

CARREL



Formation à la qualification de Maître-sse de Maison

PROGRAMME DE FORMATION

Carrel Centre de formation a été labellisé, de nouveau, par la Commission Paritaire Nationale à l'Emploi (CPNE-FP), en Décembre 2014, pour son offre de formation qualifiante, permettant d'obtenir les certifications de Maître-sse de Maison et de Surveillant-e de nuit qualifié-e, et possède une expérience de plus de vingt cinq ans dans la formation de ces professionnels et dans la formation continue dans les secteurs sanitaires et sociaux.


Pour tout renseignement ou inscription, merci de nous contacter :

**Référent administratif : Christèle Nacci / Référent pédagogique : Marie-Pierre GAUDARD
04 78 72 16 66 / cnacci@carrel.fr / www.carrel.fr**

N° de SIRET : 424 660 314 00024 Code APE : 8559A

Enregistré auprès du Préfet de la région ARA sous le N° 82 69 06 463 69. Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'État.

PROGRAMME DÉTAILLÉ

	FORMATION MAITRE-SSE DE MAISON
Public	Les agents exerçant le métier de maitre-sse de maison, d'agent d'entretien, d'animatrice, d'agent hôtelier, de responsable hôtelier, d'aide soignant-e...
Durée	29 Jours, soit 203 heures
Cout	2378€ par participant - Organisme non soumis à la TVA
Dates	7, 8 Octobre 2021 26, 27 Octobre 2021 16, 17, 18 Novembre 2021 13, 14, 15, 16 Décembre 2021 18, 19, 20, 21 Janvier 2022 8, 9, 10, 11 Février 2022 8, 9, 10 Mars 2022 28, 29, 30 Mars 2022 25, 26, 27 Avril 2022 19 Mai 2022
Délai d'accès	Sous 48h avant l'ouverture effective de la formation
Lieu et Déroulement	Cette formation se déroule dans les locaux de Carrel Centre de Formation, 119 Rue Boileau, 69006 Lyon Horaires : de 9h à 12h30 et de 13h30 à 17h ACCESSIBILITE H+ :  <u>Accessibilité</u> des locaux garantie, avec <u>accompagnement</u> pédagogique organisé autour d'un entretien diagnostic et d'un bilan d'étape en fonction des situations. CONTACT : Florence Petit fpetit@carrel.fr Livret d'accueil ici
Nb de participants	De 8 à 17 participants
Pré-requis Et conditions d'entrée	Être en poste ou en recherche d'emploi et volontaire pour participer à la formation. La formation est ouverte aux salarié(e)s exerçant déjà ou appelés à exercer tout ou partie de la fonction de Maitre-sse(s) de Maison dans un établissement du secteur sanitaire, social ou médico-social. <u>Deux situations :</u> → La personne est en fonction de Maitre-sse(s) de Maison: elle participe uniquement aux séances de CARREL - CENTRE DE FORMATION et effectue son stage professionnel auprès de son employeur. → La personne est demandeur d'emploi et n'est pas encore en fonction et ne l'a pas été, mais a un projet validé par le pôle emploi. Elle doit répondre aux deux prérequis suivants : 1. Avoir réalisé une période d'immersion type PMSMP (Période de mise en situation en milieu professionnel) avec un retour positif de l'évaluation par le stagiaire et la structure d'accueil à l'organisme de formation, ou disposer d'une expérience professionnelle de deux semaines minimum dans le secteur (attestation employeur à fournir) 2. Avoir réalisé avec le centre de formation, l'entretien de positionnement permettant de vérifier et valider la pertinence du choix de la formation au regard du projet professionnel et des capacités de la personne. Elle devra effectuer le stage professionnel au sein d'une structure sociale ou médico-sociale de 5 semaines. Un référent professionnel travaillant en structure doit impérativement être nommé au démarrage de la formation de chacun(e) des stagiaires et être présent lors du suivi entreprise de même que le chef de service. Le référent doit être en mesure de se rendre disponible pour 2 réunions pédagogiques au centre de formation

