

Diplôme de spécialisation professionnelle - animateur en épicerie solidaire

Présentation

Cette formation en alternance a pour but de proposer aux jeunes qui ne parviennent pas à accéder à une formation professionnelle ou qui ont abandonné leurs études supérieures une formule qui leur permet d'acquérir des compétences de base dans l'optique de s'insérer sur le marché du travail ou de continuer vers d'autres formations diplômantes.

Public, conditions d'accès et prérequis

La formation est accessible aux titulaires du baccalauréat et plus particulièrement :

aux jeunes bacheliers qui n'ont pas trouvé de réponse à leurs vœux sur Parcoursup,
aux jeunes qui, un an après l'obtention de leur Bac, se trouvent en difficulté dans le supérieur ou sur le marché du travail.

Procédure d'admission

Inscription Parcoursup et/ ou en ligne, remplissage de dossier de candidature et entretien

Objectifs

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

Faire évoluer la distribution de l'aide alimentaire vers une distribution permettant d'offrir une alimentation diversifiée de qualité et quantité suffisante.
Instaurer une démarche d'accompagnement des personnes en difficulté dans une relation individualisée ou collective, formalisée par un projet.

Compétences développées

Maîtrise des institutions et acteurs de l'intervention sociale
Méthodologie de l'accompagnement
Aide alimentaire
Spécificités nutritionnelles des personnes en situation de précarité

Volume horaire de la formation

Sur une année scolaire, un total de 980 heures : 580 heures d’enseignement et 400 heures de stage. Le stage doit être d’une durée de 400 heures dans le domaine professionnel visé par la spécialité du diplôme.

Modalités d’évaluation et de validation

Chaque unité d’enseignement comprend des cours et des travaux dirigés, articulés le plus souvent à des projets conduits en petits groupes. Elle est validée par :

- un contrôle continu des connaissances acquises durant les cours et les travaux dirigés. Ce contrôle prend la forme d’un examen sur table, d’un QCM, d’un document de synthèse, d’un dossier documentaire ou d’une fiche de lecture ;
 - les notes obtenues sur les projets réalisés au cours de l’année. Les notes sur les projets sont attribuées sur la base d’un rapport, accompagné d’une soutenance orale et de son support de présentation. La note sur un projet tient compte de la qualité de l’analyse, de la conduite du projet (méthodes mobilisées et qualité du travail collaboratif), des résultats du projet, enfin de la présentation devant un jury sur une base individuelle.
- L’unité Expérience professionnelle est validée au vu d’un rapport de stage.

Programme

Description

Cliquez sur l’intitulé d’un enseignement ou sur Centre(s) d’enseignement pour en savoir plus.

Ouverture USCF09	3 ECTS
Ouverture aux Transitions écologiques énergétiques et numériques USAL50	3 ECTS
Anglais 1 USAL3C	2 ECTS
Economie, gestion et organisation de l'entreprise USAL3F	3 ECTS
Méthodes et outils de la communication écrite 1 USAL3E	3 ECTS
Informatique et outils numériques USCF0E	6 ECTS
Outils Mathématiques USAL3D	2 ECTS
Démarches de projet 1 USAL3G	2 ECTS

6 ECTS Institutions et acteurs de l'intervention sociale : accueil, information, orientation USAB3Q
6 ECTS Institutions et acteurs de l'intervention sociale : l'accompagnement USAB3R
6 ECTS La relation aux publics en situations d'accompagnement USAB3S
6 ECTS La relation aux publics : méthodologie de l'accompagnement USAB3T
2 ECTS Aide alimentaire en France USAB3U
2 ECTS Spécificités nutritionnelles des personnes en situation de précarité USAB3V
8 ECTS Expérience professionnelle UAAB14

Informations pratiques

Centre(s) d'enseignement

Paris

Complément lieu

292 rue Saint-Martin, 75141 Paris Cedex 03

Conservatoire national des arts et des métiers Paris

Code Stage : DSP0300A

Nombre d'heures

580 heures d'enseignement

Plaquette de présentation



Cette formation a pour but de proposer aux jeunes qui ne parviennent pas à accéder à une formation professionnelle ou qui ont abandonné leurs études supérieures une formule qui leur permet d'acquérir des compétences de base dans l'optique de s'insérer sur le marché du travail ou de continuer vers d'autres formations diplômantes.



PUBLICS

La formation est accessible aux titulaires du baccalauréat et plus particulièrement :

- aux jeunes bacheliers qui n'ont pas trouvé de réponse à leurs vœux sur Parcoursup,
- aux jeunes qui, un an après l'obtention de leur Bac, se trouvent en difficulté dans le supérieur ou sur le marché du travail.



OBJECTIFS

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

- Faire évoluer la distribution de l'aide alimentaire vers une distribution permettant d'offrir une alimentation diversifiée de qualité et en quantité suffisante.
- Instaurer une démarche d'accompagnement des personnes en difficulté dans une relation individualisée ou collective, formalisée par un projet.

CONTACT

Cnam-ISTNA

03.83.85.45.37

contact@cnam-istna.fr

Responsable pédagogique :

Edith Lecomte

Référent administratif :

Stéphanie SAOUAN

[Retrouvez ici l'ensemble des guides de l'auditeur.rice](#)



[Mission Handi'Cnam](#)
[Aider les auditeurs](#)
[en situation de handicap](#)

<https://www.cnam-istna.fr/formations-du-catalogue/diplome-de-specialisation-professionnelle-animateur-en-epicerie-so>