



# PROGRAMME DE FORMATION

## Agent accompagnant au grand âge

### « CAP AAGA »

#### OBJECTIF ET CERTIFICATION VISEE

Obtenir le diplôme du C.A.P Agent accompagnant au grand âge, délivré par le Ministère de l'éducation nationale, Niveau 3. RNCP 37669 Code diplôme 50033002.

Ce CAP forme à accompagner des personnes âgées dans les actes de la vie quotidienne au sein de structures sociales ou médico-sociales.

Les élèves apprennent à assurer la mise en place et le service des repas, à entretenir les espaces de vie collectifs et à entretenir le linge. De même, ils sont formés à l'entretien de la sphère privée des résidents (remise en ordre, nettoyage, gestion des déchets, personnalisation de la chambre). Ils sont préparés à appliquer les règles de d'hygiène et de sécurité, et à respecter les protocoles mis en place par les établissements.

Les futurs professionnels acquièrent également les compétences nécessaires pour accompagner les personnes dans la réalisation des actes de la vie quotidienne et sociale, en fonction de leurs capacités et de leur projet personnalisé. Ils apprennent notamment à aider les personnes à se déplacer, à prendre leur repas, ou à s'habiller. Leurs connaissances des différentes pathologies des personnes âgées, les rendent capables de repérer et de transmettre des signes liés à des problèmes de santé ou de douleur inhabituels, en fonction des procédures de l'établissement. Enfin, ils sont préparés à adopter une attitude professionnelle adaptée, dans le respect de l'intimité des personnes et de leurs croyances.

La diplôme pour le C.A.P Agent accompagnant au grand âge est organisée en 2 blocs de compétences professionnels :

RNCP37669BC01 - UP1 – Services et entretien dans l'environnement collectif de la personne.

RNCP37669BC02 - UP2 – Promotion de l'autonomie de la personne dans son espace privé.

Et 4 blocs en matières générales : (**Uniquement pour les élèves n'ayant à ce jour obtenu aucun diplôme**)

RNCP37669BC03 - UG1 : Français, Histoire-Géographie et Enseignement moral et civique.

RNCP37669BC04 - UG2 : Mathématiques-Sciences physiques et chimiques.

RNCP37669BC06 - UG3 : Prévention santé environnement.

RNCP37669BC07 - UG4 : Langue vivante étrangère.

CULINARIO

SAS DBD Formation & Consulting // 3, rue Albert Einstein, 66330 Cabestany

R.C.S : 909564569 // NDA : 76660257166

[www.culinario.fr](http://www.culinario.fr) // T. 04 68 22 18 22 // [contact@culinario.fr](mailto:contact@culinario.fr)



## **DUREE ET ORGANISATION**

Durée : 16 mois (1.968 heures) dont 483 heures en centre de formation et 1.485 heures en entreprise.

Pour les élèves nécessitant des cours généraux 112 heures de cours sont prévues en supplément, à raison d'une demi-journée toutes les deux semaines.

Horaires en formation : journée de 7 heures

Groupes réduits : jusqu'à 12 élèves par classe

Possible en contrat par alternance (apprentissage ou professionnalisation)

Règlement intérieur disponible sur notre site web [www.culinario.fr](http://www.culinario.fr)

## **PUBLIC VISE ET PREREQUIS**

Toutes personnes souhaitant contribuer au bien-être des personnes à leur domicile ou en structures d'hébergement.

Avoir au moins 18 ans

Avec ou sans diplôme (dans ce dernier cas, des cours de matières générales, français, math, histoire/géo, physique, prennent place dans le programme)

## **MODALITES D'INSCRIPTION ET DELAI D'ACCES A NOTRE FORMATION :**

Afin de vous inscrire à notre formation, merci de contacter 30 jours avant le début de la formation : CFA DBD FORMATION par mail : [contact@culinario.fr](mailto:contact@culinario.fr)

Un questionnaire, un CV ou toute autre pièce peuvent vous être demandés afin que nous puissions nous positionner sur votre niveau à l'entrée de la formation.

Une fois votre inscription validée, et l'accord de l'employeur obtenu par la signature du contrat d'apprentissage, une convocation vous sera envoyée par mail 10 jours avant le début de la formation.

En cas de subrogation de paiement, un accord du financeur doit nous être parvenu avec le début de la formation.

## **CONTENU DE LA FORMATION**

Organisation en modules couvrant l'ensemble des blocs de compétences professionnels.

### **UP1 – Services et entretien dans l'environnement collectif de la personne.**

Adopter une posture professionnelle adaptée

Travailler au sein d'une équipe pluridisciplinaire

Assurer la mise en place et le service des repas

Remettre en état les matériels et entretenir les espaces collectifs

Entretenir le linge

### **UP2 : – Promotion de l'autonomie de la personne dans son espace privé.**

Recueillir les informations, s'informer sur les éléments du contexte et de la situation professionnelle

Établir une relation bienveillante et sécurisante avec le résident

CULINARIO

SAS DBD Formation & Consulting // 3, rue Albert Einstein, 66330 Cabestany

R.C.S : 909564569 // NDA : 76660257166

[www.culinario.fr](http://www.culinario.fr) // T. 04 68 22 18 22 // [contact@culinario.fr](mailto:contact@culinario.fr)



Promouvoir l'autonomie dans les actes essentiels de la vie quotidienne  
Entretenir et personnaliser la sphère privée

### **UG1 : FRANÇAIS, HISTOIRE-GÉOGRAPHIE ET EMC**

#### **Français**

Entrer dans l'échange oral : écouter, réagir, s'exprimer

Entrer dans l'échange écrit : lire, analyser, écrire

Devenir un lecteur compétent et critique

Confronter des savoirs et des valeurs pour construire son identité culturelle.

