

PROGRAMMES DE FORMATION

Juillet 2017



Département de la santé, des affaires sociales et de la culture
Service de l'action sociale

Departement für Gesundheit, Soziales und Kultur
Dienststelle für Sozialwesen



**UNITE INTEGRATION ET
DEVELOPPEMENT PROFESSIONNEL**
Office de l'Asile - SAS - DSSC

LES PROGRAMMES DE FORMATION

Les ateliers des centres de formation de l'OASI ont pour objectif de développer des compétences professionnelles de base à l'intention des personnes visant une insertion dans le monde du travail en Suisse ou dans leur pays d'origine. Ces compétences sont évaluées au terme de la formation. Un bilan de compétences est établi à l'intention des participants, du bureau d'insertion professionnelle et des répondants sociaux.

Les bilans de compétences précisent, pour les candidats, le niveau atteint pour chaque critère évalué. Les critères se subdivisent en 2 catégories.

- Impression générale, compétences personnelles, compétences sociales, compétences professionnelles générales.
- Compétences techniques liées au métier

Les critères de la première catégorie sont généraux et s'appliquent à l'ensemble des programmes. Les compétences techniques liées au métier (objectifs) sont spécifiques à chaque programme de formation.

INSCRIPTION

L'inscription à un programme de formation se fait impérativement via le système de gestion LORA (module animation/complément spécifique/programme en attente). Un Email de demande d'inscription doit également être envoyé à l'adresse CENTRE-FORM-BOTZA@admin.vs.ch.

INFORMATIONS

D'avantage d'informations peuvent être obtenues au 027 606 18 60

IMPRESSION GENERALE

- Présentation
- Motivation et engagement
- Expression
- Compréhension
- Maîtrise de soi, maîtrise des émotions

COMPETENCES PERSONNELLES

- Régularité / Ponctualité
- Autonomie / Initiative / Anticipation
- Persévérance
- Fiabilité / Sens des responsabilités
- Confiance en soi
- Sens de l'organisation / priorités

COMPETENCES SOCIALES

- Relations interpersonnelles
- Flexibilité
- Intégration dans l'équipe
- Aptitude à la communication
- Capacité de gérer des conflits
- Contact avec le (la) formateur (trice)

COMPETENCES PROFESSIONNELLES GENERALES

- Respect des procédures et des normes de sécurité
- Soins dans le travail / propreté
- Respect du matériel / outillage
- Respect des locaux communs
- Respect des explications données
- Aptitudes pratiques

HOTELLERIE ET RESTAURATION

SERVICE

PUBLIC CIBLE

Hommes et femmes

NOMBRE DE PARTICIPANTS

12

PRE-REQUIS

Connaissance de base de la langue française, facilité de contact

HORAIRE

36 heures hebdomadaires, 2 semestres
(temps partiel possible)

ATTESTATION DE FORMATION

A la fin de la période de formation, une attestation ainsi qu'un bilan de compétences seront délivrés aux participants.

LIEU DE FORMATION

Centre de formation « *Le Botza* »,
Zone Industrielle 4
1963 Vétroz
Tél. 027 606 18 60

OBJECTIFS

- Connaître la hiérarchie et le fonctionnement du service
- Maîtriser les techniques de nettoyage et d'entretien des locaux
- Effectuer les mises en place de base et celles des menus spéciaux
- Connaître et pratiquer les genres de service
- Connaître les techniques de premier secours
- Adapter les couverts en fonction des menus
- Décorer les locaux et les tables
- Demeurer attentif aux demande de la clientèle
- Renseigner le client sur les différents plats proposés
- Encaisser les repas
- Effectuer le nettoyage de la salle et s'assurer de la propreté de la vaisselle avant le début de son service
- Dresser et débarrasser les tables
- Prendre en charge la clientèle en assurant l'accueil, le service et l'encaissement
- Jouer le rôle de conseil auprès des clients et veiller à leur satisfaction durant leur repas
- Être capable de conseiller aux clients les boissons les mieux adaptées aux plats choisis
- Eventuellement, dresser certaines entrées et certains desserts
- Préparer les apéritifs
- Respecter les normes d'hygiène et sécurité

METHODE

- Démonstration pratique, application et entraînement
- Enseignement théorique
- Pratique quotidienne dans les restaurants
- Accès aux cours de langues



PUBLIC CIBLE

Hommes et femmes

NOMBRE DE PARTICIPANTS

12

PRE-REQUIS

Connaissance de base de la langue française, esprit d'équipe

HORAIRE

36 heures hebdomadaires, 2 semestres
(temps partiel possible)

ATTESTATION DE FORMATION

A la fin de la période de formation, une attestation ainsi qu'un bilan de compétences seront délivrés aux participants.

