiques
- Savoir examiner la victime avant et pour la mise en œuvre de l'action choisie- (reconnaître les signes dont la victime est menacée comme saignement conscience/inconscience
- Bionettoyage 14h
- Appliquer les règles d'hygiène
- Classer les locaux selon les niveaux de risques
- Choisir les matériels et les produits de nettoyage en fonction du type de prestations
- Appliquer les bons protocoles de bionettoyage
- Eliminer les déchets en respectant les consignes de tri
- Contrôler la qualité des prestations réalisées
- Mise en situation professionnelle
- Stage de 2 semaines • Stage d'une semaine

## Tarifs

- Session inter-entreprises
- SUR DEVIS
- Date déterminée en fonction du nombre minimum d'apprenants requis sous un délai de 1 mois
- Passerelle : Plusieurs actions possibles, nous contacter



## Formations de base pour les métiers du second œuvre du bâtiment



Vous souhaitez évoluer dans les métiers du bâtiment et devenir un vrai couteau suisse du second œuvre ?

Notre formation professionnelle est faite pour vous !

### Une formation complète

#### **pour maîtriser les métiers du second œuvre**

Devenez polyvalent dans les métiers du bâtiment et des travaux publics grâce à notre formation BTP "Second Œuvre". Elle permet d'acquérir des **compétences pratiques en construction, rénovation et maintenance**. Nos formateurs experts, issus du terrain, vous transmettront leur savoir-faire à travers des **ateliers 100 % pratiques**. Vous manipulerez les outils, apprendrez les bons gestes et découvrirez les astuces des professionnels. Finis les tâtonnements sur chantier - après cette formation, vous saurez :

- Construire des cloisons et plafonds en plaques de plâtre
- Maîtriser toutes les étapes d'une pose de carrelage irréprochable
- Réaliser des installations sanitaires simples
- Appliquer les finitions comme un expert (peinture, joints...)

Nous vous formons aux techniques indispensables  
qui feront de vous un artisan qualifié et polyvalent.

## Tarifs

- Session inter-entreprises
- SUR DEVIS
- Date déterminée en fonction du nombre minimum d'apprenants requis sous un délai de 1 mois
- Passerelle : Plusieurs actions possibles, nous contacter



# Formation en certibiocide désinfectant



Besoin de manipuler des désinfectants puissants dans votre activité ? Notre formation Certibiocide est l'autorisation officielle qui manque à votre CV professionnel !

**Devenez un expert reconnu  
des produits désinfectants  
en 1 jour !**

La réglementation impose les professionnels manipulant, achetant ou vendant des **produits biocides désinfectants (TP2, TP3, TP4)** d'être certifiés. Obtenez votre certification obligatoire grâce à notre formation Certibiocide !

En 7 heures, nous vous formons à maîtriser :

- La réglementation stricte des produits biocides
- Les techniques de désinfection optimale
- La prévention des risques pour votre santé et l'environnement
- La gestion responsable des déchets

Des intervenants professionnels habilités vous guideront à travers des mises en situation pratiques et des échanges interactifs.

À l'issue de la formation, un test de 30 questions validé par le Ministère de l'Environnement permettra d'évaluer vos acquis.

Votre **certification, valable 5 ans**, vous ouvrira les portes des entreprises de nettoyage industriel, des distributeurs de produits et bien d'autres débouchés !

## Tarifs

- Session inter-entreprises
- SUR DEVIS
- Date déterminée en fonction du nombre minimum d'apprenants requis sous un délai de 1 mois
- Passerelle : Plusieurs actions possibles, nous contacter



# Entretien du linge & Techniques de repassage



**Public concerné :** Les (futurs) salariés du particulier employeur

**Objectif :**

A l'issue de la formation, le stagiaire sera en mesure d'appliquer des techniques et des gestes professionnels pour assurer l'hygiène et l'entretien du linge dans le respect des habitudes de la personne accompagnée ou de la famille.