Finalité	La finalité est de qualifier les personnes concernées par l'obtention de la certification Maître-sse de maison et de valoriser leur identité professionnelle, afin qu'elles exercent leur pratique en adéquation avec les besoins des établissements. Cette formation leur permet d'acquérir une reconnaissance de leur fonction en leur permettant notamment de consolider et/ou modifier leurs représentations et leurs compétences, de mener une réflexion en commun sur leurs positionnements et d'analyser leurs pratiques.
Objectifs	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Garantir la qualité et l'adaptation du cadre de vie ▪ Accompagner les personnes sur les temps du quotidien ▪ Participer au travail en équipe et à la vie institutionnelle
Compétences développées	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Cerner son rôle et sa fonction de Maître-sse de maison ▪ S'intégrer au sein d'une équipe dans le cadre d'un projet institutionnel ▪ Adapter ses comportements aux publics accueillis, à l'équipe et à l'environnement institutionnel ▪ Maîtriser les aspects techniques et pratiques liés aux différentes composantes de la fonction ▪ Assurer la sécurité des personnes et des biens ▪ Organiser et planifier son travail en l'inscrivant dans les différents projets institutionnels ▪ Communiquer de manière appropriée avec le public accueilli, l'équipe, la hiérarchie et les personnes extérieures à la structure
Organisation pédagogique	Le contenu de la formation comporte 3 domaines d'activités et de compétences que sont les activités techniques, l'accompagnement et le travail en équipe pluri-professionnelle. Ces domaines d'activités et de compétences comprennent 22 modules de formation, soit un total de 203 heures de formation Chaque stagiaire en poste doit avoir un référent (un professionnel de son équipe) qui lui apporte une aide tout au long de la session de formation (environ 4 heures)
Modalités d'évaluation des participants en fin de formation	<p>A l'issue de la formation les participants passent un examen en vue de l'obtention de la certification Maître-sse de maison</p> <p><i>L'évaluation finale des stagiaires tient compte de plusieurs critères :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ L'assiduité ➤ L'obtention du certificat PSC1 ou SST et de l'attestation HACCP ➤ La validation des compétences requises lors de l'épreuve de présentation du dossier devant un jury <p><i>L'obtention de la certification CPNE-FP est soumise à 4 conditions :</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Avoir effectué la totalité des 203 Heures de formation 2. Avoir obtenu les certificats / Attestations : PSC1 3. Avoir obtenu les certificats / Attestations HACCP 4. Avoir obtenu le nombre de compétences requises par la CPNE-FP
Dispenses, formation et stage pour les personnes ayant validé surveillant de nuit qualifié ou maîtresse de maison et souhaitant se former sur l'autre formation	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Les personnes qui ont validé Surveillant de nuit ou Maîtresse de maison et qui veulent se former sur l'autre qualification doivent avoir réalisé une période de formation en établissement de 10 jours, ou disposer d'une expérience de deux semaines minimum dans le secteur. ▪ Les personnes qui ont validé Surveillant de nuit ou Maîtresse de maison, quand ils veulent valider l'autre spécialité sont dispensés des modules de formation communs (à savoir : les problématiques des publics, les fondements et les méthodes de l'accompagnement, le cadre institutionnel de la fonction, le travail en équipe pluri professionnelle, l'accompagnement méthodologique). Ils devront suivre les modules spécifiques Maîtresse de maison ou surveillant de nuit. ▪ La période de stage de 70 heures en alternance est obligatoire.