#### **Histoire-Géographie et Enseignement moral et civique**

Appréhender la diversité des sociétés et la richesse des cultures

Repérer la situation étudiée dans le temps et dans l'espace

Relever, classer et hiérarchiser les informations contenues dans un document selon des critères donnés

Acquérir une démarche citoyenne à partir de son environnement quotidien

### **UG2 : MATHÉMATIQUES, SCIENCES PHYSIQUES ET CHIMIE**

Argumenter avec précision

Mettre en œuvre un protocole expérimental en utilisant les outils appropriés, y compris informatiques

Participer à la conception d'un protocole

Rendre compte oralement ou par écrit d'une activité expérimentale

Respecter les règles de sécurité

### **UG3 : PRÉVENTION SANTÉ ENVIRONNEMENT.**

Appliquer une méthode d'analyse d'une situation de la vie professionnelle ou quotidienne et d'une documentation

Mettre en relation un phénomène physiologique, un enjeu environnemental, une disposition réglementaire, avec une mesure de prévention.

Proposer une solution pour résoudre un problème lié à la santé, l'environnement ou la consommation et argumenter un choix

Communiquer à l'écrit et à l'oral avec une syntaxe claire et un vocabulaire technique adapté

Agir face à une situation d'urgence

### **UG 4 : LANGUE VIVANTE ÉTRANGÈRE.**

Comprendre la langue orale

Comprendre un document écrit

S'exprimer à l'écrit

S'exprimer à l'oral en continu

Interagir à l'oral dans des situations de la vie quotidienne, sociale et professionnelle.

### **L'ÉQUIPE PÉDAGOGIQUE DE LA FORMATION :**

RIUS DAVID

VOGEL DAVID

#### **Intervenantes :**

POTTEAU DAMIEN

BYBELEZER DEBORAH

VALENTINE CLEMENCE

KARINA LOPEZ

CULINARIO

SAS DBD Formation & Consulting // 3, rue Albert Einstein, 66330 Cabestany

R.C.S : 909564569 // NDA : 76660257166

[www.culinario.fr](http://www.culinario.fr) // T. 04 68 22 18 22 // [contact@culinario.fr](mailto:contact@culinario.fr)



Notre équipe pédagogique est composée de professionnels de la formation.  
Nos intervenants sont des professionnels diplômés du secteur de la petite enfance, de l'aide à domicile et du sanitaire et social

### **SANCTIONS DE LA FORMATION, EVALUATIONS**

Diplôme du C.A.P Agent accompagnant au grand âge / CAP AAGA  
Certificat de réalisation de formation en hygiène et sécurité alimentaire / HACCP  
Certificat de réalisation de formation en santé, sécurité au travail / SST

Une feuille d'émargement sera établie à la demi-journée et contre signée par le formateur au centre comme en entreprise.

Durant la formation, l'apprenant sera évalué sur les objectifs de formation en contrôle continu, par questionnements divers, des études de cas, des mises en situation, des évaluations diverses, QUIZZ, QCM.

Quatre évaluations seront faites pendant le période de formation en entreprise (PFMP)

### **ACCESSIBILITE AUX PERSONNES EN SITUATION DE HANDICAP :**

La loi du 5 septembre 2018 pour la « liberté de choisir son avenir professionnel » a pour objectif de faciliter l'accès à l'emploi des personnes en situation de handicap.

Notre organisme tente de donner à tous les mêmes chances d'accéder ou de maintenir l'emploi.  
Nous pouvons adapter certaines de nos modalités de formation, pour cela, nous étudierons ensemble vos besoins.

Pour toutes questions, merci de contacter notre Référent Handicap *Monsieur RIUS David*, SAS DBD FORMATION & CONSULTING par mail : [contact@culinario.fr](mailto:contact@culinario.fr).

### **COUT DE LA FORMATION ET REMUNERATION :**

Frais pédagogiques pris en charge par l'OPCO de l'employeur dans le cadre de l'apprentissage.  
Rémunération brute mensuelle dans le cadre du contrat d'apprentissage selon la législation en vigueur.

Les employeurs et les apprentis bénéficient d'exonérations de cotisations sociales.  
Financement personnel : nous contacter.

### **CONTACT :**

Monsieur RIUS David, DBD Formation & Consulting, 3 rue Albert Einstein, 66330 Cabestany,  
Mail: [contact@culinario.fr](mailto:contact@culinario.fr)



04 68 22 18 22



CULINARIO

SAS DBD Formation & Consulting // 3, rue Albert Einstein, 66330 Cabestany

R.C.S : 909564569 // NDA : 76660257166

[www.culinario.fr](http://www.culinario.fr) // T. 04 68 22 18 22 // [contact@culinario.fr](mailto:contact@culinario.fr)

Version 01 17/07/2023