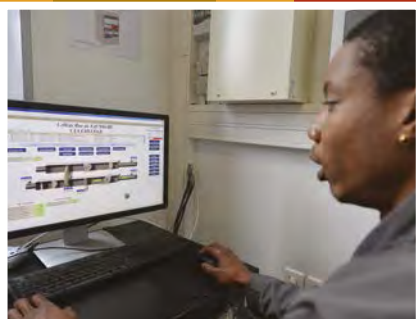




MÉTIERS DE LA DASCO

PERSONNELS OUVRIER ET DE SERVICE
DES COLLÈGES



Éditorial

La formation est un levier essentiel pour vous accompagner dans l'exercice de vos missions et soutenir le développement de votre carrière. Comme chaque année, en complément de l'offre de formation de la Direction des Ressources Humaines, la DASCO vous propose un catalogue de formations métier qui intègre pour 2018 un volet sur la mobilité.

Les ambitions de la direction en matière de politique de formation s'attachent à garantir une meilleure appropriation par chacun d'entre vous de son environnement de travail et de ses missions pour contribuer, dans les meilleures conditions, à la qualité du service rendu dans les établissements parisiens. Je veux en profiter pour vous remercier de votre investissement indispensable à la qualité de l'action de la DASCO.

Ainsi, vont se poursuivre les plans pluriannuels de formation en fonction des spécialités de chacun : le recyclage tous les 3 ans des trois modules de formation sur l'HACCP, le fonctionnement d'un office, l'initiation au secourisme pour tous, ou encore, la sécurité incendie pour les agents chargés des fonctions de sécurité et d'accueil et, pour les personnels ouvriers,

les formations liées à la prévention des risques et à diverses habilitations. Ces formations constituent une base essentielle pour l'exercice par chacun d'entre vous de ses missions, il est donc impératif que vous y participiez lorsque vous y êtes convié(e).

Enfin, j'ai le plaisir de vous confirmer le projet de création d'une école des métiers de la DASCO que nous portons avec détermination, et dont le principe a été acté par la Maire de Paris. Dans ce cadre, l'année 2018 sera l'occasion d'un travail approfondi pour une évolution de l'offre de formation métier des catalogues DASCO et vous pourriez être sollicité(e), pour y apporter votre contribution lors de l'évaluation menée par le bureau de la formation et de l'insertion.

Je vous souhaite une très bonne année scolaire 2017-2018 et espère que l'offre de ce catalogue, mais également celle qui vous est proposée par la DRH, contribueront à votre enrichissement personnel et professionnel.

Virginie DARPHEUILLE
Directrice des affaires scolaires

Sommaire

LA FORMATION PROFESSIONNELLE MODE D'EMPLOI

Principaux dispositifs de formation	6	La formation un engagement	9
Comment bénéficier d'une formation ?	7	Vos interlocuteurs - les ressources	10

L'OFFRE DE FORMATION

1. LA FORMATION OBLIGATOIRE

Formation initiale	14	Actualisation des connaissances ou adaptation au poste de travail	15
------------------------------	----	--	----

2. LA FORMATION CONTINUE

VOLET 1 Environnement de travail	17	VOLET 3 Promotion professionnelle	75
AXE 1 Accueil et connaissance de son environnement professionnel	19	AXE 1 Formation diplômante	77
AXE 2 Sécurité	27	VOLET 4 Mobilité	83
AXE 3 Informatique	31	AXE 1 Passerelles	85
VOLET 2 Formation métier	35	AXE 2 Découverte des métiers de la DASCO	89
AXE 1 Hygiène	37		
AXE 2 Restauration scolaire	41		
AXE 3 Spécialités ouvrières	53		

INDEX ALPHABÉTIQUE DES FORMATIONS	93
--	-----------

LA FORMATION PROFESSIONNELLE MODE D'EMPLOI

Le Département de Paris met en œuvre, chaque année, une politique de formation professionnelle ambitieuse qui vise à accompagner le parcours professionnel des agents.

Outre, les formations du présent catalogue élaborées et mises en œuvre par la DASCO, la direction des ressources humaines (DRH) organise des formations répertoriées dans des catalogues spécifiques. L'ensemble des catalogues est consultable auprès de votre supérieur hiérarchique et dans les collègues.

Principaux dispositifs de formation

STAGES DE FORMATION PROFESSIONNELLE

Ces stages d'une à plusieurs journées visent à répondre à un besoin d'acquisition de compétences ou d'évolution de carrière.

- ▶ Le bureau de la formation (BF) de la Direction des Ressources Humaines (DRH) propose des stages communs à l'ensemble des agents des directions de la Ville de Paris.
- ▶ Le bureau de la formation et de l'insertion (BFI) de la Direction des Affaires Scolaires (DASCO) propose une offre de stages spécifiquement adaptée aux différents métiers exercés par ses agents, recensée dans le présent catalogue.

PRÉPARATIONS À CONCOURS

Il s'agit de programmes de cours visant la préparation d'un concours ou d'un examen professionnel qui, pour certains, se déroulent sur plusieurs mois :

- ▶ La DRH prend en charge les préparations des agents ayant vocation à être affectés dans au moins trois directions.
- ▶ Les directions métier dont la DASCO organisent toutes les préparations des agents ayant vocation à être affectés dans une seule ou deux directions.

Les inscriptions se font tout au long de l'année suivant les dates d'ouverture des préparations et en fonction du calendrier des concours et peuvent être précédés d'un test de sélection.

FORMATIONS DIPLÔMANTES

La DASCO propose des formations préparant à l'obtention de diplômes par la voie classique ou par la validation des acquis de l'expérience (VAE) selon les secteurs d'activité.

SCOLARITÉS

- ▶ La DRH peut prendre en charge des scolarités dans le domaine de la petite enfance et du social à l'issue d'une préparation interne et de la réussite au concours d'entrée en école.
- ▶ L'agent peut bénéficier d'un congé individuel de formation (CIF), soumis à l'autorisation hiérarchique, pour suivre une formation spécifique dans le cadre d'un projet professionnel ou personnel. Les frais de scolarité ne sont, dans ce cas, pas pris en charge par l'administration. Il est conseillé de se rapprocher de son UGD pour connaître toutes les modalités de ce dispositif particulier.

Comment bénéficier d'une formation ?

QUI ?

L'offre de formation du présent catalogue s'adresse à l'ensemble des adjoints techniques des collègues du Département de Paris, titulaires ou non titulaires.

La formation des personnels en contrat aidé ou en contrat unique d'insertion est assurée par la DRH. Néanmoins, ils peuvent bénéficier des formations métier de ce catalogue, dès lors qu'elles répondent aux exigences du poste occupé, ainsi qu'aux préparations à concours organisées par la DASCO.

DANS QUEL BUT ?

Les formations proposées visent l'acquisition ou le perfectionnement de compétences professionnelles autour de l'environnement de travail et des pratiques métier, et visent par ailleurs à soutenir le parcours professionnel des agents par la formation diplômante, les préparations à concours et les découvertes métier.

COMMENT ACCÉDER À UNE FORMATION ?

Votre accès à la formation peut découler d'une démarche impulsée par l'administration pour les besoins du service, d'une proposition de votre encadrant, ou d'une demande spontanée de votre part. Dans ce cas, avant d'effectuer une demande de formation, il est impératif d'identifier au préalable vos besoins, en lien avec votre encadrant et sur la base de vos missions ou de votre projet professionnel individuel. Pour faire votre demande, vous devez compléter le formulaire remis par votre encadrant.



Comment bénéficier d'une formation ? (suite)

QUEL EST LE CIRCUIT D'UNE DEMANDE DE FORMATION ?

Le chef d'établissement ou le gestionnaire valide et transmet toutes les demandes des agents au bureau de la formation et de l'insertion de la DASCO avec, le cas échéant, la mention de refus motivée.

Le BFI de la DASCO, pour réaliser le plan de formation, effectue une analyse de l'ensemble des besoins des agents, les priorise en fonction des objectifs fixés par la direction et la Ville de Paris, et du budget alloué.

Puis, le BFI organise les sessions de formation et convoque les agents aux formations.

OBTENIR UNE ATTESTATION DE STAGE ?

A la demande de l'agent, une attestation de suivi de formation peut être délivrée par le BFI.

La formation un engagement

La présence en formation est une obligation, qu'il s'agisse d'une formation demandée par vous ou d'une formation prescrite par l'administration.

Nous vous rappelons que chaque absence à une formation empêche un autre agent de suivre une formation et représente un coût perdu pour la Ville.

Le temps de formation est considéré comme du temps de travail. Votre présence est impérative pendant toute la durée du stage (en général, 9h - 17h). Tout stage commencé doit être suivi dans son intégralité

Dès réception de votre convocation, vous devez **informer de votre départ en formation le gestionnaire de votre établissement**, ou, si c'est le cas, lui signaler **votre indisponibilité qui doit être justifiée**.

Seule, la feuille d'émargement signée pour chaque demi-journée, constitue une preuve de votre présence. Les retards et départs anticipés sont systématiquement notés sur cette feuille et ces informations sont transmises au gestionnaire.

Les formateurs peuvent refuser l'accès à la formation à un agent en raison d'un retard trop important qui nuirait au déroulement de la session.

RÈGLES DE BONNE CONDUITE POUR LE BON DÉROULEMENT DU STAGE

Par respect pour vos collègues et les formateurs, **la ponctualité est de règle**. Tout retard déstabilise le groupe et vous pénalise également.

Pour le bon fonctionnement des cours, **l'usage du portable est à proscrire**.

Le **principe de neutralité** des agents du service public continue à s'appliquer pendant les formations, interdisant la manifestation de croyances religieuses ou d'opinions politiques.

D'une manière générale, **politesse et savoir-vivre** sont les garants d'une atmosphère propice à un bon apprentissage.

ÉVALUATION DE LA FORMATION SUIVIE PAR LES STAGIAIRES

A l'issue de chaque stage, un questionnaire d'évaluation est distribué, répondre à ce questionnaire de façon précise permettra au BFI d'adapter les formations aux besoins exprimés.

Pour certaines formations, ce questionnaire est envoyé par mail.

Les agents du BFI peuvent être amenés à rencontrer les stagiaires et recueillir leur avis à l'issue de certaines formations.