Méthodes pédagogiques	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Apports théoriques ▪ Analyse des pratiques professionnelles et de situations issues du vécu des participants et d'exemples apportés ▪ Méthodes interactives favorisant les échanges ▪ Situations pédagogiques participatives
Moyens pédagogiques	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Diaporamas ▪ Vidéos ▪ Supports papiers et numériques ▪ Matériel technique ▪ Matériel PSC1 ▪ Matériels d'expérimentation de situations de manutention et transferts (Dans les locaux de Carrel seulement) ▪ Bibliographies
Suivi pédagogique des stagiaires	<p>Le suivi pédagogique de la progression et de la satisfaction des stagiaires se fait tout au long de la formation :</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Identification des attentes des formés en début de formation et évaluation de la satisfaction des attentes, à mi-parcours et en fin de formation ➤ Observation de la progression des participants par l'équipe de formateurs plusieurs fois tout au long de la formation, à l'aide de 5 QCM et de la correction des écrits en lien avec l'élaboration du dossier, afin d'encadrer et d'épauler les stagiaires dans leur progression, ➤ Contrôle de l'évolution des capacités des stagiaires via l'observation des professionnels référents sur le terrain, pour évaluer la mise en pratique au quotidien des connaissances et des compétences. Une grille d'observation des compétences est remis à chaque référent au début de la session, à cet effet. ➤ Évaluation des compétences mises en œuvre lors du stage pratique (pour les formés qui ne sont pas en poste ou pour qui le poste ne correspond pas complètement à la pratique définie par les référentiels professionnels), sur la base d'une grille d'évaluation remplie par la personne référente sur le stage pratique. Cette grille permet en outre de déterminer pour chacun des stagiaires des objectifs d'évolution afin d'identifier les points forts et les axes d'amélioration sur lesquels travailler tant en termes de savoir, de savoir-faire ou de comportement à adopter.
Moyens permettant de suivre l'exécution de l'action et d'en apprécier les résultats & Modalités d'évaluation de la satisfaction	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Feuilles d'émargement pour chaque demi-journée ▪ Évaluation de la satisfaction à mi-parcours et en fin de formation à chaud (questionnaire rempli par chaque stagiaire) ▪ Évaluation globale sous forme de tour de table ▪ Évaluation à froid sous forme de questionnaire envoyé quelques semaines après la formation ▪ Évaluation par les commanditaires de la formation et chefs de service, "à froid" envoyé quelques semaines après la formation ▪ Bilan global envoyé aux commanditaires de la formation

CONTENUS POUR CHAQUE MODULE : POINTS ESSENTIELS

DURÉES	CONTENUS	DÉMARCHES PÉDAGOGIQUES
Rôle et fonction de maitresse de maison		
10.5H	Les fondements de la fonction, les différentes missions, les activités du référentiel professionnel Les compétences associées à l'exercice des missions Le cadre et les limites des fonctions dans la pratique quotidienne	Apports théoriques, analyse de situations Analyse des pratiques professionnelles Méthodes interactives favorisant les échanges Atelier de réflexion collective
Accueil et qualité du cadre de vie		
7H	La typologie des accidents domestiques et modes de prévention L'aménagement des espaces de vie Les choix de matières, couleurs, formes, produits. Normes actuelles, habitudes de vie, activités et conditions de fonctionnalité et de confort requises. La préparation d'une fête ou d'un événement	Apports théoriques Analyse des pratiques professionnelles Mises en pratiques
Entretien du cadre de vie et du linge		
7H	Hygiène, nettoyage et désinfection Les règles d'utilisation des produits et du matériel d'entretien Les techniques d'entretien des locaux La réglementation et Les règles de sécurité, le suivi des normes Les risques biologiques et chimiques Les techniques de tri, de lavage, de séchage, de repassage, de distribution ou de stockage	Apports théoriques Analyse des pratiques professionnelles Méthodes interactives favorisant les échanges Proposition de cas pratiques (analyse du protocole en cas de poux, de gastro entérites)
Equilibre alimentaire et hygiène		
7H	Les bases diététiques et les régimes spécifiques Les besoins nutritionnels selon le type de personnes accueillies L'élaboration de menus équilibrés Les auto-contrôles: Procédures en enregistrements Les principes simples de maîtrise des risques	Apports théoriques Analyse des pratiques professionnelles Méthodes interactives favorisant les échanges Mises en pratique
Economat et sous-traitance		
3.5H	Définition des besoins: produits d'entretien et d'hygiène, linge, alimentation, petit matériel Fournisseurs, fichier, bons de commande, gestion des stocks de consommables, les modalités d'approvisionnement. Gestion d'un budget et réalisation fond de caisse	Apports théoriques Analyse des pratiques professionnelles Méthodes interactives favorisant les échanges Exercices de mise en pratique
HACCP		
14H	Définir les bases de la démarche qualité en restauration collective Réglementation et principe de « codex Alimentarius » Maîtrise de l'hygiène, matériel et produits de nettoyage, désinfection Analyse des risques à l'étape "réception" La méthode des 5M Les points critiques et les valeurs seuils Les mesures préventives et les actions correctives Les autocontrôles de la méthode HACCP Plan de nettoyage et principes essentiels Procédure de contrôle des températures et feuille d'enregistrement Trouver des solutions adaptées à l'environnement et faire des propositions d'amélioration (les autocontrôles de la méthode HACCP)	Apports théoriques Les stagiaires apportent les fiches techniques des produits d'entretien A partir d'une étude de cas adaptée à leur environnement, une analyse des risques est réalisée avec la formatrice Travail en sous-groupes afin de réaliser un protocole et sa feuille d'enregistrement Exercice d'auto évaluation sur ses pratiques Ecrit individuel d'au moins trois propositions d'amélioration
Supervision et contrôle		
3.5h	Les missions de supervision d'une équipe Les postures en lien avec la supervision des agents et l'autorité La transmission de consignes	Apports théoriques Analyse des pratiques professionnelles Mises en pratiques
PSC1		
14h	La protection, l'alerte Une victime s'étouffe La victime est inconsciente La victime ne respire plus Utilisation du défibrillateur La victime se plaint après un traumatisme La victime saigne abondamment La victime se plaint d'un malaise	Apports théoriques Echanges à partir du vécu des participants Mise en situation pratique
Connaissance des publics		