**Pré-requis :** aucun

**Méthodes et supports :**

Le formateur emploie essentiellement des méthodes pédagogiques actives et participatives : démonstration par le formateur, mise en situation des stagiaires, observation et évaluation des stagiaires par le formateur, brainstorming.

La formation est réalisée sur un plateau technique dédié pour mettre en pratique des thématiques de formation.

Un support pédagogique reprenant les principales notions de la formation est remis aux participants.

## PROGRAMME

**LES SAVOIRS :**

Les pictogrammes et le vocabulaire professionnel utilisés pour l'entretien des textiles

– La connaissance des textiles (fibres naturelles et fibres synthétiques, durée de vie, usure), des produits de lavage et de détachage (composition, dosage)



- Les règles de fonctionnement et de sécurité pour l'utilisation du matériel mis à disposition (lave-linge, sèche-linge, fer à repasser, centrale vapeur)
- Le protocole de lavage du linge respectueux de l'environnement
- Le protocole de repassage à appliquer aux différents textiles et vêtements
- Les principaux points de couture et le matériel à utiliser

### **LES APTITUDES :**

Organiser le tri, le pliage et le rangement du linge en tenant compte des habitudes du particulier employeur

- Laver le linge de maison et les vêtements avec les matériels et les programmes appropriés
- Repasser le linge de maison et les vêtements avec l'équipement mis à disposition
- Repasser le linge de maison et les vêtements en adoptant des gestes et des postures ergonomiques – Utiliser et entretenir le matériel de lavage, de séchage et de repassage
- Réaliser des petits travaux de couture (placer un bouton, recoudre un ourlet)

### **MODALITES D'EVALUATIONS :**

L'évaluation des acquis se fait tout au long de la formation via divers travaux réalisés par les stagiaires. Un quiz s'assurera des connaissances acquises.

Mise en situation

### **DURÉE**

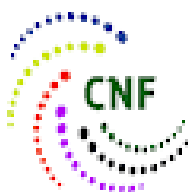
Formation de 21 heures (03 jours). En intra

### **CERTIFICATION**

Attestation de formation

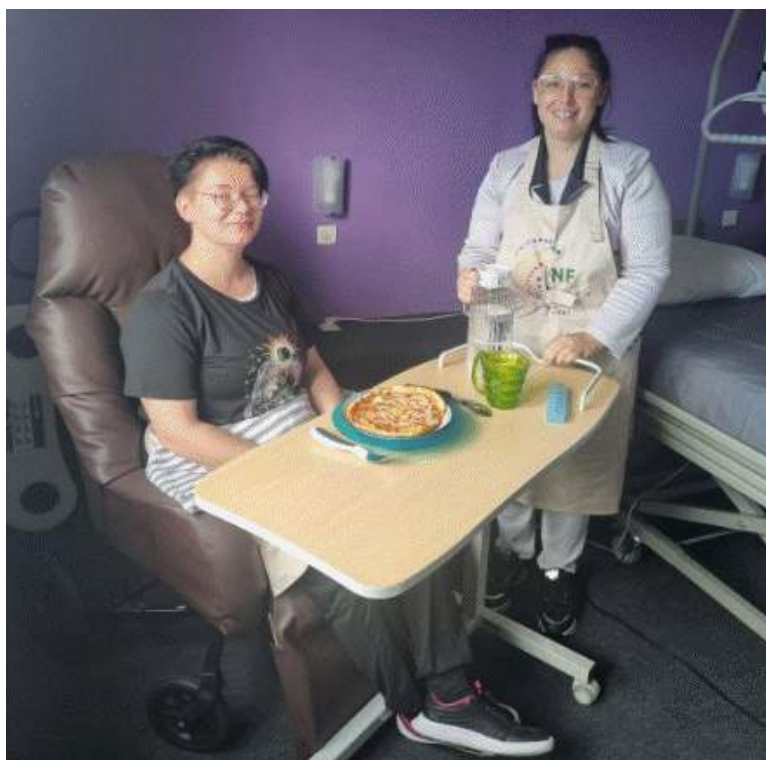
### **Tarifs**

- Session inter-entreprises
- SUR DEVIS
- Date déterminée en fonction du nombre minimum d'apprenants requis sous un délai de 1 mois
- Passerelle : Plusieurs actions possibles, nous contacter



## INTERVENIR AU DOMICILE DES PARTICULIERS

*(Modules dissociables)*



Assurer l'entretien courant du logement d'une personne à son domicile.

