DSP Animateur en épicerie solidaire

Résumé du référentiel d'activités, de compétences et d'évaluation

REFERENTIEL D'ACTIVITES	REFERENTIEL DE COMPETENCES	REFERENTIEL D'EVALUATION
<p>Activités visées :</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Accueil et accompagnement des personnes fréquentant l'épicerie solidaire sur les questions de connaissance des aliments, d'équilibre, d'hygiène en intégrant les potentiels effets de la culture dans leurs pratiques alimentaires ; ○ Élaboration avec la personne accompagnée des objectifs de son accompagnement : enjeux, ressources, contraintes physiques et socio-culturelles ; ○ Information des publics en difficultés dans leur démarche d'amélioration de la santé par une alimentation équilibrée et adaptée à leur situation ; ○ Animation d'ateliers d'activités de découverte et d'éducation alimentaire en structure d'accueil comme les épiceries solidaires, épiceries sociales, centres sociaux ; ○ Participation à la gestion quotidienne de l'activité de 	<p>Compétences attestées :</p> <p><u>Compétences transversales</u></p> <p>Agir en responsabilité au sein d'une organisation professionnelle</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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. <p>Communiquer à l'écrit et à l'oral en contexte professionnel</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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. <p><u>Compétences spécifiques</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Favoriser le lien et l'implication des bénévoles dans le quotidien de la structure ; 	<p>Les modalités du contrôle permettent de vérifier l'acquisition de l'ensemble des aptitudes, connaissances, compétences et blocs de compétences constitutifs du diplôme. Ces éléments sont appréciés soit par un contrôle continu et régulier, soit par un examen terminal, soit par ces deux modes de contrôle combinés.</p> <p>Concernant l'évaluation des blocs de compétences, chaque certificateur accrédité met en œuvre les modalités qu'il juge adaptées : rendu de travaux, mise en situation, évaluation de projet, etc. Ces modalités d'évaluation peuvent être adaptées en fonction du chemin d'accès à la certification : formation initiale, VAE, formation continue.</p>

REFERENTIEL D'ACTIVITES	REFERENTIEL DE COMPETENCES	REFERENTIEL D'EVALUATION
<p>l'épicerie solidaire (logistique, administratif, suivi ...).</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Collaborer avec les travailleurs sociaux, gestionnaires administratifs et partenaires de la structure ; - Participer à l'approvisionnement et la gestion des stocks en mettant en œuvre les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire ; - Organiser l'espace de vente et la distribution des denrées alimentaires en mettant en œuvre 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 œuvre 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 ; 	

REFERENTIEL D'ACTIVITES	REFERENTIEL DE COMPETENCES	REFERENTIEL D'EVALUATION
	<ul style="list-style-type: none">- 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.	