28H	<p>Le développement psychomoteur, intellectuel, affectif et social de l'enfant, de l'adolescent jusqu'à l'âge adulte</p> <p>Les différents types de handicaps mentaux et physiques</p> <p>Les troubles du développement et leurs conséquences</p> <p>Les troubles du comportement de l'enfant, de l'adolescent, et liés au handicap mental</p> <p>Les processus d'exclusion, la rupture des liens, la séparation</p> <p>L'anxiété chez l'enfant et l'adolescent</p> <p>Les conduites à risques chez les adolescents</p> <p>L'intimité chez l'adolescent et la sexualité chez l'adolescent</p> <p>Les effets du placement</p> <p>Le « travail du vieillir » et ses conséquences comportementales</p> <p>Les syndromes cognitivo-mnésiques</p> <p>Les approches relationnelles relatives à ces problématiques</p>	<p>Apports théoriques</p> <p>Réflexions collectives sur l'expérience professionnelle des participants et leurs difficultés</p> <p>Analyse de situation en fonction du vécu des participants</p>
Rythmes biologiques et hygiène de vie		
7H	<p>Les besoins des personnes accueillies selon les âges et les spécificités en fonctions des conditions de vie sociale et à la vie de groupe</p> <p>Les règles de vie collective</p> <p>L'écoute, la discrétion, l'identification des besoins</p> <p>L'hygiène corporelle de la personne</p> <p>Le respect de l'intégrité</p> <p>L'hygiène alimentaire de la personne</p>	<p>Apports théoriques</p> <p>Réflexions collectives sur l'expérience professionnelle des participants et leurs difficultés</p> <p>Analyse de situation en fonction du vécu des participants</p>
L'accompagnement des personnes sur les temps du quotidien		
14H	<p>L'organisation des activités et la mise en œuvre des compétences d'accompagnement au sein du cadre professionnel</p> <p>L'observation dans la pratique quotidienne</p> <p>Les besoins des personnes en fonction de l'âge, et de leur spécificité</p> <p>L'écoute dans la relation d'accompagnement</p> <p>La qualité des interactions, l'empathie, la gestion des émotions</p> <p>La communication bienveillante</p> <p>La mise en confiance et les attitudes qui contiennent et rassurent</p> <p>Les postures empathiques de l'accueil et de la bienveillance</p> <p>Les valeurs et les règles de l'accompagnement des personnes sur les temps du quotidien</p>	<p>Apports théoriques</p> <p>Réflexions collectives sur l'expérience professionnelle des participants et leurs difficultés</p> <p>Analyse de situation en fonction du vécu des participants</p>
Gestion des tensions et des situations de crise		
7H	<p>La violence et l'agressivité dans le cadre des structures sociales et médico-sociales</p> <p>La prévention de l'apparition de comportements agressifs</p> <p>La gestion d'un conflit avec les résidents, les modes de communication</p> <p>Les règles de contention de la violence quotidienne</p> <p>L'autorité</p> <p>Les situations de crise : la crise suicidaire, les troubles des comportements liés aux troubles psychiques, les signes à repérer en fonction des pathologies et des publics</p> <p>La gestion des crises, les comportements à adapter aux situations</p>	<p>Apports théoriques</p> <p>Réflexions collectives sur l'expérience professionnelle des participants et leurs difficultés</p> <p>Analyse de situation en fonction du vécu des participants</p>
Positionnement professionnel et bonnes pratiques		
7H	<p>Les postures professionnelles et les compétences dans la relation d'accompagnement</p> <p>Les notions autour de la question de la distance. Les conditions de la « juste » distance professionnelle, comme garantie de la bienveillance</p> <p>La distance dans différentes situations d'agressivité, de vulnérabilité, de demandes d'affection, de demandes sexuelles...</p> <p>Les recommandations de bonnes pratiques concernant ces professionnels</p>	<p>Réflexions collectives à partir de l'expérience professionnelle des participants</p> <p>Analyse de situations vécues par les participants</p> <p>Apports théoriques</p> <p>Études de cas</p> <p>Jeux de rôle</p>
Droit du travail		
3.5H	<p>Le contrat de travail</p> <p>Le rôle de la convention collective : complément du code du travail</p> <p>Organisation patronale, organisation syndicale</p> <p>La négociation collective en entreprise. La réforme de 2008</p>	<p>Apports théoriques</p> <p>Analyse de situations proposées et issues de la pratique des participants</p> <p>Réflexions individuelles et collectives</p>
Cadre institutionnel de la fonction		
14H	<p>Le cadre institutionnel et juridique: lois de janvier 2002, 2005, 2007, 2009, HPST</p> <p>Organisation des institutions</p> <p>Le projet institutionnel: aspects législatifs</p> <p>Principes et enjeux des projets</p> <p>Le statut juridique des résidents</p> <p>La typologie des différentes structures du secteur, missions et mandats des établissements</p> <p>Aspects législatifs concernant les rôles et fonctions</p>	<p>Apports théoriques</p> <p>Analyse de situations proposées et issues de la pratique des participants</p> <p>Réflexions individuelles et collectives</p>