Vos interlocuteurs - Les ressources

LE BUREAU DE LA FORMATION ET DE L'INSERTION DE LA DASCO

Ghania FAHLOUN, cheffe du BFI, vous invite pour tout renseignement complémentaire, à contacter les responsables et gestionnaires de formation :

ENVIRONNEMENT DE TRAVAIL ET FORMATION MÉTIER

- | | |
|-----------------------------|------------------------------|
| ▶ Annaïg ABDEMEZIANE | Tél. : 01 42 76 23 67 |
| ▶ Christophe LE VECHER | Tél. : 01 42 76 81 09 |
| ▶ Sandrine LECLERC | Tél. : 01 42 76 78 65 |
| ▶ Véronique LHULLIER | Tél. : 01 42 76 27 90 |

MOBILITÉ

- ▶ **Véronique FAVA/Christine CHARLER** **Tél. : 01 42 76 33 57**

Le BFI est garant du suivi qualitatif des stages.

Il est à votre écoute si vous jugez nécessaire de signaler un dysfonctionnement qui survient au cours du stage auquel vous participez.

Adresse du bureau de la formation et de l'insertion :

3, rue de l'Arsenal 75004 PARIS

E-mail : .DASCO BFI Collège

LE CENTRE DE FORMATION DE LA DASCO GABRIEL LAMÉ

Agnès COMUCE vous y accueille tous les jours, elle est votre interlocutrice privilégiée.

22, rue Gabriel Lamé - 75012 PARIS

Tél. : 01 71 28 09 01

LE CENTRE DE DOCUMENTATION DRH

Ce centre met à votre disposition des documents et ouvrages sur différents thèmes et métiers.

7, rue Mornay - 75004 PARIS

Tél. : 01 42 76 44 99

Ouvert du lundi au vendredi de 8h45 à 17h30 sans interruption. Le centre est fermé en août.

L'OFFRE DE FORMATION

LA FORMATION OBLIGATOIRE	13
LA FORMATION CONTINUE	17

1

LA FORMATION OBLIGATOIRE

Tout au long de leur carrière, les agents sont amenés à participer à des formations obligatoires visant leur intégration dans leur nouvel environnement de travail, pour les nouveaux agents recrutés, l'appropriation des nouvelles priorités ou de l'évolution de leurs missions, avec la mise en place de parcours spécifique au métier exercé, ou l'actualisation de leurs connaissances.

Ainsi les formations suivantes font l'objet d'une inscription d'office par le bureau de la formation et de l'insertion, **la présence de l'agent est donc obligatoire.**

Formation initiale des nouveaux agents

La formation initiale correspond à l'ensemble des stages obligatoires que tout nouvel agent titulaire doit suivre dans les six mois suivant sa prise de fonction.

En fonction de la spécialité (accueil et entretien, restauration, ouvrière) et des fonctions exercées sur l'établissement, la formation initiale varie.

Le contenu de l'ensemble des stages suivants est détaillé dans les catalogues DASCO ou DRH.

► **Session d'accueil des nouveaux agents recrutés à la DASCO**

Tout nouvel agent recruté par concours participe à une session d'accueil visant à lui donner un premier niveau d'information sur son environnement de travail et ses missions.

► **La formation initiale des ATC spécialité « entretien et accueil » : 6 à 7 jours**

- Connaître son environnement de travail et le règlement de service des ATC
- Entretien des locaux scolaires
- Sensibilisation à la prévention des risques liés aux troubles musculo-squelettiques (DRH)
- L'accueil de l'utilisateur dans la collectivité parisienne (DRH)
- Initiation au secourisme

Dans les collèges dont la restauration est autonome, le stage suivant vient compléter la formation initiale des agents dès lors qu'ils interviennent, même ponctuellement, en restauration :

- L'hygiène en restauration scolaire - Le plan de maîtrise sanitaire - Module 1.

► **La formation initiale des gardiens et gardienne de collège : 4,5 jours**

- Connaître son environnement de travail et le règlement de service des ATC
- Le métier de gardien et gardienne de collège
- L'accueil de l'utilisateur dans la collectivité parisienne (DRH)
- Premier témoin incendie - unité mobile (DRH)
- Initiation au secourisme.

► **La formation initiale des ATC spécialité ouvrière : 5 à 7 jours**

- Connaître son environnement de travail et le règlement de service des ATC
- Préparation à l'habilitation électrique SST41BS pour les non-électriciens
- Préparation à l'habilitation électrique SST42 pour les électriciens
- Prévention des risques liés au travail en hauteur
- Initiation au secourisme.

► **La formation initiale des ATC spécialité restauration : 5 jours**

- Connaître son environnement de travail et le règlement de service des ATC
- Le plan de maîtrise sanitaire HACCP / Modules 2 et 3
- Élaboration des menus en restauration scolaire
- Initiation au secourisme.

Actualisation des connaissances ou adaptation au poste de travail

Conformément aux différents articles du code du travail, l'employeur doit veiller à ce que les travailleurs reçoivent les formations nécessaires à l'exercice de leur métier et à la prévention des différents risques professionnels, ainsi qu'à l'actualisation des connaissances acquises.

Ainsi, les agents concernés seront positionnés progressivement sur les formations suivantes en fonction des spécialités :

► **ATC spécialité entretien et accueil**

- Entretien des locaux scolaires (formation reconduite tous les 10 ans)
- L'hygiène en restauration scolaire - Le plan de maîtrise sanitaire - Module 1 (formation reconduite tous les 3 ans)

► **ATC spécialité ouvrière**

- Recyclage de l'habilitation électrique déjà obtenue (formation reconduite tous les 3 ans)
- Prévention des risques liés au soudage

► **ATC spécialité restauration**

- L'HACCP : approche fonctionnelle - Le plan de maîtrise sanitaire - Module 2 (formation reconduite tous les 3 ans)
- L'HACCP : approche organisationnelle - Le plan de maîtrise sanitaire - Module 3 (formation reconduite tous les 3 ans).

2

LA FORMATION CONTINUE

VOLET 1 - ENVIRONNEMENT DE TRAVAIL

AXE 1 - ACCUEIL ET CONNAISSANCE DE SON ENVIRONNEMENT PROFESSIONNEL	19
AXE 2 - SÉCURITÉ.....	27
AXE 3 - INFORMATIQUE	31

VOLET 1

ENVIRONNEMENT DE TRAVAIL

AXE 1

ACCUEIL ET CONNAISSANCE DE SON ENVIRONNEMENT PROFESSIONNEL

Connaître son environnement de travail et le règlement de service des ATC	20
Connaître ses droits et ses obligations	21
Travailler ensemble dans un collège	22
Sensibilisation à la communication avec les adolescents	23
Le métier de gardien et gardienne de collègue	24
Remplacer le gardien ou la gardienne de collègue	25

Connaître son environnement de travail et le règlement de service des ATC

PUBLIC

Tous les adjoints techniques des collègues

OBJECTIFS

- ▶ Connaître l'organisation et le fonctionnement d'un collège
- ▶ Connaître les droits et obligations des fonctionnaires
- ▶ Connaître les missions professionnelles des personnels d'un collège.

PROGRAMME

- ▶ Le rôle de l'Éducation Nationale et le rôle du Département de Paris, notamment la Direction des Affaires Scolaires (DASCO)
- ▶ Les statuts et missions des différents personnels : personnel Éducation Nationale, personnel Département de Paris
- ▶ Le fonctionnement d'un collège : les différentes instances (conseil d'administration et commission permanente), l'organigramme
- ▶ Le projet d'établissement : les objectifs et les actions mises en œuvre
- ▶ Commentaire du règlement de service des ATC
- ▶ L'organisation du travail en équipe.

DURÉE

1 jour

Connaître ses droits et ses obligations

PUBLIC

Tous les adjoints techniques des collègues

OBJECTIFS

- ▶ Connaître les droits et les obligations des fonctionnaires
- ▶ Connaître ses droits en matière syndicale, droits à congés, temps de travail
- ▶ Connaître les sanctions disciplinaires.

PROGRAMME

- ▶ **Les droits des fonctionnaires**
 - Rappel des différents droits des salariés liés au statut de la fonction publique et notamment au Département de Paris
 - Les droits syndicaux communs à tous les agents
 - L'heure mensuelle d'information syndicale
 - Le congé pour formation syndicale
- ▶ **Les obligations des fonctionnaires**
 - Rappel des différents devoirs et obligations liés au statut de la fonction publique et notamment au Département de Paris
 - Le temps de travail : les notions d'obligations horaires et de temps de travail effectif
 - Les sanctions disciplinaires : la faute et la sanction, la procédure disciplinaire.

DURÉE

1/2 journée

Travailler ensemble dans un collège

PUBLIC

Tous les adjoints techniques des collèges

OBJECTIFS

- ▶ Identifier les conditions d'une coopération efficace entre les différents personnels qui travaillent sur un collège
- ▶ Connaître - pour mieux les appréhender- les objectifs, attentes et contraintes de ses collègues et interlocuteurs internes
- ▶ Prendre conscience de sa marge d'action personnelle dans le développement et le maintien de relations professionnelles constructives
- ▶ Identifier les comportements et réactions générateurs de tensions et ceux qui aident à traiter sereinement les problèmes.

PROGRAMME

- ▶ Rappel des différents interlocuteurs, de leurs contraintes, besoins et attentes
- ▶ Les conditions d'un travail d'équipe efficace et satisfaisant
- ▶ La communication interpersonnelle : formuler une demande, reformuler
- ▶ Les causes possibles de tension et de conflit
- ▶ La construction de relations professionnelles positives.

DURÉE

2 jours

Sensibilisation à la communication avec les adolescents

PUBLIC

Tous les adjoints techniques des collèges

OBJECTIFS

- ▶ Avoir conscience de son rôle éducatif au sein d'un établissement scolaire
- ▶ Améliorer la communication entre les ATC et les adolescents
- ▶ Adapter son langage et son comportement avec les adolescents
- ▶ Adapter son comportement pour gérer un conflit.

PROGRAMME

- ▶ Les projets éducatifs, le projet d'établissement, la place des personnels ouvriers et de service dans l'éducation des collégiens
- ▶ L'adolescence : la construction identitaire, la prise d'autonomie
- ▶ Les relations entre les adolescents, les phénomènes de groupe
- ▶ Les rapports de l'adolescent à l'école : les questions liées à l'autorité, la communication entre les adolescents et les adultes.

