



## Elaborer ou actualiser le projet d'établissement ou de service

### OBJECTIFS ET COMPÉTENCES VISÉS

- Comprendre les fondements et les caractéristiques du projet d'établissement/de service dans le cadre de la loi du 2 janvier 2002
- Connaître et mettre en œuvre la méthodologie d'élaboration de ce projet
- Définir les modalités de rédaction, de diffusion et d'actualisation
- Définir les modalités permettant de faire du projet un véritable document de référence pour l'ensemble des acteurs

### PRÉREQUIS

Aucun prérequis

### CONTENUS

- **Module n°1 : « La fonction du projet d'établissement/de service » (durée 1h)**
  - Le contexte et les enjeux du projet d'établissement ou de service
  - Le cadre de référence du projet d'établissement ou de service
- **Module n°2 : « Le cadrage de la démarche » (durée 2h30, dont une classe virtuelle de 2h)**
  - Les clés de la démarche
  - Les instances
  - La démarche participative
  - Les thématiques abordées
  - La rédaction du projet d'établissement ou de service
  - Les modalités de diffusion du projet
- **Module n°3 : « Faire vivre le projet d'établissement ou de service » (durée 2h30, dont une classe virtuelle de 2h)**
  - Le projet comme véritable outil de référence : fondements et mise en application
  - L'évaluation du projet (critères, modalités et fréquence d'actualisation)

### MÉTHODE ET MOYENS PÉDAGOGIQUES

- Apports théoriques et applications pratiques
- Cas concrets
- Travaux sur ordinateur

### ÉVALUATION

- Questionnaire en amont
- Exercices et supports d'autoévaluation des acquisitions
- Questionnaire de satisfaction (à chaud et à froid)

#### INFORMATIONS PRATIQUES

En distanciel

Formation organisée en intra ou en inter

Lieu de la formation :

Dokeos

Durée :

6 heures

Intervenant :

Conseiller technique de l'ORS-CREAI Normandie

Personnes concernées :

Professionnels des établissements et services médico-sociaux

Coût de la formation :

En intra : 1 200 €

En inter :

- Contribuant volontaire : 170 € par personne

- Non contribuant volontaire : 230 € par personne