	Les recommandations de bonnes pratiques professionnelles et leur diffusion, les missions de l'HAS (anciennement ANESM)	
Bienveillance et enjeux		
7H	Cadre législatif et concepts autour de la « bienveillance » Culture de la bienveillance, valeurs et repères éthiques Bienveillante et enjeux La bienveillance dans les situations du quotidien Principes et règles de bienveillance à respecter	Apports théoriques Analyse de situations proposées et issues de la pratique des participants Réflexions individuelles et collectives Mises en situation
Droit et déontologie relative au secret professionnel		
3.5H	Le cadre législatif relatif au secret professionnel Les principes et règles en termes de respect de la vie privée et du secret professionnel Confidences et confessions : les limites (distanciation/empathie) Principes et règles de déontologie dans le cadre de l'exercice du métier	Apports théoriques Analyse de situations proposées et issues de la pratique des participants Réflexions individuelles et collectives
Communication professionnelle		
7H	Enjeux de la communication interne Les éléments à transmettre aux différents membres de l'équipe Les différents outils et supports de communication interne L'utilisation du cahier de liaison et transmissions ciblées Transmissions orales et prise de parole en réunion Les freins à la prise de parole	Apports théoriques Analyse de situations proposées et issues de la pratique des participants Mises en situation, exercices Jeux de rôle
Le travail en équipe		
14H	L'articulation travail individuel, travail d'équipe Le fonctionnement d'une équipe de travail, les valeurs, les objectifs, les modes de communication La communication et la coopération dans l'équipe L'écoute réciproque et l'affirmation de soi Les différents types de conflits La prévention des tensions et des conflits dans l'équipe Le travail en réseau et l'intelligence collective	Apports théoriques Analyse de situations proposées et issues de la pratique des participants Mises en situations Exercices Jeux de rôle
Accompagnement méthodologique		
10.5H	La synthèse des acquis de formation (progressive) L'analyse critique des axes de son professionnalisme. La méthodologie de travail pour l'élaboration du dossier Les contraintes formelles et les différents points à traiter Lectures et corrections des dossiers	Ateliers de réflexion Apports théoriques Exercices de mise en pratique et d'entraînement Lecture et correction des dossiers
Préparation du jury		
3.5H	La préparation de la présentation orale du dossier Le plan de présentation Le mode de communication avec le jury L'entraînement à la présentation orale de son dossier La gestion du stress lié à cette situation	Apports théoriques Exercices de mise en pratique et d'entraînement
Soutenance (1/2 jour) et bilan de la formation (1/2 jour)		
7H	Présentation orale de son dossier devant un jury Le bilan des acquis de formation à partir d'une fiche de bilan L'élaboration d'une synthèse de l'évaluation de l'ensemble de la formation La présentation au groupe, aux référents et directeurs/chefs de service conviés Discussion avec l'ensemble du groupe de bilan de la formation	Réflexion individuelle et collective Expression collective des participants Expression spontanée des participants