DURÉE

1 jour

Le métier de gardien et gardienne de collège

PUBLIC

Les adjoints techniques des collèges en charge de la loge

OBJECTIFS

- ▶ Connaître son environnement professionnel, ses missions et responsabilités professionnelles
- ▶ Connaître les règles à respecter en matière d'hygiène et de sécurité
- ▶ Comprendre l'importance de l'accueil pour l'image de l'établissement scolaire et du département de Paris
- ▶ Cerner les enjeux et les mécanismes de la communication
- ▶ Développer des capacités d'écoute et d'empathie
- ▶ Analyser et prévenir les situations de conflit
- ▶ Identifier et appliquer les différentes techniques d'accueil.

PROGRAMME

1^{er} jour :

- ▶ Travail sur la représentation du métier de gardien ou de gardienne de collège
- ▶ L'organisation du département de Paris, de la direction des affaires scolaires
- ▶ L'organisation de l'Éducation Nationale et d'un collège
- ▶ Les missions et responsabilités du gardien ou de la gardienne de collège
- ▶ Le rôle du gardien ou de la gardienne dans le dispositif hygiène et sécurité, les procédures permettant la gestion des risques

2^e et 3^e jours :

Stage « l'accueil de l'utilisateur dans la collectivité parisienne », présenté dans le catalogue DRH.

DURÉE

3 jours

Remplacer le gardien ou la gardienne de collège

PUBLIC

Tous les adjoints techniques des collèges amenés à remplacer le gardien ou la gardienne à la loge

OBJECTIFS

- ▶ Connaître les principales missions des personnels de l'établissement et l'organisation spécifique des collèges
- ▶ Connaître les principales missions du gardien ou de la gardienne et les outils mis à sa disposition
- ▶ Savoir effectuer le remplacement du gardien ou de la gardienne pendant son absence.

PROGRAMME

- ▶ Les missions des différents interlocuteurs des collèges
- ▶ Les missions du gardien ou de la gardienne assurées par le remplaçant
- ▶ Les responsabilités du gardien ou de la gardienne remplaçant(e)
- ▶ Les règles de l'accueil physique et téléphonique
- ▶ Les supports de recueil et de transmission écrite de l'information
- ▶ Les consignes et dispositifs de sécurité : PPMS, plan Vigipirate, alerte incendie...

DURÉE

1/2 journée

VOLET 1

ENVIRONNEMENT DE TRAVAIL

AXE 2

SÉCURITÉ

Le dispositif hygiène et sécurité au sein d'un établissement scolaire.....	28
Initiation au secourisme	29
Développement durable au quotidien et santé et sécurité au travail	30

Le dispositif hygiène et sécurité au sein d'un établissement scolaire

PUBLIC

Tous les adjoints techniques des collèges

OBJECTIFS

- ▶ Connaître la réglementation et les différents acteurs
- ▶ Connaître les règles à respecter en matière d'hygiène et de sécurité
- ▶ Connaître son rôle dans le dispositif hygiène et sécurité
- ▶ Savoir faire face à tout incident.

PROGRAMME

- ▶ Les différents acteurs de la prévention des risques professionnels
- ▶ La réglementation en matière de santé et sécurité
- ▶ Les procédures mises en place par la DASCOS permettant la gestion des risques
- ▶ Le risque incendie
- ▶ Le plan particulier de mise en sûreté (PPMS)
- ▶ Le rôle du gardien et les différents outils mis à disposition dans la loge
- ▶ Les bonnes pratiques
- ▶ Les équipements de protection individuelle.

DURÉE

½ journée

Initiation au secourisme

PUBLIC

Tous les adjoints techniques des collègues

OBJECTIFS

- ▶ Savoir différencier les situations qui nécessitent un appel aux services d'urgence des situations qui peuvent être réglées sur place
- ▶ Savoir alerter les services de secours
- ▶ Être capable d'intervenir, en cas d'urgence, en attendant les secours.

PROGRAMME

- ▶ L'alerte des secours : qui contacter
- ▶ L'appréciation des fonctions vitales
- ▶ La protection de la victime
- ▶ Les gestes qui sauvent : la désobstruction des voies aériennes, le dégagement des voies respiratoires, le bouche à bouche, le massage cardiaque externe.

DURÉE

1/2 journée

Développement durable au quotidien et santé et sécurité au travail

PUBLIC

Tous les adjoints techniques des collègues

OBJECTIFS

- ▶ Mieux appréhender la problématique du développement durable notamment sur son lieu de travail
- ▶ Connaître les enjeux du plan climat
- ▶ Maîtriser les grands principes de l'hygiène et de la sécurité au travail
- ▶ Savoir identifier les risques professionnels
- ▶ Connaître et utiliser les outils de travail en matière d'hygiène et de sécurité.

PROGRAMME

- ▶ Présentation de l'agenda 21
- ▶ Les gaz à effet de serre, le réchauffement climatique et ses conséquences
- ▶ Le protocole de Kyoto
- ▶ Les applications parisiennes du plan climat
- ▶ Les actions menées à la DASCO
- ▶ L'implication des agents au quotidien
- ▶ Organisation du réseau de prévention de la DASCO (acteurs SST, rôle, missions...)
- ▶ Les risques physiques et chimiques liés à l'environnement de travail
- ▶ Évaluation et prévention des risques professionnels rencontrés au collège
- ▶ Présentation des procédures existantes (registre hygiène et sécurité, PPMS, visite médicale...).

DURÉE

1/2 journée

VOLET 1

ENVIRONNEMENT DE TRAVAIL

AXE 3

INFORMATIQUE

Messagerie professionnelle Zimbra/Mon mail : prise en main 32

POUR LES RELAIS INFORMATIQUES

Initiation au fonctionnement d'un réseau informatique 33

Messagerie professionnelle Zimbra/ Mon mail : prise en main

PUBLIC

Les agents utilisateurs d'une boîte à lettres Zimbra

PRÉREQUIS

- ▶ Disposer d'un accès à la messagerie ZIMBRA ; avoir reçu à son domicile un courrier précisant l'adresse nomade, le login, le mot de passe.
- ▶ Être familiarisé avec l'outil informatique (utilisation du clavier, de la souris, connaissance de l'environnement Windows) ou avoir suivi le stage « Initiation à la micro-informatique », formation du catalogue DRH.

OBJECTIF

Pouvoir utiliser la messagerie Département de Paris.

PROGRAMME

- ▶ Connexion à la messagerie
- ▶ Présentation de la messagerie
- ▶ Lecture, rédaction, suppression d'un message
- ▶ Gestion de sa boîte
- ▶ Déconnexion
- ▶ Changement de mot de passe.

PARTICULARITÉ

Les agents doivent venir en formation avec leur login et leur mot de passe.

DURÉE

1/2 journée

Initiation au fonctionnement d'un réseau informatique

PUBLIC

Les adjoints techniques des collègues assurant des fonctions de relais technique informatique

OBJECTIFS

- ▶ Identifier les pannes sur le réseau interne
- ▶ Intervenir sur le réseau en cas de panne simple.

PROGRAMME

- ▶ Présentation théorique d'un réseau interne
- ▶ Présentation d'une architecture type d'établissement scolaire (du routeur à la prise murale)
- ▶ Initiation au fonctionnement des équipements actifs
- ▶ Câblage d'une prise réseau
- ▶ Utilisation de la commande « PING »
- ▶ Intervention sur les pannes : routeur hors service, prise non brassée...
- ▶ Communication réseau, client et serveur.

DURÉE

2 jours

2

LA FORMATION CONTINUE

VOLET 2 - FORMATION MÉTIER

AXE 1 - HYGIÈNE	37
AXE 2 - RESTAURATION SCOLAIRE	41
AXE 3 - SPÉCIALITÉS OUVRIÈRES	53

VOLET 2 FORMATION MÉTIER

AXE 1 HYGIÈNE

Entretien des locaux scolaires	38
Utilisation de la monobrosse.....	39

EPI Pour votre sécurité

L'équipement de protection individuelle est indispensable pour être admis à participer à certains de ces stages.

Entretien des locaux scolaires

PUBLIC

Adjoints techniques des collègues assurant des fonctions d'entretien et d'accueil

OBJECTIFS

- ▶ Connaître le matériel d'entretien et les produits de nettoyage
- ▶ Savoir utiliser le matériel et les produits de façon appropriée, en fonction des sols, des revêtements et de la tâche à accomplir
- ▶ Connaître et appliquer les règles d'hygiène propres à l'environnement scolaire.

PROGRAMME

- ▶ Règles et définitions de l'hygiène et du nettoyage
- ▶ Les produits : utilisation, efficacité, dosage, risques chimiques, lecture des fiches techniques et stockage des produits
- ▶ Le matériel : utilisation et entretien
- ▶ Protocoles et mise en application des techniques : essuyage, balayage humide, lavage manuel et mécanisé (monobrosse - sans mise en pratique), entretien et désinfection des sanitaires
- ▶ Sensibilisation au développement durable (éco-gestes...).

NB : L'utilisation de la monobrosse fait l'objet d'une formation à part présentée page suivante.

PARTICULARITÉ

EPI

En vue de la partie pratique du stage, les agents doivent obligatoirement se présenter munis de leur équipement de protection individuelle (EPI).

DURÉE

2 jours

Utilisation de la monobrosse

PUBLIC

Adjointes techniques des collègues assurant des fonctions d'entretien et d'accueil

OBJECTIFS

- ▶ Identifier les différents types de sols et connaître les caractéristiques liées à la nature du revêtement
- ▶ Connaître et appliquer les méthodes de rénovation
- ▶ Maîtriser l'utilisation de la monobrosse

PROGRAMME

- ▶ Rappel sur les produits d'entretien
- ▶ Le décapage au mouillé et à sec
- ▶ La pose d'émulsion
- ▶ Le lustrage
- ▶ La monobrosse : manipulation, principes de fonctionnement
- ▶ L'entretien et le rangement du matériel
- ▶ Développement durable (éco-gestes...)
- ▶ Actions correctives sur l'utilisation de l'outil et sur les gestes et postures.

PARTICULARITÉ

EPI

En vue de la partie pratique du stage, les agents doivent obligatoirement se présenter munis de leur équipement de protection individuelle (EPI).

DURÉE

1 jour

VOLET 2 FORMATION MÉTIER

AXE 2 RESTAURATION SCOLAIRE

LE PLAN DE MAÎTRISE SANITAIRE

L'hygiène en restauration scolaire - Le plan de maîtrise sanitaire - Module 1.....	42
L'HACCP : approche fonctionnelle - Le plan de maîtrise sanitaire - Module 2.....	43
L'HACCP : approche organisationnelle - Le plan de maîtrise sanitaire - Module 3	44
Élaboration des menus en restauration scolaire.....	46
Valorisation des prestations en restauration collective	
Comment éveiller l'appétit des collégiens ?.....	47
Les produits sous signes officiels de qualité et d'origine en restauration	49
Fonctionnement d'un office.....	50
Lutter contre le gaspillage en restauration.....	51

EPI Pour votre sécurité

L'équipement de protection individuelle est indispensable pour être admis à participer à certains de ces stages.