- Connaître les bases d'hygiène, et éviter la prévention des risques de contaminations en connaissant les techniques d'entretien des différents sols et surfaces (sol, mobilier, vitres, équipements sanitaires),
- Préparer techniquement l'entretien.
- Choisir les produits et matériels appropriés.

- Apprendre à reconnaître les principaux textiles et leurs propriétés, ainsi que savoir lire les étiquettes et pictogrammes,
- Apprendre les techniques de séchage et l'utilisation du matériel pour optimiser les techniques de repassage,
- Apprendre les techniques de repassage du linge simple et complexe.

- Savoir plier le linge afin d'optimiser l'espace.
- Respecter les règles d'hygiène et sécurité

- Savoir définir les modes opératoires nécessaires pour respecter les consignes,
- Savoir analyser les situations, pour évaluer le temps d'intervention, identifier les nécessités et planifier les actions,
- Comprendre les difficultés et savoir optimiser son temps,
- Apprendre à gérer l'espace et savoir ranger,
- Savoir contrôler son travail.

- Adopter la bonne attitude suivant le client,
- Savoir respecter les consignes et les habitudes du client,
- Développer les qualités d'écoute et de discrétion, en appliquant la notion de secret professionnel,
- Connaître et savoir utiliser un cahier de liaison,



Définir et intégrer les écogestes dans sa pratique professionnelle,  
- Respecter les procédures du traitement des déchets en sensibilisant au développement durable,

**TOTAL des 04 modules = 70 heures**

Dates : Nous contacter

Lieux de formation : En intra

Modalités d'inscription :

Recueil des besoins – Test de positionnement et entretien préalable

VALIDATION DE LA FORMATION : Attestation de formation.

## Tarifs

- Session inter-entreprises
- SUR DEVIS
- Date déterminée en fonction du nombre minimum d'apprenants requis sous un délai de 1 mois
- Passerelle : Plusieurs actions possibles, nous contacter



## Assistant(e) de vie dépendance Professionnalisant



Acquérir une formation professionnalisante de niveau 3, reconnue dans le secteur de l'aide à domicile, s'exerçant au domicile privé et s'inscrivant dans la famille des métiers de l'emploi familial auprès de particulier employeur.

L'Assistant de Vie, Dépendance met en œuvre une relation professionnelle, des relations inter personnelles et d'accompagnement de la dépendance, ainsi que des techniques d'animation, de soins d'hygiène et de prévention auprès de personnes en situations de dépendance (personnes âgées et/ou handicapés)

### Durée et modalité :

456 heures en centre ■105 heures en entreprises

Formation présentielle

### Public :

Demandeur d'emploi - Salarié

### Prérequis :

Minimum niveau EG équivalent 3e

Motivation et projet professionnel validés par le référent.

Fiche de liaison mission locale ou conclusion d'entretien pôle emploi nécessaire.

CV et lettre de motivation.

Pas de contre-indications médicales

### Pédagogie et évaluation :

Toutes nos formations sont suivies d'évaluations régulières des acquis en cours de la formation à l'ensemble des stagiaires.

Moyens pédagogiques :

Intervenants et formateurs spécialisés.

Mise en situation.

Etude de cas.

Plateau technique.