LIEU DE FORMATION

Centre de formation « *Le Botza* »,
Zone Industrielle 4
1963 Vétroz
Tél. 027 606 18 60

OBJECTIFS

- Connaître la hiérarchie et le fonctionnement de la cuisine
- Acquérir les compétences en cuisine froide, cuisine chaude et desserts
- Respecter les règles d'hygiène
- Utiliser et entretenir les installations et les machines de cuisine
- Connaître les marchandises
- Connaître les termes culinaires
- Prévenir les accidents
- Eplucher, laver et couper les légumes
- Préparer et présenter des plats froids : entrées, salades, garnitures, sauces à salade
- Apprêter des mets chauds peu compliqués : soupes, légumes, féculents, pâtes, riz
- Garnir les plats ou les assiettes avec soin; les passer au personnel de service
- Nettoyer, entretenir et ranger les ustensiles de cuisine, les machines et les équipements de travail
- Assurer l'hygiène, la propreté et l'ordre dans la cuisine
- Respecter les normes de sécurité

METHODE

- Démonstration pratique, application et entraînement
- Enseignement théorique
- Pratique quotidienne dans les cuisines OASI et confection des repas pour une centaine de personnes dans une cuisine professionnelle
- Accès aux cours de langues



AGRICULTURE

PUBLIC CIBLE

Hommes et femmes

NOMBRE DE PARTICIPANTS

8

PRE-REQUIS

Intérêt pour le travail manuel en extérieur, détention d'un permis de conduire Suisse serait un atout.

HORAIRE

40 heures hebdomadaires, 1 année complète (janvier à décembre)

ATTESTATION DE FORMATION

A la fin de la période de formation, une attestation ainsi qu'un bilan de compétences seront délivrés aux participants.

LIEU DE FORMATION

Ecole d'agriculture du Valais
Av. Maurice Troillet 260
1950 Sion (Châteauneuf)

OBJECTIFS

- Désherber puis enrichir le sol par des traitements particuliers tout en respectant l'environnement
- Utiliser des machines et les véhicules en respectant les consignes de sécurité (plateforme de récolte, tracteurs, tronçonneuse, débrousailluse, atomiseur, etc.)
- Planter une parcelle d'arbres fruitiers, d'arbustes à fruits ou à baies (piqueter et aligner)
- Apporter les soins nécessaires aux vergers (engrais, fumure, greffe, taille, palissage, irrigation)
- Reconnaître et lutter contre les maladies et parasites (champignons, pourritures, insectes)
- Protéger contre les intempéries (gel, grêle) et les oiseaux
- Cueillir à la main ou mécaniquement les fruits et les baies
- Trier, nettoyer et conditionner les récoltes en respectant les règles d'hygiène
- Entretien des équipements et des bâtiments
- Respecter les règles de sécurité

METHODE

- Démonstration pratique et application
- Enseignement théorique
- Accès aux cours de langues



PUBLIC CIBLE

Hommes et femmes

NOMBRE DE PARTICIPANTS

8

PRE-REQUIS

Intérêt pour le travail manuel en extérieur, détention d'un permis de conduire Suisse serait un atout.

HORAIRE

40 heures hebdomadaires, 1 année complète (novembre à octobre)

ATTESTATION DE FORMATION

A la fin de la période de formation, une attestation, un certificat module 1 « construire et entretenir des murs en pierres sèches » ainsi qu'un bilan de compétence seront délivrés aux participants.

LIEU DE FORMATION

Centre de formation « Les Barges»

Route des Barges 35

1896 Vouvry

Ecole d'agriculture du Valais

Av. Maurice Troillet 260

1950 Sion (Châteauneuf)

OBJECTIFS

- Construire et entretenir des murs en pierres sèches
- Traitements et travaux du sol
- Régler et utiliser les machines viticoles (broyeuses, faucheuses, rogneuses, compresseurs etc.)
- Organiser la plantation, tracer, piqueter, planter les différents cépages
- Tailler, enlever les sarments, greffer d'anciens cep
- Lutter contre les maladies et les parasites en appliquant des traitements phytosanitaires autorisés (ravageur, champignons, insectes pourriture, etc.)
- Apporter les soins à la vigne (engrais, ébourgeonnage, palissage, effeuillage, irrigation) durant la période de végétation
- Vendanger, trier le raisin
- Entretien des équipements et des bâtiments
- Respecter les règles de sécurité