L'hygiène en restauration scolaire

Le plan de maîtrise sanitaire - Module 1

PUBLIC

Les adjoints techniques des collèges intervenant en restauration

OBJECTIFS

- ▶ Connaître les enjeux liés à l'hygiène et à la sécurité alimentaire
- ▶ Appliquer les règles de bonnes pratiques de l'hygiène en restauration scolaire
- ▶ Savoir entretenir le matériel, en respectant les consignes de sécurité.

PROGRAMME

- ▶ Le cadre réglementaire
- ▶ Sensibilisation aux enjeux de l'hygiène, notions de microbiologie, les toxi-infections alimentaires collectives (TIAC)
- ▶ L'hygiène des personnels
- ▶ L'hygiène des aliments
- ▶ L'hygiène des locaux et du matériel
- ▶ Le lien entre l'hygiène en cuisine et le plan de maîtrise sanitaire (PMS) dont la méthode HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point)
- ▶ Sensibilisation et prévention des accidents du travail.

PARTICULARITÉ

Ce module vient compléter, pour les agents travaillant en restauration, le stage « Entretien des locaux scolaires ».

Ce stage est à suivre tous les 3 ans pour une actualisation des connaissances.

DURÉE

1 jour

L'HACCP : approche fonctionnelle

Le plan de maîtrise sanitaire - Module 2

PUBLIC

Les adjoints techniques des collèges assurant des fonctions au sein des cuisines.

PRÉREQUIS

Pour les agents non cuisiniers, la formation « L'hygiène en restauration scolaire » doit avoir été suivie.

OBJECTIFS

- ▶ Connaître les éléments nécessaires au suivi strict de l'HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point)
- ▶ Comprendre les outils fonctionnels : prises de températures, autocontrôles, plan de nettoyage
- ▶ Permettre aux agents d'acquérir l'autonomie nécessaire pour respecter et réaliser toutes les tâches nécessaires au respect de l'HACCP.

PROGRAMME

- ▶ Présentation de la méthode HACCP : ses avantages, ses objectifs, ses exigences, son historique
- ▶ Les modalités de la mise en place de la méthode et la réglementation selon le type de restauration
- ▶ L'analyse des dangers et les mesures préventives par étape :
 - identifier et évaluer les dangers
 - définir les moyens de maîtrise
 - surveiller les conditions d'exécution
- ▶ Les fiches HACCP : utilité, crédibilité, actualisation, réglementation, archivage.

PARTICULARITÉ

Ce stage est à suivre tous les 3 ans pour une actualisation des connaissances.

DURÉE

1 jour

L'HACCP : approche organisationnelle

Le plan de maîtrise sanitaire - Module 3

PUBLIC

Les adjoints techniques des collègues assurant des fonctions au sein des cuisines.

PRÉREQUIS

- ▶ Avoir suivi le module 2.
- ▶ Pour les agents non cuisiniers, la formation « L'hygiène en restauration scolaire » doit également avoir été suivie.

OBJECTIFS

- ▶ Apporter aux agents concernés les connaissances pour organiser la traçabilité dans leur établissement
- ▶ Construire et rédiger les outils organisationnels, procédures, autocontrôles, actions correctives, pour faire face à certains dysfonctionnements courants et faciliter la mise en place de mesures préventives circonstanciées
- ▶ Construire le plan de maîtrise sanitaire (PMS) adapté à l'établissement
- ▶ Permettre aux agents de mettre en place un plan d'analyse de risques (HACCP - Hazard Analysis Critical Control Point) et/ou un PMS au sein de l'établissement.

PROGRAMME

- ▶ Présentation du PMS : avantages, objectifs, exigences, historique
- ▶ Mettre en place une traçabilité en amont, en interne et en aval (fiches et étiquetages)
- ▶ Construction des fiches documentaires :
 - les fiches qualité : fonctionnement et obligation
 - les fiches « mode opératoire »
 - les fiches de surveillance
 - quand et comment modifier les fiches documentaires
- ▶ Archivage des documents pour une traçabilité optimum conforme à la réglementation : les références réglementaires, la main d'œuvre, les matières premières, les méthodes, le matériel, le milieu, les locaux.



L'HACCP : approche organisationnelle

Le plan de maîtrise sanitaire - Module 3

PARTICULARITÉ

Ce stage est à suivre tous les 3 ans pour une actualisation des connaissances.

DURÉE

1 jour

Élaboration des menus en restauration scolaire

PUBLIC

Les adjoints techniques des collègues cuisiniers, ou aide-cuisiniers et magasiniers associés à l'élaboration des menus.

OBJECTIFS

Élaborer des menus équilibrés et variés correspondant aux besoins des collégiens en tenant compte :

- ▶ du décret n° 2011/1227 du 30/09/2011 et de l'arrêté du 30/09/2011 relatifs à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire
- ▶ des besoins nutritionnels de l'adolescent et de l'éducation au goût
- ▶ des contraintes de la restauration collective et de la satisfaction des convives.

PROGRAMME

- ▶ Réglementation : le Plan National de Nutrition Santé (PNNS)
- ▶ L'alimentation de l'adolescent : les besoins particuliers, les allergies, la prévention de l'obésité
- ▶ L'équilibre des menus, la diététique, les groupes d'aliments
- ▶ L'apport nutritionnel des aliments
- ▶ Le plan alimentaire, fréquence d'apparition des plats
- ▶ Les rations alimentaires (grammages par type de denrées)
- ▶ Les contraintes de la restauration collective : organisation matérielle, notions de coût alimentaire
- ▶ L'éducation au goût, la satisfaction des convives.

DURÉE

2 jours

Valorisation des prestations en restauration collective

Comment éveiller l'appétit des collégiens ?

PUBLIC

Responsables d'office satellite, cuisiniers, agents affectés à la fonction restauration.

OBJECTIFS

- ▶ Motiver et dynamiser les personnels travaillant dans les offices satellites et cuisines en leur proposant des techniques permettant de valoriser leur production, et donc de donner davantage de valeur ajoutée à leur travail, en les responsabilisant sur une prestation aboutie (dressage, décor...)
- ▶ Contribuer à l'équilibre nutritionnel et au respect des objectifs prioritaires du PNNS (Programme National Nutrition Santé) en éveillant l'appétit des collégiens pour certains mets vers lesquels ils ne sont pas spontanément attirés
- ▶ Maîtriser la remise en température et la distribution des plats.

PROGRAMME

1^{er} jour :

▶ **Apprentissage « théorique » des règles du dressage (1/2 journée)**

- Utilisation des formes (simples, naturelles, abstraites)
- Utilisation des volumes
- Utilisation des couleurs et leur perception. Importance des contenants

▶ **Apprentissage pratique (1/2 journée)**

- Réalisation pratique, en atelier culinaire, des techniques de décor sur la base d'un « panier » de produits basiques, remis à chaque participant, et à partir duquel chacun réalisera les décors de son choix, encadré par le formateur
- Auto évaluation des décors réalisés par chaque participant, selon une grille proposée par l'intervenant

2^e jour :

▶ **Apprentissage pratique suite (1/2 journée)**

- Approfondissement des règles de décor vues la veille. Nouvelles pratiques de décors (assemblages visuels et gustatifs) avec critères d'évaluation : impression générale (du plat, de l'assiette, du ramequin...), respect des règles de dressage



Valorisation des prestations en restauration collective

Comment éveiller l'appétit des collégiens ? (suite)

- dispositions d'ensemble et harmonie (brillance, volumes, couleurs, formes...) - qualité du décor - originalité - odeurs - goût

► **Remise en température et distribution (1/2 journée)**

Réception et déconditionnement des prestations chaudes ; manipulation, reconditionnement et remise en température ; respect des températures réglementaires de conservation et de remontée en température.

PARTICULARITÉ **EPI**

En vue de la partie pratique du stage effectuée en cuisine, les agents doivent obligatoirement se présenter munis de leur tenue de travail.

DURÉE

2 jours pouvant être non consécutifs

Les produits sous signes officiels de qualité et d'origine en restauration

PUBLIC

Les adjoints techniques des collèges, cuisiniers, aide-cuisiniers et magasiniers

OBJECTIFS

- ▶ Comprendre et s'approprier les enjeux d'une démarche d'introduction de produits issus de l'agriculture biologique et labellisés en restauration scolaire
- ▶ Connaître la « filière » et les produits issus de l'agriculture biologique et labellisés
- ▶ Gérer les modes de préparation et les techniques de cuisson de ces produits
- ▶ Sensibiliser à la démarche de mise en place d'un projet de restauration bio dans les collèges
- ▶ Répondre aux objectifs du plan alimentation durable 2015-2020 de la Ville et du Département de Paris.

PROGRAMME

- ▶ Découverte des produits issus de l'agriculture biologique et labellisés et de leurs possibilités d'utilisation en restauration scolaire
- ▶ Alimentation bio et principes de nutrition
- ▶ Réalisation de recettes avec des produits issus de l'agriculture biologique intégrant les contraintes d'hygiène de production spécifiques aux produits bio et labellisés
- ▶ La gestion des coûts des produits bio. Connaissance des filières d'achat et calcul des coûts
- ▶ Mise en place d'un « projet bio » : les clés nécessaires au démarrage d'un projet de restauration bio dans un établissement scolaire
- ▶ Éco-gestes professionnels.

PARTICULARITÉ **EPI**

En vue de la partie pratique du stage effectuée en cuisine, les agents doivent obligatoirement se présenter munis de leur tenue de travail.

DURÉE

1 jour

Fonctionnement d'un office

PUBLIC

Les adjoints techniques des collègues assurant des fonctions au sein des cuisines et offices.

OBJECTIF

Maîtriser les différentes phases du travail en office en liaison froide en toute sécurité et dans le respect des normes d'hygiène.

