DIPLÔME

Diplôme de spécialisation professionnelle Animateur en épicerie solidaire

Code : DSP0300A



Niveau d'entrée : Bac
Niveau de sortie : Bac
ECTS : 60

Déployabilité
Apprentissage : Fomation pouvant se suivre en apprentissage
Formation initiale : Formation pouvant être suivi par des étudiants
Package : Formation pouvant se suivre en s'inscrivant à un "package" (groupe d'enseignements indissociables)
Contrat de professionnalisation : Formation pouvant se suivre en contrat de professionnalisation

Objectifs pédagogiques

Cette formation vise a former le public cible d'une part dans le but de faire évoluer la distribution de l'aide alimentaire vers une distribution permettant d'offrir une alimentation diversifiée de qualité et quantité suffisante et d'autre part, d'instaurer une démarche d'accompagnement des personnes en difficulté dans une relation individualisée ou collective, formalisée par un projet.

L'aide alimentaire permet d'instaurer un accompagnement sur la santé, la nutrition et l'emploi. Ainsi, si bien manger est essentiel pour vivre et encore plus, pour survivre, en situation de précarité, l'aide alimentaire s'avère décisive pour accompagner au mieux les personnes démunies et leurs familles

Compétences et débouchés

Compétences transversales

Agir en responsabilité au sein d’une organisation professionnelle

- **S**ituer son rôle et sa mission au sein d'une organisation pour s’adapter et prendre des initiatives.
- Respecter les principes d’éthique, de déontologie et de responsabilité environnementale.
- Travailler en équipe et/ou en réseau ainsi qu’en autonomie et responsabilité au service d’un projet.
- Analyser ses actions en situation professionnelle, s’autoévaluer pour améliorer sa pratique.
- Prendre en compte la problématique du handicap et de l'accessibilité dans chacune de ses actions professionnelles.

Communiquer à l’écrit et à l’oral en contexte professionnel

- Rédiger un texte, compte rendu, projet, lettre selon les normes de la communication et de l’usage de la langue.
- Prendre la parole en contexte professionnel en en respectant les codes et usages.
- Communiquer dans une langue étrangère.
- Se servir des outils numériques en lien avec un champ professionnel.

Compétences spécifiques

- Favoriser le lien et l’implication des bénévoles dans le quotidien de la structure
- Collaborer avec les travailleurs sociaux, gestionnaires administratifs et partenaires de la structure
- Participer à l’approvisionnement et la gestion des stocks en mettant en œuvre les règles d’hygiène et de sécurité alimentaire
- Organiser l’espace de vente et la distribution des denrées alimentaires en mettant en œuvre les règles d’hygiène et de sécurité alimentaire
- Effectuer le suivi de l’activité de l’épicerie et en rendre compte à sa hiérarchie

- Accueillir les publics en tenant compte de leurs caractéristiques socio-culturelles afin de favoriser les liens sociaux et de prévenir l'isolement et dans le respect de la confidentialité des informations recueillies

- Identifier des éléments qui constituent une situation conflictuelle afin d'aider à la gérer au mieux et de diminuer les tensions

- Mettre en œuvre la gestion administrative de l'accès à l'aide alimentaire pour définir les droits des publics accueillis

- Animer des actions d'éducation nutritionnelle en utilisant les outils et techniques d'animation afin de sensibiliser ces publics aux effets de l'alimentation sur la santé

- Informer et guider via des entretiens les personnes en situation de précarité alimentaire pour une alimentation équilibrée à budget compté en intégrant les principaux facteurs influençant les comportements alimentaires

- Etablir une relation d'aide en respectant les règles de la communication et de l'entretien socio-éducatif

- Accompagner individuellement les publics de l'épicerie dans leurs démarches quotidiennes selon leur situation et leur projet (alimentation, hygiène, aide aux déplacements, entretien du cadre de vie) après avoir évalué leurs besoins

- Identifier les spécificités nutritionnelles et les besoins de la personne en fonction de son âge, son activité, sa situation sociale afin de lui apporter une réponse adéquate et l'orienter vers les professionnels médicaux si nécessaire

- Répondre aux besoins après identification des freins, motivations et attentes concrètes du public au quotidien face à l'alimentation

- Préconiser les repères nutritionnels afin de favoriser une alimentation équilibrée à budget compté en tenant compte de l'importance de la culture dans les pratiques alimentaires.

Méthodes pédagogiques

Les enseignements théoriques, couplés à des mises en application en travaux dirigés et travaux pratiques sur matériels et logiciels métiers permettront une professionnalisation rapide. L'espace numérique de formation du Cnam (Moodle) permet à chaque enseignant de rendre accessible des ressources spécifiques à ses enseignements. Des modalités plus détaillées seront communiquées au début de chaque cours.

Prérequis et conditions d'accès

Niveau bac

MENTIONS OFFICIELLES

Code RNCP
37204

Mots-clés

Santé : pratiques

Travail social

Informations complémentaires

Type de diplôme

Diplôme d'établissement Formation supérieure de spécialisation

Code NSF

331r - Prévention, contrôle sanitaire, diététique
332 - Travail social
332t - Aide, conseil, orientation, soutien socio-éducatif

Codes ROME

Agent / Agente d'accueil social[K1205]
Animateur socioculturel / Animatrice socioculturelle[K1206]
Accompagnateur médicosocial / Accompagnatrice médicosociale[K1301]

Formacode

Prévention éducation santé [44074]
Animation socioculturelle [44067]
Diététique [43440]

Code du parcours

DSP0300A

URL externe

https://www.cnam-istna.fr/formations-du-catalogue/diplomante

Modules d'enseignement

- → Aide alimentaire en France
- → Anglais 1
- → Démarches de projet 1
- → Economie, gestion et organisation de l'entreprise
- → Expérience professionnelle
- → Informatique et outils numériques
- → Institutions et acteurs de l'intervention sociale : accueil, information, orientation
- → Institutions et acteurs de l'intervention sociale : l'accompagnement
- → La relation aux publics en situations d'accompagnement
- → La relation aux publics : méthodologie de l'accompagnement
- → Méthodes et outils de la communication écrite 1
- → Outils Mathématiques
- → Ouverture
- → Ouverture aux Transitions écologiques énergétiques et numériques
- → Spécificités nutritionnelles des personnes en situation de précarité

Blocs de compétences

Un bloc de compétences est constitué d'un ensemble d'Unités qui répond aux besoins en formation de l'intitulé du bloc.

Les unités ci-dessus sont réparties dans les Blocs de compétences ci-dessous.
Chaque bloc de compétences peut être validé séparément.

Agir en responsabilité au sein d'une organisation professionnelle
DSP03B10

Communiquer à l'écrit et à l'oral en contexte professionnel
DSP03B20

Participer à la mise en œuvre de l'activité générale de la structure d'aide alimentaire et à l'animation d'actions collectives d'éducation nutritionnelle
DSP03B30

Conseiller et guider une personne en situation de précarité alimentaire
DSP03B40