METHODE

- Démonstration pratique et application
- Enseignement théorique
- Accès aux cours de langues



CULTURE MARAICHERE / AGROPRATICIEN

PUBLIC CIBLE

Hommes et femmes

NOMBRE DE PARTICIPANTS

8

PRE-REQUIS

Bonnes aptitudes manuelles, intérêt pour le travail en extérieur

HORAIRE

36 heures hebdomadaires,
2 semestres

ATTESTATION DE FORMATION

A la fin de la période d'occupation, un bilan de compétences et une attestation seront délivrés aux participants.

LIEU DE FORMATION

Centre de formation « *Les Barges* »
Route des Barges 35
1896 Vouvry

OBJECTIFS

- Travailler le sol
- Semer, planter, fertiliser et soigner des cultures
- Récolter
- Stocker, conserver et préparer les produits
- Utiliser et entretenir des machines, des équipements et des installations
- Entretien des locaux, les cuves et les accessoires
- Respecter des prescriptions relatives au travail
- Respecter les normes de sécurité

METHODE

- Démonstration pratique, application et entraînement
- Accès aux cours de langues
- Entretien du parc immobilier



ECONOMIE DOMESTIQUE

ECONOMIE DOMESTIQUE

PUBLIC CIBLE

Hommes et femmes

NOMBRE DE PARTICIPANTS

12

PRE-REQUIS

Habilité manuelle, sens de l'organisation

HORAIRE

36 heures hebdomadaires, 2 semestres
(temps partiel possible)

ATTESTATION DE FORMATION

A la fin de la période de formation, une attestation ainsi qu'un bilan de compétences seront délivrés aux participants.

LIEU DE FORMATION

Centre de formation « *Le Botza* »,
Zone Industrielle 4
1963 Vétroz
Tél. 027 606 18 60

OBJECTIFS

- Maîtriser les techniques de nettoyage et d'entretien des locaux
- Connaître les produits de nettoyage
- Connaître les différentes matières à nettoyer ou à traiter
- Savoir utiliser et entretenir les machines de buanderie
- Repasser, contrôler le linge, plier, ranger
- Connaître les pictogrammes du linge
- Reconnaître les différents textiles
- Savoir utiliser et entretenir la machine à coudre
- Savoir repriser et faire des retouches

METHODE

- Démonstration pratique, application et entraînement
- Enseignement théorique
- Confection de la literie et accessoires
- Accès aux cours de langues
- Entretien du parc immobilier



PUBLIC CIBLE

Hommes et femmes

NOMBRE DE PARTICIPANTS

8

PRE-REQUIS

Habilité manuelle, sens de l'organisation

HORAIRE

36 heures hebdomadaires, 2 semestres
(temps partiel possible)

ATTESTATION DE FORMATION

A la fin de la période de formation, une attestation ainsi qu'un bilan de compétences seront délivrés aux participants.

LIEU DE FORMATION

Centre de formation « *Le Botza* »,
Zone Industrielle 4
1963 Vétroz
Tél. 027 606 18 60

OBJECTIFS

- Organiser le poste de travail et préparer les travaux
- Assembler des pièces coupées
- Repasser en forme les parties de vêtements
- Connaître les tissus et leurs spécificités
- Nommer les pièces de vêtements
- Mettre en service les machines à coudre
- Préparer les installations de repassage
- Préparer les matériaux et accessoires
- Connaître les types de points
- Décrire les types de couture
- Connaître les machines et leur utilisation
- Coudre à la main
- Coudre à la machine
- Procéder au contrôle final des pièces manufacturées
- Connaître et appliquer les règles de sécurité au travail
- Entretenir les locaux, machines et outillage

METHODE

- Démonstration pratique, application et entraînement
- Accès aux cours de langues



PUBLIC CIBLE

Hommes et femmes

NOMBRE DE PARTICIPANTS

1

PRE-REQUIS

Intérêt pour les métiers de la petite enfance, patience, sens de l'organisation

HORAIRE

30 heures hebdomadaires,
1 année scolaire
(9h15-16h45, congé le mercredi)

ATTESTATION DE FORMATION

A la fin de la période de formation, une attestation ainsi qu'un bilan de compétences seront délivrés aux participants.