PROGRAMME

- ▶ Contexte réglementaire : la législation en matière de liaison froide
- ▶ Réceptionner et contrôler les prestations livrées : qualité, quantité
- ▶ Veiller au respect strict de l'application du contrat par le prestataire : connaissance du CCTP
- ▶ Gérer et organiser un office de la réception des produits à leur remise aux convives
- ▶ Transformation, traitement et distribution des denrées : déconditionnement, décontamination, dressage, remise en température, distribution, gestion des excédents etc.
- ▶ Organiser, répartir et contrôler la bonne exécution des différentes tâches à réaliser par l'équipe sur le temps de travail restauration.

DURÉE

1 jour

Lutter contre le gaspillage en restauration

PUBLIC

Les adjoints techniques des collèges assurant des fonctions au sein des cuisines.

OBJECTIFS

- ▶ Mieux appréhender la problématique du développement durable appliquée à la restauration
- ▶ Lutter contre le gaspillage notamment alimentaire
- ▶ Sensibiliser tous les acteurs
- ▶ Connaître les actions et éco-gestes en restauration

PROGRAMME

- ▶ Historique et enjeux du développement durable
- ▶ Le pacte national de lutte contre le gaspillage alimentaire notamment dans les plans relatifs à la prévention des déchets, la campagne de communication
- ▶ Comment sensibiliser tous les acteurs de la chaîne
- ▶ Lecture des étiquettes
- ▶ Les différents secteurs ou domaines au travers desquels il est possible de mettre en place des éco-gestes :
 - le bâtiment
 - les équipements de la cuisine
 - l'achat des denrées et divers produits
 - l'approvisionnement
 - les modes de cuisson, les techniques de travail...
 - le recyclage.

DURÉE

1 jour

VOLET 2 FORMATION MÉTIER

AXE 3 SPÉCIALITÉS OUVRIÈRES

TRAVAUX SANITAIRES

Initiation aux travaux sanitaires.....	55
Perfectionnement aux travaux sanitaires - Module 1 - Cuivre/acier.....	56
Perfectionnement aux travaux sanitaires - Module 2 - PER/PVC.....	58
Perfectionnement aux travaux sanitaires - Module 3 - Dépannage/entretien.....	60

TRAVAUX DE MENUISERIE

Initiation aux travaux de menuiserie.....	62
Perfectionnement aux travaux de menuiserie.....	63
Réparation et changement d'une serrure encastrée dans une porte métallique..	65
Réparation et changement d'une serrure encastrée dans une porte en bois.....	66

TRAVAUX DE PEINTURE, REVÊTEMENTS DE SOL, VITRERIE

Initiation aux travaux de peinture, revêtements de sol, vitrerie.....	67
Perfectionnement aux travaux de peinture - Module 1 - Recherche de teintes....	68
Perfectionnement aux travaux de peinture - Module 2 - Toile de verre.....	69

TRAVAUX DE MAÇONNERIE, CARRELAGE ET SOUDAGE

Initiation aux travaux de maçonnerie.....	70
Initiation aux travaux de pose de carrelage mural.....	71
Initiation au soudage.....	72
Perfectionnement au soudage.....	73



AXE 3

SPÉCIALITÉS OUVRIÈRES (suite)

SANTÉ ET SÉCURITÉ AU TRAVAIL

Prévention des risques liés au soudage.....	74
---	----

EPI Pour votre sécurité

L'équipement de protection individuelle (bleu de travail, chaussures de sécurité au minimum) est indispensable pour être admis à participer à ces stages.

Les équipements spécialisés fournis sur le lieu du stage doivent, également, être impérativement utilisés dans le cadre des travaux effectués sur le lieu professionnel.

Initiation aux travaux sanitaires

PUBLIC

Les adjoints techniques des collèges assurant des fonctions techniques (hors spécialités installations sanitaires et thermiques)

OBJECTIFS

- ▶ Effectuer les réparations courantes dans un collège, compte tenu des contraintes propres à un environnement scolaire
- ▶ Respecter les principes de précaution et de sécurité
- ▶ Faire le diagnostic de dépannage, mesurer les limites de son intervention
- ▶ Connaître et utiliser les outils et les matériaux adéquats.

PROGRAMME

- ▶ Robinetterie : différents types de robinet, réparations
- ▶ Sanitaires : fonctionnement, différents siphons, réservoirs de chasse
- ▶ Méthode de dépannage : fuite externe, fuite interne
- ▶ Intervention sur un réseau sanitaire : réparer les différents éléments qui constituent une installation
- ▶ Raccordement mécanique et par soudage
- ▶ Sécurité : utilisation des outils, équipement de protection individuelle.

PARTICULARITÉ

EPI

Le stage est essentiellement composé d'ateliers pratiques, les agents doivent obligatoirement se présenter munis de leur équipement de protection individuelle (EPI).

L'ouverture de ce stage est conditionnée à un nombre suffisant d'inscriptions.

DURÉE

2 jours

Perfectionnement aux travaux sanitaires

Module 1 - Cuivre/acier

PUBLIC

Les adjoints techniques des collègues assurant des fonctions techniques

PRÉREQUIS

Être ATC avec la spécialité « installations sanitaires et thermiques » ou avoir déjà suivi le stage « Initiation aux travaux sanitaires ».

OBJECTIFS

- ▶ Approfondir ses connaissances en plomberie
- ▶ Faire le bon choix de raccordement en fonction des matériaux existants et des contraintes propres à un environnement scolaire
- ▶ Respecter les principes de précaution et de sécurité.

PROGRAMME

- ▶ Les différents types de raccordement en fonction du matériau : sur tubes acier et cuivre
- ▶ Les différentes méthodes : par soudure (soudage cuivre hétérogène, soudage auto-gène), par raccords mécaniques (acier, cuivre)
- ▶ Les types d'étanchéité : téflon, filasse, joints...
- ▶ Les outils et les matériaux adéquats
- ▶ La sécurité : l'utilisation des outils, l'équipement de protection individuelle



Perfectionnement aux travaux sanitaires

Module 1 - Cuivre/acier

PARTICULARITÉ **EPI**

Le stage est essentiellement composé d'ateliers pratiques, les agents doivent obligatoirement se présenter munis de leur équipement de protection individuelle (EPI). Les EPI spécialisés, tablier et masque de soudage, doivent impérativement être utilisés dans le cadre de travaux effectués sur le lieu professionnel.

L'ouverture de ce stage est conditionnée à un nombre suffisant d'inscriptions.

DURÉE

1 jour

Perfectionnement aux travaux sanitaires

Module 2 - PER/PVC

PUBLIC

Les adjoints techniques des collègues assurant des fonctions techniques

PRÉREQUIS

Être ATC avec la spécialité « installations sanitaires et thermiques » ou avoir déjà suivi le stage « Initiation aux travaux sanitaires ».

OBJECTIFS

- ▶ Approfondir ses connaissances en plomberie
- ▶ Maîtriser le raccordement en fonction des matériaux existants et des contraintes propres à un environnement scolaire
- ▶ Respecter les principes de précaution et de sécurité.

PROGRAMME

- ▶ Identifier les différents tubes plastiques et les différentes méthodes de raccords
- ▶ Dimensionner une installation (les diamètres) à l'aide du DTU 60.11
- ▶ Maîtriser les règles de sécurité
- ▶ Raccorder des tubes PER par sertissage et par glissement
- ▶ Raccorder un tube PER avec un tube cuivre
- ▶ Raccorder un tube PER avec un tube acier
- ▶ Raccorder des tubes PVC par collage
- ▶ A partir d'un plan, réaliser une pièce de raccordement pour un appareil sanitaire (en eau froide et eau chaude) : vérifier l'étanchéité, prévoir des actions correctives
- ▶ Les outils et les matériaux adéquats
- ▶ La sécurité : l'utilisation des outils, l'équipement de protection individuelle.



Perfectionnement aux travaux sanitaires

Module 2 - PER/PVC

PARTICULARITÉ **EPI**

Le stage est essentiellement composé d'ateliers pratiques, les agents doivent obligatoirement se présenter munis de leur équipement de protection individuelle (EPI). Les EPI spécialisés, tablier et masque de soudage, doivent impérativement être utilisés dans le cadre de travaux effectués sur le lieu professionnel.

L'ouverture de ce stage est conditionnée à un nombre suffisant d'inscriptions.

DURÉE

1 jour

Perfectionnement aux travaux sanitaires

Module 3 - Dépannage/entretien

PUBLIC

Les adjoints techniques des collèges assurant des fonctions techniques

PRÉREQUIS

Être ATC avec la spécialité « installations sanitaires et thermiques » ou avoir déjà suivi le stage « Initiation aux travaux sanitaires ».

OBJECTIFS

- ▶ Assurer l'entretien courant et les réparations des installations sanitaires du collège compte tenu des contraintes propres à un environnement scolaire
- ▶ Faire le diagnostic de dépannage, mesurer les limites de son intervention
- ▶ Respecter les principes de précaution et de sécurité
- ▶ Connaître et utiliser les outils et matériaux adéquats.

PROGRAMME

- ▶ **Dépannage par soudure**
 - Réaliser les différents types de raccords par soudure : brasure tendre, brasure forte
- ▶ **Dépannage par remplacement de joints**
 - Déterminer les types d'étanchéité adaptés : téflon, filasse, joints, etc.
- ▶ **Dépannage d'une canalisation bouchée**
 - Réaliser le dégorgement d'une canalisation horizontale
- ▶ **Entretien et remplacement de WC**
 - Remplacer ou réparer une vanne d'arrêt
 - Régler et remplacer un réservoir et son mécanisme de chasse d'eau, un robinet de chasse type presto
 - Remplacer la cuvette
 - Réaliser le contrôle de l'installation.



Perfectionnement aux travaux sanitaires

Module 3 - Dépannage/entretien

PARTICULARITÉ **EPI**

Le stage est essentiellement composé d'ateliers pratiques, les agents doivent obligatoirement se présenter munis de leur équipement de protection individuelle (EPI). Les EPI spécialisés, tablier et masque de soudage, doivent impérativement être utilisés dans le cadre de travaux effectués sur le lieu professionnel.

L'ouverture de ce stage est conditionnée à un nombre suffisant d'inscriptions.

DURÉE

1 jour

Initiation aux travaux de menuiserie

PUBLIC

Les adjoints techniques des collèges assurant des fonctions techniques (ouvriers hors spécialité agencement intérieur)

OBJECTIFS

- ▶ Effectuer les réparations courantes dans un collège, compte tenu des contraintes propres à un environnement scolaire
- ▶ Respecter les principes de précaution et de sécurité
- ▶ Faire le diagnostic de dépannage, mesurer les limites de son intervention
- ▶ Connaître et utiliser les outils et les matériaux adéquats.