RÉCAPITULATIF DES MODULES DE LA FORMATION

Modules	Nombre de Jours	Nombre d'heures	FORMATEUR
Rôle et fonction de la Maîtresse de Maison	2	14 heures	Marie-Pierre Gaudard DESS Responsable de Formation en 1989 – DESS de Psychologie Différentielle en 1987 Intervient à CARREL depuis 1996 ; Nombreuses expériences dans le secteur sanitaire et social
Supervision : fonction contrôle et supervision d'une équipe	0.5	3.5 heures	Marie-Pierre Gaudard
PSC1 (Premiers secours)	2	14 heures	Alain Brisset Moniteur de Secourisme depuis 28 ans. Spécialiste des Premiers Secours auprès des enfants. A publié avec l'aide de 5 médecins un livre intitulé « Premiers Secours chez le Nourrisson et l'Enfant Intervient à CARREL depuis 1993
Accueil et qualité du cadre de vie	1	7 heures	Sylvie Lesnard Esthéticienne et maquilleuse. Effectue des conférences dans des écoles d'infirmières sur l'importance des soins esthétiques en milieu hospitalier. Ancienne aide-soignante, reflexologue, formée à différentes techniques de massages
Entretien du cadre de vie et du linge	1	7 heures	Peggy François Formatrice ICPF et PSI certifiée Niveau Expert Diplôme supérieur en « gestion de l'assurance qualité » Titre professionnel de formateur pour adultes Maîtrise de biologie
Equilibre alimentaire et hygiène	1	7 heures	Julie Cortial Diététicienne- Nutritionniste en libéral Formatrice en école d'aides-soignantes et écoles d'infirmières Formatrice conseil en restauration collective
HACCP	2	14 heures	Peggy François
Economat et sous-traitance	0.5	3.5 heures	Catherine Minodier Master 2 Psychologie de la santé DE Conseillère en Economie Sociale et Familiale
TOTAL DOMAINE DE FORMATION 1	10 jrs	70 H	
Connaissance des publics	4	28 heures	Catherine Minodier
Rythmes biologiques et hygiène de vie	1	7 heures	Véronique Gelin Infirmière DE, sophrologue, certifiée de praticien en relation d'aide et communication. Formation de formateur Psychopraticienne libérale Interventions en relais d'assistante maternelle, en CHU, en EHPAD, en entreprises.

L'accompagnement des personnes sur les temps du quotidien	2	14 heures	Marie-Pierre Gaudard
Gestion des tensions et des situations de crise	1	7 heures	Océane Barbera
Positionnement professionnel et bonnes pratiques	1	7 heures	Marie-Pierre Gaudard
TOTAL DOMAINE DE FORMATION 2	9 jrs	63 H	
Droit du Travail	0.5	3.5 heures	Véronique Pams Juriste Action sociale Diplômée de l'IEP de paris Maîtrise en droit social Master de recherche du CNAM »action sociale, travail social et société »
Cadre institutionnel de la fonction	2	14 heures	Véronique Pams
Bientraitance et enjeux	1	7 heures	Marie-Pierre Gaudard
Droit et déontologie relative au secret professionnel	0.5	3.5 heures	Véronique Pams
Communication professionnelle	1	7 heures	Océane Barbera Orthophoniste Formation aux pratiques d'écriture
Travail en équipe	2	14 heures	Catherine Minodier
TOTAL DOMAINE DE FORMATION 3	7 jrs	49 H	
Méthodologie	1,5	10,5	Marie-Pierre Gaudard
Préparation du jury	0.5	3.5	Marie-Pierre Gaudard
Soutenance/Bilan	1	3,5 +3.5	Marie-Pierre Gaudard
TOTAL DOMAINE DE FORMATION 4	3jrs	21H	
TOTAL TOUTE FORMATION	29Jrs	203 H	