En amont de la formation. :

Test de positionnement :

E-testing

Entretien

En cours de formation :

Évaluation d'acquisition des compétences

Quiz

Entretien

Auto évaluation

Évaluation de la satisfaction à mi-parcours

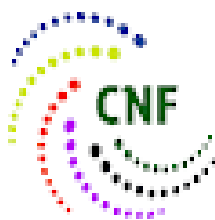
A la fin de la formation :

Evaluation finale

Evaluation de la satisfaction

## Tarifs

- Session inter-entreprises
- SUR DEVIS
- Date déterminée en fonction du nombre minimum d'apprenants requis sous un délai de 1 mois
- Passerelle : Plusieurs actions possibles, nous contacter



## Employé familial



Acquérir une formation professionnalisante de niveau 3, reconnue dans le secteur de l'aide à domicile, s'exerçant au domicile privé et s'inscrivant dans la famille des métiers de l'emploi familial auprès de particulier employeur.

L'employé familial accompagne les gestes du quotidien, l'entretien du cadre de vie et du linge.

## Durée et modalité :

456 heures en centre ■105 heures en entreprises

Formation présentielle

## Public :

Demandeur d'emploi - Salarié

## Prérequis :

Minimum niveau EG équivalent 3e

Motivation et projet professionnel validés par le référent.

Fiche de liaison mission locale ou conclusion d'entretien pôle emploi nécessaire.

CV et lettre de motivation.

Pas de contre-indications médicales

## Pédagogie et évaluation :

Toutes nos formations sont suivies d'évaluations régulières des acquis en cours de la formation à l'ensemble des stagiaires.

Moyens pédagogiques :

Intervenants et formateurs spécialisés.

Mise en situation.

Etude de cas.

Plateau technique.

En amont de la formation. :

Test de positionnement :

E-testing

Entretien

En cours de formation :

Évaluation d'acquisition des compétences

Quiz

Entretien

Auto évaluation

Évaluation de la satisfaction à mi-parcours

A la fin de la formation :

Evaluation finale

Evaluation de la satisfaction

## Tarifs

- Session inter-entreprises
- SUR DEVIS
- Date déterminée en fonction du nombre minimum d'apprenants requis sous un délai de 1 mois
- Passerelle : Plusieurs actions possibles, nous contacter



## Aide à la toilette à domicile auprès de personnes âgées et/ou handicapées

(Aide à la personne)



La toilette et les soins d'hygiène doivent être envisagés dans le cadre plus large du "prendre soin".

Une forme d'éthique soignante est indispensable à la qualité des soins requis par des personnes âgées et/ou handicapées devenues très sensibles à leur environnement du fait de leur dépendance tant physique que psychique.

### **Objectif :**

- Améliorer la qualité et la sécurité des soins d'hygiène à domicile
- Asseoir le temps de la toilette dans sa dimension relationnelle
- Acquérir des outils formalisant la pertinence du soin : « toilette personnalisée » et projet de soin
- Apprendre à prendre soin de soi pour promouvoir la santé (le bien-être) de l'autre



**Pré-requis** : Intervenir au quotidien auprès de personnes dépendantes à leur domicile

**Méthodes et supports :**

- Débats - recherches en sous-groupes autour de questions posées, puis mise en commun
- Apports théoriques : diaporama et vidéos
- Analyse de pratiques
- Mises en situations - simulations
- Expérimentation d'outils relationnels (mobilisations, manutentions, aide au lever...)
- Dispositifs corporels et ludiques de prise de conscience de son « être » en relation
- Documentation et pistes bibliographiques

## **PROGRAMME**

### **LES ATTITUDES PROFESSIONNELLES**

- La relation d'aide
- La mise en confiance de la personne
- Le respect de l'intimité, de l'autonomie de la personne âgée

### **LES DIFFÉRENTES TOILETTES**

- La toilette simple : au lavabo, shampoing, douche, bain
- La toilette compliquée : personne alitée

### **LES TECHNIQUES ET PRATIQUES D'HYGIÈNE**

- Notion d'hygiène et de sécurité
- Aide à l'habillage et au déshabillage
- Aide à l'élimination et prévention de l'incontinence
- Aide à la prévention des complications de l'alitement et des escarres

