



Union Européenne  
Fonds Social Européen

## ASSISTANT(E) DE VIE

FORMATION ORGANISÉE ET FINANÇÉE PAR LA RÉGION NORMANDIE  
AVEC LE CONCOURS DU FSE

### OBJECTIFS

- Avoir la posture professionnelle propre aux métiers de l'aide et de l'accompagnement à la personne, qu'il s'agisse de l'aide à domicile ou du travail en structure, pour répondre aux attentes des entreprises dans ce domaine
- Acquérir les compétences et les connaissances nécessaires à la validation du Titre ADVF (CCP1-CCP2-CCP3) et du bloc de compétences UP2 du CAP ATMFC « Services en collectivités »  
CCP1 : Entretien le logement et le linge d'un particulier  
CCP2 : Accompagner la personne dans les actes essentiels du quotidien CCP3 : Relayer les parents dans la prise en charge de leurs enfants à leur domicile
- Permettre une insertion sociale et professionnelle durable dans le métier de l'aide et de l'accompagnement à la personne à domicile et en structure

### PUBLIC

- Demandeurs d'emploi inscrits à Pôle emploi
- sortis de formation initiale depuis plus de 9 mois sauf jeunes sans qualification de niveau V suivis dans le cadre de la plateforme « Décrocheurs »
- sortis de formation du programme Qualif depuis plus de 12 mois

### PRE-REQUIS

- Avoir un projet professionnel motivé dans les métiers de l'accompagnement à la personne et validé si possible par une PMSMP (Période de Mise en Situation en Milieu Professionnel) ou justifier d'une première expérience dans le domaine
- Maîtrise du français et des calculs de base
- Mobilité conseillée
- Accepter les règles et les contraintes du métier
- Etre à jour de ses vaccins

### CONTENU

- Entretien du cadre de vie et du linge
- Développement durable
- Techniques sanitaires : hygiène, aide à la toilette et habillage, aide à la mobilisation
- Accompagnement de la personne (cadre d'intervention, spécificités du travail, repères sur le vieillissement de la personne et les pathologies, démences et maladie d'Alzheimer, prévention de la maltraitance et bientraitance, accompagnement de fin de vie, ...)
- Préparation des repas et nutrition
- Organisation et réalisation des préparations alimentaires en collectivité
- Connaissances sur l'enfant et ses besoins, techniques professionnelles
- Développement des qualités comportementales et relationnelles nécessaires à l'exercice du métier
- Prévention des risques professionnels
- Techniques de recherche d'emploi et accompagnement au projet
- Préparation à la certification
- Compétences numériques professionnelles

### METHODES PEDAGOGIQUES

Alternance d'apports théoriques et de mise en application  
Mise en situation professionnelle sur un plateau technique et un appartement pédagogique agréés par la DIRECCTE  
Suivi individualisé dans l'acquisition des savoirs et savoir-faire  
Travail individuel ou collectif en centre de ressources

### INTERVENANTS

Formateurs habilités à dispenser la formation et expérimentés en formation continue des adultes

### DATES ET DUREES

**Formation du 6 décembre 2018 au 27 juin 2019**

- Durée maximale de 586 heures en centre et 350 heures en entreprise dont :
  - 6 semaines dans une structure d'accueil pour personnes adultes non autonomes (centre hospitalier, maison de retraite, ...)
  - 2 semaines dans une structure de services d'aide à domicile
  - 2 semaines dans une structure d'accueil de la petite enfance

## VALIDATION

Validation du titre professionnel ADVF (Assistant(e) de Vie aux Familles) ou CCP1, CCP2, CCP3  
UP2 « Services en collectivités » du CAP ATMFC  
APS-ASD  
CléA  
TOSA  
Equivalences partielles possibles sur les diplômes DEAVS, DEAMP, DEAES, DEAS, DEAP, MCAD,  
CAP ATMFC et PE

---

## LIEUX DE FORMATION

GRETA Elbeuf Vallée de Seine - 4 B cours Carnot 76500 ELBEUF  
GRETA Elbeuf Vallée de Seine - Octroi - 21 rue Gosselin 76320 CAUDEBEC LES ELBEUF  
Salles de techniques sanitaires et salles banalisées équipées multimédia  
Salles informatiques et centre de ressources multimédia

Lycée Ferdinand Buisson - 6 Rue Auguste Houzeau 76500 ELBEUF  
Appartement pédagogique équipé

Collège Nelson Mandela - 1 rue de la Gare 76500 ELBEUF  
Plateau technique (cuisine de collectivité, espace entretien du linge, espace entretien des locaux)

---

## Contacts

**Blandine BERTRAND GRAINVILLE, Conseillère en Formation Continue**  
**Clémence RICOEUR, responsable technique**  
**Alice DRUEL, assistante**

**02 32 96 01 30**  
**social.greta.elbeuf@ac-rouen.fr**