LIEU DE FORMATION

Centre de formation « *Le Botza* »,
Zone Industrielle 4
1963 Vétroz
Tél. 027 606 18 60

OBJECTIFS

- Connaître le rôle de l'éducatrice de l'enfance
- Identifier les dangers et appliquer les règles de sécurité
- Répondre aux besoins des enfants en tenant compte de leur âge, capacités, culture, développement
- Animer des activités ludiques ou aider l'enfant lors d'activités d'éveil et d'apprentissage
- Observer le comportement et l'évolution de l'enfant
- Faire respecter les règles de l'institution, fixer des limites, travailler la notion d'autorité
- Gérer les conflits entre enfants
- Donner les soins de base (repas, change, repos, hygiène)
- Entretien des espaces de vie

METHODE

- Démonstration pratique et application
- Enseignement théorique
- Accès aux cours de langue
- Accompagnement des enfants sous conduite de la responsable de la garderie



BATIMENT

PEINTURE

PUBLIC CIBLE

Hommes et femmes

NOMBRE DE PARTICIPANTS

12

PRE-REQUIS

Bonnes aptitudes manuelles

HORAIRE

36 heures hebdomadaires,

2 semestres

ATTESTATION DE FORMATION

A la fin de la période de formation, une attestation ainsi qu'un bilan de compétences seront délivrés aux participants.

LIEU DE FORMATION

Centre de formation « *Le Botza* »,
Zone Industrielle 4
1963 Vétroz
Tél. 027 606 18 60

OBJECTIFS

- Connaître les différentes sortes de peinture
- Poser les protections
- Préparer les supports : poncer, mastiquer, lessiver, lisser
- Appliquer la peinture à l'eau et les solvants sur les murs et les plafonds
- Emailler les portes
- Poser les revêtements de sol (moquette)
- Entretenir les outils, le matériel et l'atelier
- Calculer la surface à traiter ainsi que la quantité de matériaux nécessaires
- Monter des ponts-roulant
- Evaluer l'état des surfaces à traiter et les préparer (lessiver, boucher les trous, décaper, poncer, etc.)
- Préparer des produits à appliquer ; peinture, coloration, résines, etc.
- Tirer les crépis et le ribé
- Poser d'autres matériaux comme le papier peint, le parquet, la moquette
- Respecter les prescriptions relatives à la sécurité au travail

METHODE

- Démonstration pratique, application et entraînement
- Enseignement théorique
- Rénovation et entretien du parc immobilier
- Accès aux cours de langues
- Participation à des projets d'utilité publique



MENUISERIE

PUBLIC CIBLE

Hommes et femmes

NOMBRE DE PARTICIPANTS

12

PRE-REQUIS

Bonnes aptitudes manuelles

HORAIRE

36 heures hebdomadaires,

2 semestres

ATTESTATION DE FORMATION

A la fin de la période de formation, une attestation ainsi qu'un bilan de compétences seront délivrés aux participants.

LIEU DE FORMATION

Centre de formation « *Le Botza* »,

Zone Industrielle 4

1963 Vétroz

Tél. 027 606 18 60

OBJECTIFS

- Lire des plans
- Connaître les différents bois et dérivés du bois
- Mesurer de manière précise
- Utiliser des machines avec protection CNA: scie circulaire, dégauchisseuse, raboteuse d'épaisseur, toupie
- Connaître les techniques de travail : ponçage, assemblage
- Monter des meubles
- Entretenir les outils, le matériel et l'atelier
- Suivre les instructions du menuisier, mesurer, tracer puis façonner du bois massif et des produits semi-manufacturés (planches, carrelets, etc.)
- Manier des machines portatives
- Traiter les surfaces des matériaux utilisés (pulvériser, teindre)
- Encoller et assembler les différents éléments à construire
- Respecter les normes de sécurité
- Ajuster les serrures, les charnières des portes / armoires

METHODE

- Démonstration pratique, application et entraînement
- Enseignement théorique
- Rénovation et entretien du parc immobilier
- Accès aux cours de langues
- Participations à des projets d'utilité publique



MACONNERIE

PUBLIC CIBLE

Hommes et femmes

NOMBRE DE PARTICIPANTS

12

PRE-REQUIS

Bonnes aptitudes manuelles

HORAIRE

36 heures hebdomadaires,

2 semestres

ATTESTATION DE FORMATION

A la fin de la période de formation, une attestation ainsi qu'un bilan de compétences seront délivrés aux participants.