## **MODALITES D'EVALUATIONS :**

Questionnaire en amont de la formation afin de cerner les besoins et les attentes des stagiaires  
Évaluation de la satisfaction et des acquis en cours et en fin de formation

## **DURÉE**

Formation de 14 heures (2 jours). En intra

## **CERTIFICATION**

Attestation de formation

## Tarifs

- Session inter-entreprises
- SUR DEVIS
- Date déterminée en fonction du nombre minimum d'apprenants requis sous un délai de 1 mois
- Passerelle : Plusieurs actions possibles, nous contacter



## APPROCHE DU HANDICAP PSYCHIQUE ET DU HANDICAP INTELLECTUEL



### Comprendre et accompagner

Définir et distinguer handicap intellectuel et handicap psychique.

Concevoir les bases d'un accompagnement adapté de la personne en situation de handicap en institution.

**Public concerné** : Tout personnel non formé encadrant ou en contact avec des personnes en situation de handicap psychique ou handicap intellectuel dans le cadre de leur activité professionnelle.

**FORMATEUR(S) & QUALITÉ** : 1 psychologue clinicien

**Pré-requis** : Intervenir au quotidien auprès de personnes dépendantes à leur domicile

### **Méthodes et supports :**

- Débats - recherches en sous-groupes autour de questions posées, puis mise en commun
- Apports théoriques : diaporama et vidéos
- Mises en situations - simulations
- Documentation et pistes bibliographiques

Apports théoriques. Études de cas. Échanges.

## **PROGRAMME**

- Le handicap intellectuel, l'intelligence, la déficience : - Notions de psychopathologie.
- Situer la problématique dans le cadre des dispositions législatives concernant les personnes en situation de handicap intellectuel ou psychique.
- Le projet personnalisé et les besoins institutionnels.
- Meilleure connaissance du handicap psychique : - Les différentes maladies psychiques et leurs prises en charge.
- L'encadrement de la personne en situation de handicap en institution : - Les objectifs, déontologie et éthique professionnelle. - La notion d'accompagnement et la relation d'aide.

### **MODALITES D'EVALUATIONS :**

Questionnaire en amont de la formation afin de cerner les besoins et les attentes des stagiaires  
Évaluation de la satisfaction et des acquis en cours et en fin de formation

## **DURÉE**

Formation de 35 heures (05 jours). En intra

## **CERTIFICATION**

Attestation de formation

### **Tarifs**

- Session inter-entreprises
- SUR DEVIS
- Date déterminée en fonction du nombre minimum d'apprenants requis sous un délai de 1 mois
- Passerelle : Plusieurs actions possibles, nous contacter



## Mobilisation ergonomie auprès d'une personne âgée dépendante et/ou en situation de handicap



- Intégrer les principes de sécurité et d'économie d'effort dans sa pratique professionnelle
- Adapter son intervention aux besoins de la personne lors de ses déplacements et de ses transferts avec le matériel adapté
- Appliquer une démarche préventive des risques liés à l'activité physique
- **Public concerné** : Professionnels du domicile /

- Auxiliaires de vie – Aides à domicile
- **FORMATEUR :**
- **Aide-soignant (e)**

**Pré-requis :** Intervenir au quotidien auprès de personnes dépendantes à leur domicile

**Méthodes et supports :**

- Formation pratique, mises en situation variées, entraînements favorisant l'implication et la participation active des apprenants
- Exercices physiques, de manutention, de transfert des personnes et de mobilisation manuelle
- Temps de remédiation et d'analyses des pratiques professionnelles
- Démonstration des gestes et postures à effectuer
- Apports théoriques ciblés

