

Planning des formations organisées pour les Agents des Collèges de l'année 2024



Parcours Agents d'entretien et de restauration

Formation	Public concerné	Objectifs	Dates proposées
Entretien des locaux par la technique de pré-imprégnation 2 jours	Agents d'entretien et d'accueil	<ul style="list-style-type: none">✓ Connaître les principes d'hygiène et de propreté✓ Acquérir la technique d'entretien par pré-imprégnation	<ul style="list-style-type: none">➤ 12 et 13 février➤ 08 et 09 avril➤ 09 et 10 juillet <p><i>Dans les collèges dotés de chariots</i> Pas d'inscription à réaliser</p>
Traitement du linge et des textiles 2 jours	Agents d'entretien et de lingerie	<ul style="list-style-type: none">✓ Lavage et traitement du linge✓ Savoir mettre en place un plan de nettoyage des textiles dans les collèges	<ul style="list-style-type: none">➤ 21 et 22 octobre <p><i>Collège à définir</i></p>
Entretien mécanisé des locaux 2 jours	Agents d'entretien et de restauration	<ul style="list-style-type: none">✓ Être capable de réaliser l'entretien mécanisé des locaux (monobrosse et autolaveuse...)✓ Utiliser le matériel en toute sécurité	<ul style="list-style-type: none">➤ 21 et 22 novembre <p><i>Collège à définir</i></p>



Parcours agents de restauration

Formation	Public concerné	Objectifs	Dates proposées
PMS HACCP 2 jours	Chefs, seconds et responsables d'office	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Identifier les risques en matière d'hygiène alimentaire ✓ Intégrer les bonnes pratiques d'hygiène dans ses activités professionnelles 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ 06 et 13 mars <i>Au Conseil Départemental</i>
HACCP plonge ½ journée	Agents de plonge	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Intégrer les bonnes pratiques d'hygiène alimentaire en restauration collective 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ 29 mai <i>Au Conseil Départemental</i>
HACCP aide cuisine 1 jour	Aides de cuisine	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Identifier les risques en matière d'hygiène alimentaire ✓ Intégrer les bonnes pratiques d'hygiène dans ses activités professionnelles 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ 20 mars <i>Au Conseil Départemental</i>
Plan d'action contre le gaspillage alimentaire	Chefs, seconds et responsables d'office	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Être sensibilisé au gaspillage alimentaire ✓ Connaître les outils de réduction du gaspillage alimentaire 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ 28 février et 03 avril <i>Au Conseil Départemental</i>
Animer une équipe en restauration 3 jours	Chefs, seconds Et responsable d'office	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Identifier le rôle et le positionnement d'un encadrant en cuisine ✓ Repérer les éléments clefs pour adapter ses actes de management aux situations et aux agents 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ 15, 22 mai et 26 juin <i>Au Conseil Départemental</i>



Formations pour tous les agents



Formation	Public concerné	Objectifs	Dates proposées
Gestes et postures 1 jour	Tous les agents	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Identifier les risques liés à l'activité physique dans le cadre professionnel ✓ Acquérir des postures et une gestuelle adaptée permettant de réduire les TMS 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ 11 mars <i>Au Conseil Départemental</i>
Gestion du stress et des émotions Prendre un temps pour soi	Tous les agents	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Apprendre à relâcher les tensions, gérer son stress et ses émotions ✓ Prendre du recul sur les situations (exercices de sophrologie, respiration, et visualisation) 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ 23 février <i>Au SDIS de St Brice s/forêt</i> ✓ 19 avril <i>Au Parc naturel du Vexin à Théméricourt</i> ✓ 12 juillet <i>Au château d'Auvers sur Oise</i>
Formations transversales (Affirmation de soi, rédaction claire et efficace, organiser son temps et ses activités ...)	Agents de catégorie C	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Objectifs communiqués lors du mail de lancement 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ A venir <i>Communication et inscriptions par mail</i>

Formations pour les adjoints-gestionnaires

Formation	Public concerné	Objectifs	Dates proposées
Sensibilisation Maintenance dans les collèges ½ journée	Adjoints-gestionnaires	<ul style="list-style-type: none"> ✓ <i>Le travail en sécurité</i> ✓ <i>La mise en place de la maintenance préventive</i> ✓ <i>La maintenance curative</i> ✓ <i>La gestion des espaces verts</i> 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ 23 janvier <i>Au Conseil Départemental</i>
Sensibilisation Entretien des locaux par la technique de pré-imprégnation ½ journée	Adjoints-gestionnaires	<ul style="list-style-type: none"> ✓ <i>Connaître les principes d'hygiène et de propreté</i> ✓ <i>Acquérir la technique d'entretien par pré-imprégnation</i> 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ 20 mars <i>Au Conseil Départemental</i>
Webinaire L'entretien professionnel annuel des agents des collèges	Adjoints-gestionnaires	✓	<ul style="list-style-type: none"> ➤ 04 avril matin <i>Inscriptions par mail à gestion.adc@valdoise.fr</i>
Webinaire La prise en charge de l'accident de travail	Adjoints-gestionnaires	✓	<ul style="list-style-type: none"> ➤ 25 avril matin <i>Inscriptions par mail à gestion.adc@valdoise.fr</i>



COMMENT S'INSCRIRE EN FORMATION ?

- Avec mon adjoint-gestionnaire, je choisis mon stage au plan de formation ci-joint en fonction de mes besoins en compétences.
- Je me renseigne sur les dates proposées auprès de mon adjoint-gestionnaire, sur Mosaïk ADC ou sur ma messagerie professionnelle.
- Mon adjoint-gestionnaire valide mon souhait de formation et adresse un mail au Service Développement des Compétences pour inscription à l'adresse suivante : FormationADC@valdoise.fr

Il reste des places sur le stage demandé :

- Vous serez convoqué dans le mois qui précède la formation. Cette convocation sera envoyée à votre adjoint-gestionnaire par mail qui vous la transmettra et à vous-même sur votre mail professionnel.

Le stage est complet :

- L'adjoint-gestionnaire en sera informé par mail et vous pourrez renouveler votre demande pour une autre session.

Vos interlocuteurs au Service développement des compétences :

Mme Isabelle MASCRÉ-CHARLOPIN : Assistante formation - 01.34.25.39.00

Mme Amandine FOUCHER : Responsable développement des compétences - 01.34.25.36.23

Ou par mail : **FormationADC@valdoise.fr**