

SERVICES RESTAURATION & GENERAL

Code	08A0400112
LIBELLE	PLAN DE FORMATION INTERNE DES PERSONNELS DE RESTAURATION
Objectifs visés	Accompagner la mise en œuvre des techniques Développer les compétences en matière de sécurité : Formation générale à l'hygiène, à la sécurité et la prévention des risques dans les établissements recevant du public
Contenu	En fonction des besoins de chaque service de restauration
Durée moyenne en heures	
Type de candidature	Désigné, suivant le plan de formation transmis en N -1
Public cible	Personnel exerçant dans les services de restauration
Nombre de places prévues – maximum	En fonction de chaque établissement
Nombre de sessions	1 par établissement
Forme	Stage
Modalité	Présentiel
Formateur (s)	Groupe de formateurs en hygiène
Période(s) trimestrielle(s)	A définir par l'établissement
Lieu	Sur site

Responsable pédagogique : Philippe Revert– prevert@ac-noumea.nc

Code	08A0400113
LIBELLE	ENTRETIEN DES ESPACES VERTS
Objectifs visés	<i>Développer les compétences en matière de sécurité : Formation générale à l'hygiène, à la sécurité et la prévention des risques dans les établissements recevant du public</i>
Contenu	➤ Utilisation des outils de jardin ➤ Amendement et traitement des sols ➤ Techniques d'arrosage ➤ Techniques de taille et de tonte ➤ Sécurité
Durée moyenne en heures	6 h
Type de candidature	Public désigné
Public cible	Personnels chargés de l'entretien des parcs et jardins inscrits à cette formation en 2007 de la Province Nord.
Nombre de places prévues - maximum	12
Nombre de sessions	1
Forme	Stage théorique et pratique
Modalité	Présentiel
Formateur (s)	Enseignant spécialiste.
Période(s) trimestrielle(s)	1er trimestre
Lieu	Lycée Agricole de Pouembout

Responsable pédagogique : DAFPEN – dafpen@ac-noumea.nc

Code	08A0400114
LIBELLE	L'ENTRETIEN DES LOCAUX
Objectifs visés	Développer les compétences en matière de sécurité : Formation générale à l'hygiène, à la sécurité et la prévention des risques dans les établissements recevant du public
Contenu	Organisation et méthode : les fiches méthodologiques d'entretien Les différentes zones à entretenir Le matériel et les produits d'entretien Le dépoussiérage humide Le cercle de Sinner Dilution des produits d'entretien
Durée moyenne en heures	3 heures
Type de candidature	Candidature d'établissement
Public cible	Personnels chargés de l'entretien des divers locaux
Nombre de places prévues - maximum	En fonction du personnels de chaque établissement
Nombre de sessions	10
Forme	Stage pratique sur site
Modalité	Présentiel
Formateur (s)	Groupe formateurs en hygiène
Période(s) trimestrielle(s)	
Lieu	Sur site

Responsable pédagogique : Philippe Revert– prevert@ac-noumea.nc

Code	08A0400115
LIBELLE	LE MANAGEMENT D'UNE EQUIPE
Objectifs visés	- La mise en œuvre des savoirs et des techniques - Accompagner la mise en œuvre des techniques - Consolider et approfondir les connaissances
Contenu	L'écoute La communication Les différents styles de management Les fiches de poste de travail Les 5 missions du responsable d'équipes L'organisation et la répartition des tâches au sein d'une équipes
Durée moyenne en heures	6 heures
Type de candidature	Candidature individuelle
Public cible	Personnels responsables d'équipe (agent chef et chef de cuisine)
Nombre de places prévues – maximum	15
Nombre de sessions	
Forme	Stage
Modalité	Présentiel
Formateur (s)	
Période(s) trimestrielle(s)	
Lieu	DAFPEN

Responsable pédagogique : Philippe Revert– prevert@ac-noumea.nc

Code	08A0400116
LIBELLE	L'ACCUEIL EN ETABLISSEMENT SCOLAIRE
Objectifs visés	- Travailler avec des équipes d'établissement pour les former ensemble sur l'importance de l'accueil, - Etre à l'écoute des différents corps de métier pour que chacun puisse s'exprimer sur la qualité de l'accueil en rapport avec sa fonction, - Permettre une meilleure synergie dans les équipes et amorcer un travail commun pour un meilleur accueil dans les établissements, - Acquérir de la théorie, des outils et de l'agilité dans la gestion de l'accueil et des entretiens,
Contenu	Phase 1 : FORMATION autour de la notion d'accueil - Définir la fonction d'accueil pour chaque corps, - Les attentes des publics par rapport à l'accueil, - L'importance de l'accueil dans un service public, - Des outils d'accueil pour mieux gérer l'accueil et l'écoute avec mises en pratiques : l'écoute active, le langage, le non verbal Phase 2 : CONSTRUCTION à partir des outils acquis d'un nouveau projet autour de la notion d'accueil : - A partir des attentes des différents publics, des rôles de chacun, des compétences de l'équipe - Comment aller vers une démarche de qualité autour de l'accueil ? Quel processus ? Quelles solutions ? Quelles actions ? Phase 3 ANALYSE DES PRATIQUES avec une séance en aval pour accompagner l'ensemble des équipes d'une session sur la mise en pratique de leur projet construit en amont - Echange, le rôle de l'équipe, ajustement des mises en pratiques
Durée moyenne en heures	15 heures
Type de candidature	Public désigné par le Chef d'établissement
Public cible	Personnels de santé, administratifs, CPE
Nombre de places prévues	Groupe de 15 personnes.
Nombre de sessions	1 session par établissement candidat.
Forme	Stage
Modalité	Présentiel
Formateur (s)	Mme Christine POYARD
Période(s) trimestrielle(s)	Deuxième trimestre
Lieu	Etablissement demandeur (possibilité de regroupement par secteur)

Responsable pédagogique : DAFPEN – dafpen@ac-noumea.nc