## **PROGRAMME**

- Définition, épidémiologie, causes, facteurs et conséquences des troubles musculosquelettiques
- Intérêts et cadre réglementaire de la prévention des risques physiques
- Mobilisation manuelle d'une personne âgée dépendante > mises en situation
- Mobilisation d'une personne âgée dépendante avec des aides techniques > mises en situation
- **MODALITES D'EVALUATIONS :**
- Questionnaire en amont de la formation afin de cerner les besoins et les attentes des stagiaires Évaluation de la satisfaction et des acquis en cours et en fin de formation
- **DURÉE**
- Formation de 14 heures (2 jours). En intra
- **CERTIFICATION**
- Attestation de formation

### **Tarifs**

- Session inter-entreprises
- SUR DEVIS
- Date déterminée en fonction du nombre minimum d'apprenants requis sous un délai de 1 mois
- Passerelle : Plusieurs actions possibles, nous contacter



## Formateur Professionnel d'Adultes



*(REAC, RC/RE, ECF et Fiche de communication) de la certification "Formateur professionnel d'adultes", reconnue par l'Etat et inscrite au RNCP sous le numero RNCP37275*

### PRÉREQUIS

Deux profils sont possibles.

1) Pour les personnes désirant former à un métier ou à des activités professionnelles : diplôme professionnel correspondant au premier niveau de qualification dans le secteur d'activité concerné ou équivalent et une expérience professionnelle de 3 ans dans ce secteur.

2) Pour les personnes souhaitant former en préformation, formation générale, insertion, orientation : diplôme de niveau 4 (bac) ou équivalent avec une expérience professionnelle d'une année, quel que soit le secteur.

Communication orale et écrite : expression orale, rédaction et compréhension de textes.

Bureautique : utiliser les fonctions courantes d'un traitement de texte et d'internet.

Mathématiques : comprendre et utiliser les pourcentages, les 4 opérations, la règle de trois, les proportions.

## OBJECTIFS

- Concevoir et préparer la formation
- Animer une formation et évaluer les acquis des apprenants
- Accompagner les apprenants en formation
- Inscrire sa pratique professionnelle dans une démarche de qualité et de responsabilité sociale des entreprises

## DURÉE

Entrée en formation d'une durée de 5 mois : 740 heures de formation dont 140h de stage.

(indicatives et ajustables en fonction des besoins des personnes.)

## POUR QUI ?

Tout public

## MODALITÉ DE LA FORMATION

Présentiel

## VALIDATION DE LA FORMATION

Titre professionnel de niveau 5 (BTS/DUT) de formateur/trice professionnel/le pour adultes. Pour connaître les passerelles vers d'autres certifications, consultez le site internet de France Compétences. Pour connaître les détails de cette certification, consultez France Compétences

## • Passerelles :

**En fin de formation,**

**Embauche possible\* : *contrat CDI au sein du CNF***

## Tarifs

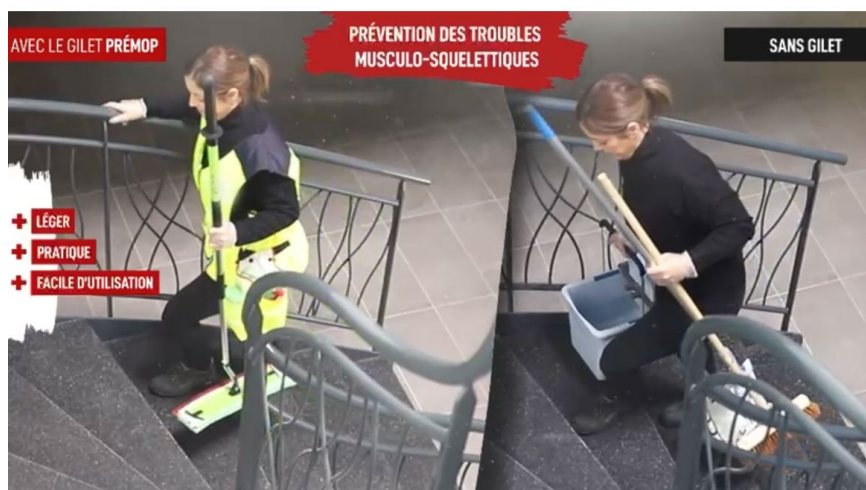
- Session inter-entreprises
- SUR DEVIS
- Date déterminée en fonction du nombre minimum d'apprenants requis sous un délai de 1 mois
- Passerelle : Plusieurs actions possibles, nous contacter