PROGRAMME

- ▶ Réparation des fenêtres
- ▶ Montage et installation d'un meuble : les techniques, la lecture d'un plan
- ▶ Réalisation d'étagères à partir de bois prédécoupé
- ▶ Quincaillerie : système de rotation, mise en œuvre du ferrage d'une porte
- ▶ Réparation de parclozes : démastiquage, relevé de mesures, découpe, ajustage et fixation des parclozes à coupe d'onglet
- ▶ Choix d'un système de fixation en fonction d'un support : identification du support, choix du système d'ancrage, mise en œuvre
- ▶ La sécurité : l'utilisation des outils, l'équipement de protection individuelle.

PARTICULARITÉ **EPI**

Le stage est essentiellement composé d'ateliers pratiques, les agents doivent obligatoirement se présenter munis de leur équipement de protection individuelle (EPI).

L'ouverture de ce stage est conditionnée à un nombre suffisant d'inscriptions.

DURÉE

2 jours

Perfectionnement aux travaux de menuiserie

PUBLIC

Les adjoints techniques des collèges assurant des fonctions techniques

PRÉREQUIS

Être ATC avec la spécialité « menuiserie » ou avoir déjà suivi le stage « Initiation aux travaux de menuiserie ».

OBJECTIFS

- ▶ Approfondir ses connaissances en menuiserie
- ▶ Savoir poser les chambranles
- ▶ Savoir effectuer la réfection d'une porte
- ▶ Respecter les principes de précaution et de sécurité
- ▶ Connaître et utiliser les outils et les matériaux adéquats

PROGRAMME

- ▶ Ajustage et traînage de tablettes et plan de travail : sur surfaces cintrées et angles autres que 45°
- ▶ Pose de chambranles et socles
- ▶ Réfection d'une porte : percement et changement d'un barillet de serrure, mise en jeu d'une porte, mise en place d'une pièce (enture) sur ouvrant et dormant d'une porte, entaillage de paumelles
- ▶ Outils et matériaux adéquats
- ▶ La sécurité : l'utilisation des outils, l'équipement de protection individuelle.



Perfectionnement aux travaux de menuiserie (suite)

PARTICULARITÉ **EPI**

Le stage est essentiellement composé d'ateliers pratiques, les agents doivent obligatoirement se présenter munis de leur équipement de protection individuelle (EPI).

L'ouverture de ce stage est conditionnée à un nombre suffisant d'inscriptions.

DURÉE

1 jour

Réparation et changement d'une serrure encastrée dans une porte métallique

PUBLIC

Les adjoints techniques des collèges assurant des fonctions techniques

PRÉREQUIS

Il est indispensable d'avoir suivi le stage « Initiation au soudage ».

OBJECTIFS

Réparer et changer une serrure encastrée dans une porte métallique.

PROGRAMME

- ▶ Lecture des plans, décodage de nomenclature
- ▶ Inventaire de documents constitutifs d'un dossier technique, des différents fournisseurs et des différents types de serrure
- ▶ Apprentissage du poussant de porte (gauche ou droite)
- ▶ Changement d'une gâche électrique
- ▶ Installation et pose d'une manière mécanique d'une serrure encastrée (perçage taraudage) dans une porte métallique
- ▶ Réparation d'une serrure vandalisée avec un chewing-gum ou de la colle (extraire l'intrus ou changer le cylindre)
- ▶ Réparation d'un montant de porte ou d'une porte métallique.

PARTICULARITÉ

EPI

Le stage est essentiellement composé d'ateliers pratiques, les agents doivent obligatoirement se présenter munis de leur équipement de protection individuelle (EPI).

L'ouverture de ce stage est conditionnée à un nombre suffisant d'inscriptions.

DURÉE

1 jour

Réparation et changement d'une serrure encastrée dans une porte en bois

PUBLIC

Les adjoints techniques des collègues assurant des fonctions techniques

OBJECTIFS

Réparer et changer une serrure encastrée dans une porte en bois.

PROGRAMME

- ▶ Lecture des plans, décodage de nomenclature
- ▶ Inventaire de documents constitutifs d'un dossier technique, des différents fournisseurs et des différents types de serrure
- ▶ Apprentissage du poussant de porte (gauche ou droite)
- ▶ Installation et pose d'une manière mécanique d'une serrure encastrée (perçage) dans une porte en bois
- ▶ Maîtrise des fonctions des différents outils (ciseaux à bois, bédanes, gouges, trusquins, équerres, etc.)
- ▶ Réparation d'une serrure vandalisée avec un chewing-gum ou de la colle (extraire l'intrus ou changer le cylindre)
- ▶ Réparation d'un montant de porte ou d'une porte en bois.

PARTICULARITÉ

EPI

Le stage est essentiellement composé d'ateliers pratiques, les agents doivent obligatoirement se présenter munis de leur équipement de protection individuelle (EPI).

L'ouverture de ce stage est conditionnée à un nombre suffisant d'inscriptions.

DURÉE

1 jour

Initiation aux travaux de peinture, revêtements de sol, vitrerie

PUBLIC

Les adjoints techniques des collèges assurant des fonctions techniques (ouvriers hors spécialité revêtements et finitions)

OBJECTIFS

- ▶ Effectuer les réparations courantes dans un collège, compte tenu des contraintes propres à un environnement scolaire
- ▶ Respecter les principes de précaution et de sécurité
- ▶ Faire le diagnostic de dépannage, mesurer les limites de son intervention
- ▶ Connaître et utiliser les outils et les matériaux adéquats.

PROGRAMME

- ▶ Peinture : la préparation de la surface, les différentes peintures, le traitement des graffitis
- ▶ Vitrerie : les différents types de verre, prise de mesure, découpe et mise en place, remplacement d'un carreau cassé
- ▶ Revêtement sol : pose de dalles vinyle et de moquette sur un sol (environ 3m²)
- ▶ La sécurité : l'utilisation des outils, l'équipement de protection individuelle, les conditions d'intervention (balisage des zones, signalisation, stockage des produits, rangement des matériels...).

PARTICULARITÉ

EPI

Le stage est essentiellement composé d'ateliers pratiques, les agents doivent obligatoirement se présenter munis de leur équipement de protection individuelle (EPI).

L'ouverture de ce stage est conditionnée à un nombre suffisant d'inscriptions

DURÉE

3 jours

Perfectionnement aux travaux de peinture

Module 1 - Recherche de teintes

PUBLIC

Les adjoints techniques des collègues assurant des fonctions techniques

PRÉREQUIS

Être ATC avec la spécialité « revêtements et finitions » ou avoir déjà suivi le stage « Initiation aux travaux de peinture, revêtements de sol, vitrerie ».

OBJECTIFS

- ▶ Savoir effectuer une recherche de teintes de couleurs
- ▶ Respecter les principes de précaution et de sécurité
- ▶ Connaître et utiliser les outils et les matériaux adéquats.

PROGRAMME

- ▶ Analyse des colorants d'un support donné
- ▶ Reproduction de la couleur en recherchant les doses de colorants
- ▶ Application des peintures mates, satinées et brillantes sur une surface déterminée.

PARTICULARITÉ **EPI**

Le stage est essentiellement composé d'ateliers pratiques, les agents doivent obligatoirement se présenter munis de leur équipement de protection individuelle (EPI).

L'ouverture de ce stage est conditionnée à un nombre suffisant d'inscriptions.

DURÉE

1 jour

Perfectionnement aux travaux de peinture

Module 2 - Toile de verre

PUBLIC

Les adjoints techniques des collèges assurant des fonctions techniques

PRÉREQUIS

Être ATC avec la spécialité «revêtements et finitions» ou avoir déjà suivi le stage « Initiation aux travaux de peinture, revêtements de sol, vitrerie ».

OBJECTIFS

- ▶ Savoir réparer ou remplacer une toile abîmée
- ▶ Respecter les principes de précaution et de sécurité
- ▶ Connaître et utiliser les outils et les matériaux adéquats.

PROGRAMME

- ▶ Identification des principaux modèles de toiles de verre, de toiles à peindre et de toiles blanches
- ▶ Maîtrise et dosage des préparations de fonds
- ▶ Réparation des toiles abîmées
- ▶ Remplacement des toiles abîmées
- ▶ Mise en peinture de la toile
- ▶ Rappel des consignes de sécurité.

PARTICULARITÉ

EPI

Le stage est essentiellement composé d'ateliers pratiques, les agents doivent obligatoirement se présenter munis de leur équipement de protection individuelle (EPI).

L'ouverture de ce stage est conditionnée à un nombre suffisant d'inscriptions.

DURÉE

1 jour

Initiation aux travaux de maçonnerie

PUBLIC

Les adjoints techniques des collèges assurant des fonctions techniques

OBJECTIFS

- ▶ Effectuer les réparations courantes dans un collège, compte tenu des contraintes propres à un environnement scolaire
- ▶ Faire un diagnostic et mesurer les limites de son intervention
- ▶ Connaître et utiliser les outils et matériaux adéquats
- ▶ Respecter les principes de précaution et de sécurité.

PROGRAMME

- ▶ Identification des principaux matériaux de construction et leur utilisation : terre cuite, matériaux à base de ciment, plâtre, pierre...
- ▶ Identification des différents liants
- ▶ Maîtrise et dosage des composants d'un mortier et du béton
- ▶ Réalisation des maçonneries en blocs béton manufacturé (BBM)
- ▶ Réalisation des raccords d'enduits verticaux à base de ciment (1 m² environ)
- ▶ Réalisation d'une petite cloison en carreaux de plâtre
- ▶ Réalisation d'une chape en mortier de ciment (dosage du mortier, mise en place des repères et guides suivant niveau).

PARTICULARITÉ

EPI

Le stage est essentiellement composé d'ateliers pratiques, les agents doivent obligatoirement se présenter munis de leur équipement de protection individuelle (EPI).

L'ouverture de ce stage est conditionnée à un nombre suffisant d'inscriptions.

DURÉE

3 jours

Initiation aux travaux de pose de carrelage mural

PUBLIC

Les adjoints techniques des collèges assurant des fonctions techniques (ouvriers hors spécialité revêtements et finitions)

OBJECTIFS

- ▶ Effectuer les réparations courantes dans un collège, compte tenu des contraintes propres à un environnement scolaire
- ▶ Respecter les principes de précaution et de sécurité
- ▶ Faire le diagnostic de dépannage, mesurer les limites de son intervention
- ▶ Connaître et utiliser les outils et les matériaux adéquats.

