

# Diplôme de spécialisation professionnelle Animateur en épicerie solidaire

DSP0300A - 60 crédits

Niveau(x) d'entrée : BAC

Niveau(x) de sortie : BAC

Code RNCP (consultez la fiche en cliquant ici) : 37204

Lieu(x) : Non proposé en présentiel au Cnam HdF, nous contacter pour possibilité de formation à distance et hybride



## PRÉSENTATION

### Public / conditions d'accès

Niveau bac

### Objectifs

Cette formation vise à 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

#### Compétences transversales

#### Agir en responsabilité au sein d'une organisation professionnelle

- Situer 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 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 oeuvre les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire
- Organiser l'espace de vente et la distribution des denrées alimentaires en mettant en oeuvre 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 oeuvre 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.

## INFORMATIONS PRATIQUES

Les conditions de réussites dans le parcours du Bac+1 sont les suivantes :

- Avoir suivi la formation avec un taux d'assiduité au moins égal à 90% (absences justifiées non comprises) ;
- Avoir obtenu une moyenne générale au moins égale à 10 sur 20 aux unités de la formation. Pour calculer la moyenne générale, un coefficient est appliqué à chaque unité de formation.
- Justifier d'une expérience professionnelle en relation avec l'objectif de la spécialisation du diplôme, formalisée dans un rapport de stage et avoir obtenu une note au moins égale à 10 sur 20 à ce rapport.

**Contenu de la formation**

**Tronc commun**

Ouverture	<b>USCF09</b>	3 ects
Ouverture aux Transitions écologiques énergétiques et numériques	<b>USAL50</b>	3 ects
Anglais 1	<b>USAL3C</b>	2 ects
Economie, gestion et organisation de l'entreprise	<b>USAL3F</b>	3 ects
Méthodes et outils de la communication écrite 1	<b>USAL3E</b>	3 ects
Informatique et outils numériques	<b>USCF0E</b>	6 ects
Outils Mathématiques	<b>USAL3D</b>	2 ects
Démarches de projet 1	<b>USAL3G</b>	2 ects
Institutions et acteurs de l'intervention sociale : accueil, information, orientation	<b>USAB3Q</b>	6 ects
Institutions et acteurs de l'intervention sociale : l'accompagnement	<b>USAB3R</b>	6 ects
La relation aux publics en situations d'accompagnement	<b>USAB3S</b>	6 ects
La relation aux publics : méthodologie de l'accompagnement	<b>USAB3T</b>	6 ects
Aide alimentaire en France	<b>USAB3U</b>	2 ects
Spécificités nutritionnelles des personnes en situation de précarité	<b>USAB3V</b>	2 ects
Expérience professionnelle	<b>UAAB14</b>	8 ects

**Méthodes  
pédagogiques:**

Pédagogie qui combine des enseignements académiques et des pédagogies actives s'appuyant sur l'expérience en entreprise et le développement des compétences. Equipe pédagogique constituée pour partie de professionnels.

**Modalités d'évaluation:**

Chaque unité (UE, UA) fait l'objet d'une évaluation organisée en accord avec l'Etablissement public (certificateur) dans le cadre d'un règlement national des examens.



Un référent Cnam est dédié à l'accompagnement de toute personne en situation de handicap. Contactez : [hdf\\_handicap@lecnam.net](mailto:hdf_handicap@lecnam.net)

*Document non contractuel.*

*Le programme et le volume horaire de cette formation sont susceptibles d'être modifiés en fonction des évolutions du référentiel pédagogique national.*

**Le Cnam Hauts-de-France vous informe, vous accompagne et vous conseille.**

**Contactez nos conseillers formation au  0800 719 720 ou [hdf\\_contact@lecnam.net](mailto:hdf_contact@lecnam.net)**

**Tous nos programmes sur [www.cnam-hauts-de-france.fr](http://www.cnam-hauts-de-france.fr)**