\*Contactez-nous pour plus d'informations





## Entretenir les parties communes d'immeubles





Le CNF mets à votre disposition son expertise pédagogiques à travers une offre de formation avec des contenus riches, accessibles et adaptés à tous les stagiaires, désormais grâce à nos formateurs qui vont vous accompagner toute au long de votre formation avec méthode, exemple et bonne humeur, Le métier de Laveur de vitre n'aura aucun secret pour vous.

Le stagiaire sera en mesure de :

- Mettre en œuvre les techniques de nettoyage et d'entretien spécifiques aux parties communes d'immeubles.

Durée et modalité : 07 heures (1 jours)

Formation : présentielle

Public : Cette formation est ouverte à tous les publics

Prérequis :

- Aucun

Pédagogie et évaluation :

Toutes nos formations sont suivies d'évaluations régulières des acquis en cours de formation à l'ensemble des stagiaires.

Moyens pédagogiques :

Mise à disposition de manuels, supports de cours et matériels nécessaires à l'ensemble des apprenants.

## Programme

Appréhender les spécificités des parties communes d'immeuble  
Caractéristiques des lieux (hall, palier, ascenseur, cage d'escalier, vide ordure, local poubelle...)

Les créneaux horaires et les fréquences d'intervention

Les différents types de revêtements de sols

Les différents types de salissures

Communiquer avec les résidents ou les usagers des immeubles

Les attitudes de services

Préparer techniquement les opérations de nettoyage manuelles à effectuer

Choix du matériel

Choix des produits à utiliser (étiquette, dosage, pictogramme, précautions d'usage, FDS) 4

Mettre en œuvre les techniques manuelles

Le balayage des abords

Le lessivage, le dépoussiérage, l'essuyage humide, la pré-imprégnation

La désinfection des points de contacts

Le lavage manuel et mécanisé, l'aspiration

Le nettoyage des boîtes aux lettres, poubelles, luminaires, vitres, miroirs, conteneurs

Respecter les normes de sécurité pour le stockage, la manipulation des

produits et des matériels

Contrôler la qualité de sa prestation

Intervenants :

Équipe de formateurs professionnels compétents et qualifiés.

## Tarifs

- Session inter-entreprises
- SUR DEVIS
- Date déterminée en fonction du nombre minimum d'apprenants requis sous un délai de 1 mois
- Passerelle : Plusieurs actions possibles, nous contacter



## SENSIBILISATION AUX RISQUES PROFESSIONNELS LIES AU NETTOYAGE DES LOCAUX



Initiation à l'analyse de son poste de travail pour en mesurer les effets sur sa santé physique  
Identifier les risques liés au nettoyage des locaux et proposer des actions préventives  
individuelles ou collectives

Contenu :

- Risques liés aux produits d'entretien

- **Classification, utilisation et stockage**
- **Effets sur la santé**
- **Protections Individuelles et Collectives (EPI/C)**
- **Mesures de prévention et de substitution des produits chimiques**
- **Réglementation**
- **Risques liés aux agents biologiques**
  - **Définition d'un agent biologique**
  - **Multiplication microbienne**
  - **Prévention**
  - **Mode opératoire d'un sanitaire**
- **Risques liés au déplacement (chutes, glissades ...), l'identification et la signalisation des dangers pour le public**
  - **Statistiques et effets sur la santé**
  - **Caractéristiques et évaluation des risques**
  - **Mesures de prévention, EPC et réglementation**
- **Risques liés à l'activité physique (gestes et postures, lutte contre les TMS)**
  - **Exposition aux risques (facteurs)**
  - **Accidents du travail et maladies professionnelles (statistiques)**
  - **Effets sur la santé, TMS**
  - **Mesures de prévention et réglementation**
- **Risques liés au travail en hauteur**
  - **Situation de travail à risque (exemples d'exposition)**
  - **Prévention des chutes de hauteur**
  - **Equipements permanents et temporaires**
  - **EPI/C**
  - **Réglementation**
- **Risques liés à l'électricité (utilisation des machines)**
  - **Différents risques électriques**
  - **Effets de l'électricité sur l'organisme**
  - **Obligations, réglementations et habilitations**
- **Risques liés au bruit (machines, plonge ...)**
  - **Effets et conséquences sur la santé et la qualité du travail**
  - **Exposition aux risques**
  - **Prévention et réglementation**