PROGRAMME

- ▶ Préparation du support (ragréage, piquage, grattage, ponçage...)
- ▶ Choix des différents matériaux et outils à utiliser en fonction du support (colle, carrelage, spatule...)
- ▶ Les différentes techniques de pose du carrelage au sol et de faïence murale
- ▶ Remplacement des carreaux abîmés au sol et sur un mur
- ▶ Mise en œuvre des techniques et solutions de réparation sur différents types de carrelage.

PARTICULARITÉ **EPI**

Le stage est essentiellement composé d'ateliers pratiques, les agents doivent obligatoirement se présenter munis de leur équipement de protection individuelle (EPI).

L'ouverture de ce stage est conditionnée à un nombre suffisant d'inscriptions.

DURÉE

3 jours

Initiation au soudage

PUBLIC

Les adjoints techniques des collègues assurant des fonctions techniques

OBJECTIF

Réaliser du soudage à l'arc avec électrodes enrobées.

PROGRAMME

- ▶ Le procédé du soudage
- ▶ Le fonctionnement d'un poste de soudage et son réglage
- ▶ Les règles de sécurité
- ▶ Réalisation de travaux de soudage de métaux entre eux, à partir de plans : lignes de fusion, soudage à plat, soudage en angle.

PARTICULARITÉ **EPI**

Le stage est essentiellement composé d'ateliers pratiques, les agents doivent obligatoirement se présenter munis de leur équipement de protection individuelle (EPI). Les EPI spécialisés, tablier et masque de soudage, doivent impérativement être utilisés dans le cadre de travaux effectués sur le lieu professionnel.

L'ouverture de ce stage est conditionnée à un nombre suffisant d'inscriptions.

DURÉE

1 jour

Perfectionnement au soudage

PUBLIC

Les adjoints techniques des collèges assurant des fonctions techniques

PRÉREQUIS

Avoir déjà suivi le stage « Initiation aux travaux de soudage ».

OBJECTIF

Réaliser du soudage à l'arc avec électrodes enrobées.

PROGRAMME

- ▶ Rappel des bases du soudage à l'arc N°111
- ▶ Rappel du fonctionnement d'un poste de soudage et son réglage
- ▶ Rappel des règles de sécurité
- ▶ Réalisation d'une pièce mécano-soudée, à partir de plans : lignes de fusion, soudage à plat, soudage en angle.

PARTICULARITÉ **EPI**

Le stage est essentiellement composé d'ateliers pratiques, les agents doivent obligatoirement se présenter munis de leur équipement de protection individuelle (EPI). Les EPI spécialisés, tablier et masque de soudage, doivent impérativement être utilisés dans le cadre de travaux effectués sur le lieu professionnel.

L'ouverture de ce stage est conditionnée à un nombre suffisant d'inscriptions.

DURÉE

2 jours

Prévention des risques liés au soudage

PUBLIC

Les adjoints techniques des collègues effectuant des travaux de soudure.

OBJECTIFS

- ▶ Identifier les prescriptions réglementaires relatives à la prévention des risques liés aux travaux de soudure
- ▶ Définir les mesures de prévention destinées à supprimer ou à réduire les risques.

PROGRAMME

- ▶ Les accidents du travail et maladies professionnelles
- ▶ Les principes généraux de prévention
- ▶ L'évaluation du risque lié au soudage
- ▶ Les mesures de prévention collectives
- ▶ Les mesures de protection individuelle
- ▶ Les notices au poste de travail.

PARTICULARITÉ

Sur la base d'un recensement des postes de soudure, tous les utilisateurs seront progressivement convoqués à ce stage.

DURÉE

1 jour

2

LA FORMATION CONTINUE

VOLET 3 – PROMOTION PROFESSIONNELLE

AXE 1 - FORMATION DIPLÔMANTE 77

VOLET 3

PROMOTION PROFESSIONNELLE

AXE 1

FORMATION DIPLÔMANTE

PAR LA VALIDATION DES ACQUIS DE L'EXPÉRIENCE (VAE)

Validation des acquis de l'expérience (VAE) - Mode d'emploi.....	78
CAP Agent polyvalent de restauration par la VAE.....	79
CAP Maintenance de bâtiments de collectivités par la VAE.....	81

Validation des acquis de l'expérience (VAE)

Mode d'emploi

La validation des acquis de l'expérience (VAE) est une procédure qui permet l'obtention de tout ou partie d'une certification professionnelle sans nécessairement passer par une phase de formation, en s'appuyant sur l'expérience acquise au cours d'activités professionnelles notamment :

Il faut avoir exercé pendant au moins trois ans une activité dans le domaine professionnel du diplôme visé.

► Une VAE pour quoi faire ?

- Valoriser une expérience professionnelle
- Se présenter à un concours pour lequel un niveau de diplôme est exigé
- Évoluer dans son parcours professionnel
- Raccourcir un parcours de formation.

► Quelle expérience est prise en compte ?

- L'activité peut avoir été exercée (en France ou à l'étranger) sous différents statuts : activité salariée, activité non salariée (profession libérale, artisan...) ou activité bénévole (association).
- Elle peut être actuelle ou révolue, continue ou discontinuée, être ou avoir été réalisée à temps plein ou à temps partiel.

► Qui valide la VAE ?

Un jury indépendant décide de l'attribution de la VAE soit en totalité soit partiellement.

Quel que soit le type de VAE, les agents peuvent bénéficier d'un congé d'une durée annuelle et fractionnable de 24 heures pour suivre un accompagnement à la constitution du dossier, le cas échéant soutenu par un partenaire externe, et pour se présenter devant le jury.

► Renseignements complémentaires

- Pour une information ou des conseils sur la démarche à entreprendre, voir une des antennes régionales VAE sur le site : <http://www.defi-metiers.fr>
- Pour une information spécifique concernant les diplômes sous tutelle du Ministère de la Ville, de la Jeunesse et des Sports, se renseigner en consultant le site : <http://www.sports.gouv.fr>

CAP Agent polyvalent de restauration par la VAE

PUBLIC

Les adjoints techniques des collègues qui ont une expérience professionnelle d'au moins 3 ans dans le domaine de la restauration et dont les éléments de compétences sont :

- ▶ d'assurer la préparation des repas dans les établissements de restauration notamment collective ;
- ▶ de réaliser la mise en place des espaces de distribution et d'assurer le réapprovisionnement ;
- ▶ d'assurer l'entretien des locaux et le nettoyage des matériels et de la vaisselle ;
- ▶ de présenter les produits et d'assurer un rôle de conseil.

OBJECTIF

Obtenir le CAP Agent polyvalent de restauration par la validation des acquis de l'expérience.

PROGRAMME

- ▶ L'accompagnement alterne des séances de travail collectives et des entretiens individuels
- ▶ Les ateliers méthodologiques permettent aux stagiaires de construire leur réflexion et d'analyser leurs pratiques professionnelles
- ▶ Les entretiens assurent un suivi individualisé
- ▶ La préparation à l'entretien oral avec le jury vient compléter le parcours.

Un travail personnel important est requis, en dehors des heures de travail.



CAP Agent polyvalent de restauration par la VAE (suite)

PARTICULARITÉ

La validation se fait à partir d'un dossier rédigé par le candidat et d'un entretien avec le jury d'examen.

Les ateliers méthodologiques sont organisés avant le dépôt du dossier. Les ateliers de préparation à l'oral ont lieu avant l'entretien avec le jury.

DURÉE

La durée de la formation pourra être variable en fonction du profil de chaque agent. L'accompagnement sera d'un minimum de 14 heures et d'un maximum de 24 heures.

CAP Maintenance de bâtiments de collectivités par la VAE

PUBLIC

Les adjoints techniques des collèges qui ont une expérience professionnelle d'au moins 3 ans dans le domaine de la maintenance et l'entretien de premier niveau au sein d'un bâtiment important.

Les éléments de compétences sont, à titre d'exemple :

- ▶ être capable de faire un raccord de carrelage, de peinture, papier peint, menuiserie...
- ▶ savoir changer une porte en la recalant, ressouder un barreau, réparer une fuite d'eau simple, poser une prise, un interrupteur, etc.
- ▶ savoir-faire des commandes simples de matériaux et planifier son travail.

OBJECTIF

Obtenir le CAP maintenance de bâtiments de collectivités par la validation des acquis de l'expérience.

PROGRAMME

- ▶ L'accompagnement alterne des séances de travail collectives et des entretiens individuels
- ▶ Les ateliers méthodologiques permettent aux stagiaires de construire leur réflexion et d'analyser leurs pratiques professionnelles
- ▶ Les entretiens assurent un suivi individualisé
- ▶ La préparation à l'entretien oral avec le jury vient compléter le parcours.

Un travail personnel important est requis, en dehors des heures de travail.



CAP Maintenance de bâtiments de collectivités par la VAE (suite)

PARTICULARITÉ

La validation se fait à partir d'un dossier rédigé par le candidat et d'un entretien avec le jury d'examen.

Les ateliers méthodologiques sont organisés avant le dépôt du dossier. Les ateliers de préparation à l'oral ont lieu avant l'entretien avec le jury.

DURÉE

La durée de la formation pourra être variable en fonction du profil de chaque agent. L'accompagnement sera d'un minimum de 14 heures et d'un maximum de 24 heures.

2

LA FORMATION CONTINUE

VOLET 4 - MOBILITÉ

AXE 1 - PASSERELLES	85
AXE 2 - DÉCOUVERTE DES MÉTIERS DE LA DASCO ...	89

VOLET 4 MOBILITÉ

AXE 1 PASSERELLES

Passerelle agent spécialisé des écoles maternelles - ASEM	86
Passerelle agent technique des écoles - ATE	87
Passerelle adjoint d'animation et d'action sportive - AAAS	88

Passerelle agent spécialisé des écoles maternelles - ASEM

PUBLIC

Agent de catégorie C souhaitant découvrir le métier d'agent spécialisé des écoles maternelles (ASEM) et s'informer sur le dispositif de mobilité

PRÉREQUIS

Être titulaire du CAP Petite Enfance, ou justifier d'une expérience professionnelle et d'un diplôme donnant une équivalence avec le CAP demandé, ou être parent de trois enfants. Être titulaire depuis trois ans et être à un grade rémunéré au moins à l'échelle C2 (grades d'ATE principal et d'ATEPE principal, par exemple)

OBJECTIFS

- ▶ Découvrir l'organisation et l'activité de la direction des affaires scolaires
- ▶ Découvrir et comprendre l'environnement scolaire avec ses spécificités et les enjeux
- ▶ Découvrir et comprendre le métier d'ASEM dans la perspective d'une éventuelle mobilité
- ▶ Disposer des informations sur les modalités de mobilité vers le corps des ASEM.