LIEU DE FORMATION

Centre de formation « *Le Botza* »,

Zone Industrielle 4

1963 Vétroz

Tél. 027 606 18 60

OBJECTIFS

- Connaître les différents matériaux
- Fabriquer et monter des coffrages
- Assembler les aciers d'armature
- Poser les isolations diverses
- Crépir et rhabiller les murs
- Pré fabriquer les plots, les dalles, les murettes en pierre naturelles
- Entretien des outils, le matériel et l'atelier
- Interpréter les plans
- Creuser des fouilles et étayer les tranchées pour éviter les éboulements
- Poser des tuyaux et des canalisations pour relier le bâtiment au réseau d'évacuation des eaux
- Maitriser les outils : truelle, fil à plomb, bétonnière, niveau, etc.
- Construire des murs à parois simples ou multiples et des ouvrages de maçonnerie en brique, en dalle, en pierre naturelle ou artificielle
- Assurer la manutention du béton frais, le coulage, la compression et le traitement en surface à la main ou à la machine
- Mettre en place des éléments préfabriqués
- Crépir, poser les joints
- Exécuter des travaux d'entretien, de réparation de réfection / restauration
- Respecter les règles et consignes de sécurité sur des chantiers

METHODE

- Démonstration pratique, application et entraînement
- Enseignement théorique
- Rénovation et entretien du parc immobilier
- Accès aux cours de langues
- Participations à des projets d'utilité publique



MACONNERIE FABRICATION

PUBLIC CIBLE

Hommes et femmes

NOMBRE DE PARTICIPANTS

8

PRE-REQUIS

Bonnes aptitudes manuelles

HORAIRE

36 heures hebdomadaires,

2 semestres

ATTESTATION DE FORMATION

A la fin de la période de formation, une attestation ainsi qu'un bilan de compétences seront délivrés aux participants.

LIEU DE FORMATION

Centre de formation « *Le Botza* »,
Zone Industrielle 4
1963 Vétroz
Tél. 027 606 18 60

OBJECTIFS

- Connaître les matériaux et outils courants
- Mesurer les surfaces à revêtir
- Préparer ou réparer la surface de pose
- Préparer le mortier-colle, découper les carreaux aux dimensions requises
- Découper ou scier des carreaux
- Poser des carreaux sur une surface de pose fraîchement préparée
- Appliquer des techniques de dessin décoratif (mosaïque, granito)
- Préparer le liant, l'étaler sur le carrelage, à l'aide d'une spatule en caoutchouc, pour remplir les joints puis les façonner à l'aide d'une éponge
- Enlever les carreaux abîmés et les remplacer
- Nettoyer la surface
- Réaliser l'étanchéité des salles d'eau et salles de bain
- Poser les baguettes d'angle
- Poser les joints silicone
- Respecter les règles et consignes de sécurité sur des chantiers

METHODE

- Démonstration pratique, application et entraînement
- Enseignement théorique
- Rénovation et entretien du parc immobilier
- Accès aux cours de langues
- Participations à des projets d'utilité publique



CONSTRUCTION METALLIQUE

PUBLIC CIBLE

Hommes et femmes

NOMBRE DE PARTICIPANTS

12

PRE-REQUIS

Bonnes aptitudes manuelles

HORAIRE

36 heures hebdomadaires,

2 semestres

ATTESTATION DE FORMATION

A la fin de la période de formation, une attestation ainsi qu'un bilan de compétences seront délivrés aux participants.

LIEU DE FORMATION

Centre de formation « *Le Botza* »,

Zone Industrielle 4

1963 Vétroz

Tél. 027 606 18 60



OBJECTIFS

- Connaître les métaux et les différents profils
- Mesurer de manière précise
- Découper des plaques, les tôles et les barres, fraiser, percer, cisailer, entenailler, limer
- Dessiner à main levée une pièce simple
- Tarauder
- Utiliser le tour
- Connaître les techniques de travail : découpage, préparation à la soudure, soudure, meulage et finitions
- Entretenir le matériel et l'atelier
- Lire le plan de l'ouvrage
- Prendre ses mesures avec précision, tracer les repères
- Choisir le type de métal (acier, aluminium, alliage)
- Lire un plan simple
- Manier des machines portatives
- Aboucher les éléments métalliques par vissage et soudage
- Monter les poignées, serrures et autres ferrements, poser les joints
- Traiter les surfaces à la peinture anti-rouille
- Monter les éléments métalliques sur le chantier
- Entretenir les outils et le matériel
- Respecter les règles de sécurité

METHODE

- Démonstration pratique, application et entraînement
- Enseignement théorique
- Rénovation et entretien du parc immobilier
- Accès aux cours de langues
- Participations à des projets d'utilité publique