**Durée de la formation : 1 jour**

## **Tarifs**

- Session inter-entreprises
- SUR DEVIS
- Date déterminée en fonction du nombre minimum d'apprenants requis sous un délai de 1 mois
- Passerelle : Plusieurs actions possibles, nous contacter



## Désinfection Salle Blanche « ISO 8 »

Une salle blanche est un environnement contrôlé conçu pour maintenir la poussière et les micro-organismes en suspension dans l'air dans des limites strictes. Cela est réalisé grâce à des systèmes de filtration avancés, à une pression d'air positive, à des purificateurs d'air et à des protocoles opérationnels rigoureux. Les salles blanches sont essentielles dans des industries telles que les produits pharmaceutiques, l'électronique et la biotechnologie, où elles aident à maintenir la qualité des produits, à améliorer l'efficacité de la production et à répondre à des normes élevées d'hygiène et de sécurité. L'organisation internationale de normalisation (ISO) fournit un système de classification pour évaluer et catégoriser les niveaux de propreté des salles blanches. Ce système aide les entreprises à maintenir des environnements de production cohérents et à respecter les normes de propreté requises. Cet article explore en détail la classification des salles blanches ISO 8.

La classification ISO 8 est conforme à la norme ISO 14644-1, qui définit les exigences en matière de propreté de l'air pour les salles blanches et les environnements contrôlés. Cette norme internationale mesure la propreté en fonction de la concentration de particules en suspension.

## Formation sur-mesure

### Tarifs

- Session inter-entreprises
- SUR DEVIS
- Date déterminée en fonction du nombre minimum d'apprenants requis sous un délai de 1 mois
- Passerelle : Plusieurs actions possibles, nous contacter



# Les chiffres clés du CNF

*Avis recueillis du 1er janvier 2024 au 30 novembre 2025*

*(Sources Digiforma)*

1. **1327** apprenants formés par le CNF (tous publics confondus)
2. **98 %** de réussites aux examens
3. **98%** de taux de satisfaction des apprenants

**vous ne trouvez pas votre formation, contactez-nous !**

Des formations sur mesure pour chaque secteur au

**04 82 82 91 00**

*Former aujourd'hui, pour bâtir l'excellence de demain avec le CNF.*

*Nous vous proposons une offre de plus de 25 formations  
riches et adaptée à toute structure professionnelle en France.*



**Siège social : 17 Avenue de l'Industrie, 42390 VILLARS**

Conditions générales de ventes disponibles sur notre site internet



Site internet CNF, Cliquez sur le lien ou Flachez le QR CODE

<https://www.siegecnf.fr/>

#### **Avis de droits d'auteur et de propriété intellectuelle**

*Tous les textes, images, illustrations et autres contenus présents sur ce document sont protégés par les lois en vigueur relatives à la propriété intellectuelle et aux droits d'auteur.*

*Toute reproduction, représentation, modification, publication, transmission ou adaptation, totale ou partielle, de ces éléments, par quelque procédé que ce soit, sans autorisation préalable et écrite du CNF détenteur des droits, est strictement interdite et pourra faire l'objet de poursuites conformément aux dispositions des articles L.111-1 et suivants du Code de la propriété intellectuelle.*