PROGRAMME

- ▶ Présentation de l'environnement professionnel de la DASCO et des différents acteurs sur les temps scolaire, périscolaire et extra-scolaire
- ▶ Présentation du métier d'ASEM
- ▶ Présentation de l'offre de formation spécifique à ce métier
- ▶ Présentation du dispositif de mobilité.

DURÉE

½ journée

Le BFI diffuse l'information et les modalités d'inscription relatives à cette action qui répond à un calendrier spécifique.

Passerelle agent technique des écoles - ATE

PUBLIC

Agent de catégorie C souhaitant découvrir le métier d'agent technique des écoles et s'informer sur le dispositif de mobilité

OBJECTIFS

- ▶ Découvrir l'organisation et l'activité de la direction des affaires scolaires
- ▶ Découvrir et comprendre l'environnement scolaire avec ses spécificités et les enjeux
- ▶ Découvrir et comprendre le métier d'ATE dans la perspective d'une éventuelle mobilité
- ▶ Disposer des informations sur les modalités de mobilité vers le corps des ATE.

PROGRAMME

- ▶ Présentation de l'environnement professionnel de la DASCO et des différents acteurs sur les temps scolaire, périscolaire et extra-scolaire
- ▶ Présentation des établissements scolaires et du métier d'ATE
- ▶ Présentation de l'offre de formation spécifique à ce métier
- ▶ Présentation du dispositif de mobilité.

DURÉE

½ journée

Le BFI diffuse l'information et les modalités d'inscription relatives à cette action qui répond à un calendrier spécifique.

Passerelle adjoint d'animation et d'action sportive - AAAS

PUBLIC

Agent de catégorie C souhaitant découvrir le métier d'adjoint d'animation et d'action sportive, spécialité activités périscolaires et s'informer sur le dispositif de mobilité

PRÉREQUIS

Première expérience professionnelle auprès des enfants

OBJECTIFS

- ▶ Découvrir l'organisation et l'activité de la direction des affaires scolaires
- ▶ Découvrir et comprendre l'environnement scolaire avec ses spécificités et les enjeux
- ▶ Découvrir et comprendre le métier d'adjoint d'animation dans la perspective d'une éventuelle mobilité
- ▶ Disposer des informations sur les modalités de mobilité vers le corps des AAAS.

PROGRAMME

- ▶ Présentation de l'environnement professionnel de la DASCO et des différents acteurs sur les temps scolaire, périscolaire et extra-scolaire
- ▶ Présentation des établissements scolaires et du métier d'adjoint d'animation
- ▶ Présentation de la filière animation et des métiers du secteur
- ▶ Présentation de l'offre de formation spécifique à ce métier
- ▶ Présentation du dispositif de mobilité

DURÉE

½ journée

Le BFI diffuse l'information et les modalités d'inscription relatives à cette action qui répond à un calendrier spécifique.

VOLET 4 MOBILITÉ

AXE 2 DÉCOUVERTE DES MÉTIERS DE LA DASCO

Découverte sur site du métier d'ASEM	90
Découverte sur site du métier d'ATE	91
Découverte sur site du métier d'AAAS	92

Découverte sur site du métier d'ASEM

PUBLIC

Agent de catégorie C souhaitant découvrir le métier d'agent spécialisé des écoles maternelles (ASEM)

PRÉREQUIS

Être titulaire du CAP Petite Enfance, ou justifier d'une expérience professionnelle et d'un diplôme donnant une équivalence avec le CAP demandé, ou être parent de trois enfants. Être titulaire depuis trois ans et être à un grade rémunéré au moins à l'échelle C2 (grades d'ATE principal et d'ATEPE principal, par exemple).

OBJECTIFS

- ▶ Découvrir et comprendre l'environnement scolaire avec ses spécificités et ses enjeux
- ▶ Découvrir et comprendre le métier d'ASEM dans la perspective d'une éventuelle mobilité
- ▶ S'immerger dans une école un mardi ou vendredi après-midi, pour découvrir deux des principales fonctions du métier d'ASEM sur le temps scolaire et périscolaire.

PROGRAMME

- ▶ Échange avec un chargé de coordination et un ASEM
- ▶ Observation d'un ASEM dans le cadre de ses différentes missions (sur le temps scolaire, entretien, pause méridienne)
- ▶ Observation d'un ASEM lors de la conduite d'un atelier thématique dans le cadre des temps d'activités périscolaires.

DURÉE

½ journée

Le BFI diffuse l'information et les modalités d'inscription relatives à cette action qui répond à un calendrier spécifique.

Découverte sur site du métier d'ATE

PUBLIC

Agent de catégorie C souhaitant découvrir le métier d'agent technique des écoles.

OBJECTIFS

- ▶ Découvrir et comprendre l'environnement scolaire avec ses spécificités et ses enjeux
- ▶ Découvrir et comprendre le métier d'ATE dans la perspective d'une éventuelle mobilité
- ▶ S'immerger dans une école pour découvrir les principales fonctions de l'ATE.

PROGRAMME

- ▶ Échange avec un chargé de coordination et un ATE
- ▶ Observation d'un ATE lors de l'entretien des locaux (classe, préau, cours, sanitaires...)
- ▶ Observation d'un ATE au sein d'une loge d'école soit avec le gardien(ne) soit avec l'ATE chargé d'assurer son remplacement.

DURÉE

½ journée

Le BFI diffuse l'information et les modalités d'inscription relatives à cette action qui répond à un calendrier spécifique.

Découverte sur site du métier d'AAAS

PUBLIC

Agent de catégorie C souhaitant découvrir le métier d'adjoint d'animation et d'action sportive, spécialité activités périscolaires.

PRÉREQUIS

Première expérience professionnelle auprès des enfants.

OBJECTIFS

- ▶ Découvrir et comprendre l'environnement scolaire avec ses spécificités et ses enjeux
- ▶ Découvrir et comprendre le métier d'adjoint d'animation dans la perspective d'une éventuelle mobilité
- ▶ S'immerger dans une école maternelle ou élémentaire pour découvrir les principales fonctions de l'adjoint d'animation sur les temps périscolaire et extrascolaire.

PROGRAMME

- ▶ Échange sur le positionnement et le rôle de l'adjoint d'animation notamment avec l'équipe éducative de l'établissement et le REV (responsable éducatif Ville)
- ▶ Observation d'un adjoint d'animation lors des services périscolaires : conduite d'un atelier thématique dans le cadre des TAP ou lors de l'animation d'un jeu en collectif ; observation durant l'interclasse du midi et/ ou du goûter ou de l'étude
- ▶ Observation d'un adjoint d'animation dans son temps de préparation des activités et/ ou ses tâches quotidiennes
 - Soit un mardi ou vendredi sur les temps périscolaires incluant un atelier conduit dans le cadre des temps d'activités périscolaires et la période de la pause méridienne des enfants
 - soit le mercredi après-midi ou pendant les congés scolaires (matin ou après-midi).

DURÉE

½ journée

Le BFI diffuse l'information et les modalités d'inscription relatives à cette action qui répond à un calendrier spécifique.

Index alphabétique des formations

Intitulé	Page
CAP Agent polyvalent de restauration par la VAE	79
CAP Maintenance de bâtiments de collectivités par la VAE	81
Connaître ses droits et ses obligations	21
Connaître son environnement de travail et le règlement de service des ATC	20
Découverte sur site du métier d'AAAS	92
Découverte sur site du métier d'ASEM	90
Découverte sur site du métier d'ATE	91
Développement durable au quotidien et santé et sécurité au travail	30
Élaboration des menus en restauration scolaire	46
Entretien des locaux scolaires	38
Fonctionnement d'un office	50
Initiation au fonctionnement d'un réseau informatique	33
Initiation au secourisme	29
Initiation au soudage	72
Initiation aux travaux de maçonnerie	70
Initiation aux travaux de menuiserie	62
Initiation aux travaux de peinture, revêtements de sol, vitrerie	67
Initiation aux travaux de pose de carrelage mural	71
Initiation aux travaux sanitaires	55
L'hygiène en restauration scolaire - Le plan de maîtrise sanitaire - Module 1	42
L'HACCP : approche fonctionnelle - Le plan de maîtrise sanitaire - Module 2	43
L'HACCP : approche organisationnelle - Le plan de maîtrise sanitaire - Module 3	44
Le dispositif hygiène et sécurité au sein d'un établissement scolaire	28
Le métier de gardien et gardienne de collègue	24
Les produits sous signes officiels de qualité et d'origine en restauration	49
Lutter contre le gaspillage en restauration	51
Messagerie professionnelle Zimbra/Mon mail : prise en main	32
Passerelle adjoint d'animation et d'action sportive - AAAS	88
Passerelle agent spécialisé des écoles maternelles - ASEM	86
Passerelle agent technique des écoles - ATE	87
Perfectionnement au soudage	73
Perfectionnement aux travaux de menuiserie	63
Perfectionnement aux travaux de peinture - Module 1 - Recherche de teintes	68
Perfectionnement aux travaux de peinture - Module 2 - Toile de verre	69

Index alphabétique des formations

Intitulé	Page
Perfectionnement aux travaux sanitaires - Module 1 - Cuivre/acier	56
Perfectionnement aux travaux sanitaires - Module 2 - PER/PVC	58
Perfectionnement aux travaux sanitaires - Module 3 - Dépannage et entretien	60
Prévention des risques liés au soudage	74
Remplacer le gardien ou la gardienne de collègue	25
Réparation et changement d'une serrure encastrée dans une porte en bois	66
Réparation et changement d'une serrure encastrée dans une porte métallique	65
Sensibilisation à la communication avec les adolescents	23
Travailler ensemble dans un collègue	22
Utilisation de la monobrosse	39
Validation des acquis de l'expérience (VAE) - Mode d'emploi	78
Valorisation des prestations en restauration scolaire. Comment éveiller l'appétit des collégiens ?	47

Juin 2017 © Photos Mairie de Paris : Laurent Bourgogne



DIRECTION DES AFFAIRES SCOLAIRES
BUREAU DE LA FORMATION ET DE L'INSERTION