



17 novembre 2023

FORMATION À LA RÉDUCTION DES RISQUES

VENTE ET CONSOMMATION ATTENTIVES D'ALCOOL :
PRENDRE SOIN DE SON IVRESSE

Les actions de réduction des risques liées à l'alcool, à l'agenda des politiques de santé publique, sont toujours à l'initiative de structures extérieures aux lieux de consommation et à leur convivialité.

Faisant ce constat, et consciente de sa propre vulnérabilité, Lalla Kowska Régnier a créé La Moderne, un bar proposant d'accompagner les client·es, mais aussi les professionnel·les, dans leur consommation d'alcool en mettant à leur disposition différents outils. Il s'agit de permettre à chacun·e le souhaitant, de mettre en œuvre des stratégies ayant pour objectif de limiter le maximum de dommages.

Ce projet de réduction des risques (RDR) en alcool s'inscrit dans une démarche inédite et place l'autonomie des individus au cœur de ce dispositif. Chaque personne rentrant dans le bar peut dès lors y participer.

L'IPCCÉ propose des formations assurées par des professionnel·es en activité qui ont une pratique des sujets sur lesquels ils forment. Cette approche pair à pair vise à outiller les professionnel·es des cafés, bars, hôtels et restaurants afin qu'ils puissent sensibiliser les client·es à la RDR tout en étant attentif à leur propre consommation. Elle permet aux gérant·es de mobiliser les équipes à cette posture innovante en réduction des risques liés à l'alcool.

À partir de l'expérience de La Moderne et de la collaboration entre une professionnelle de l'activité HCR et un psychologue spécialisé dans l'addictologie, des stratégies motivationnelles ont été élaborées et mises en application pour favoriser une attitude responsable et attentive aux situations à risques dans les lieux de consommation. La formation a pour objectif de transmettre cette expérience en apportant à la fois les informations, les outils et les possibilités de mise en pratique en situation réelle, mais en favorisant également leur appropriation et leur déclinaison adaptée dans les lieux de pratique des participant·es.

Les gérant·es d'établissements HCR ont une responsabilité particulière et réglementaire dans le champ de la santé publique. Cette formation vise à les accompagner dans une mise en application tangible de cet engagement en favorisant les attitudes les plus adaptées possibles.

PUBLICS

Gérant·e·s de café, de bar, de discothèques...
Barmaids, barmen, serveurs·ses, sommelier·ère·s...
Équipes travaillant au sein des débits de boissons

VOTRE FORMATRICE

Lalla Kowska Régnier a été directrice de bars. Faisant le constat que les actions de réduction des risques liés à l'alcool étaient extérieures aux lieux de consommation, Lalla Kowska Régnier a créé La Moderne, un bar proposant d'accompagner les client·e·s, mais aussi les professionnel·le·s, dans leur consommation d'alcool en leur mettant à disposition différents outils. Elle y a expérimenté le dispositif de renouvellement d'offre de consommation d'alcool à partir des principes de la Réduction des Risques (RDR), permettant à chacun·e le souhaitant, de mettre en œuvre des stratégies ayant pour objectif de limiter le maximum de dommages, avec ou sans poursuite de la conduite addictive.

MODALITÉS

Les thèmes de la formation sont abordés sous la forme de présentations théoriques, mais surtout dans une approche expérientielle permettant la discussion et des échanges de pratiques.

L'animation de la formation fait ainsi appel à la découverte de la théorie par l'expérimentation, à la coconstruction des savoirs complétée par des apports théoriques, à des études de cas, à des jeux de rôles et des mises en situation associant des techniques et notions en lien avec l'Entretien Motivationnel (EM), etc.

Cette approche expérientielle de la formation s'attache à permettre la participation de chacun des stagiaires dans l'ensemble des exercices afin que l'expérience de formation soit partagée de la même manière par tou·tes les participant·es.

SUPPORT

L'animation de la formation s'appuie sur des diapositives présentant les contenus théoriques, les consignes d'exercice et servant au recueil des savoirs co-construits avec les stagiaires. Un fascicule de type PDF est transmis aux participant·es à l'issue de chaque session de formation et comporte une synthèse des diapositives utilisées et les contributions collectives.

Aucun prérequis n'est nécessaire pour suivre la formation.

OBJECTIFS GÉNÉRAUX

L'acquisition et l'intégration de compétences dans les pratiques professionnelles est au cœur de la formation proposée. Elle se base sur l'expérience professionnelle des stagiaires et vise à sensibiliser à réduction des risques liés à l'alcool afin de pouvoir les client·es dans leur consommation d'alcool.

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- ✓ S'inscrire et s'engager dans une démarche de vente attentive et responsable en s'appuyant sur une expérience inédite de RDR, une boîte à outils et supports pour les professionnel·les.
- ✓ Sensibiliser les équipes et les client·e·s et outiller de façon préventive les consommateur·trices vers de possibles changements de comportements.
- ✓ Offrir un espace bienveillant aux consommateur·trices en abstinence.
- ✓ Orienter des personnes en situation de dépendance en leur proposant des outils adaptés et une écoute non jugeante.

FORMAT DE LA FORMATION

Les 3 modules peuvent être réalisés tout ou partie en présentiel ou en distanciel: dans les deux cas l'approche pédagogique reste la même en faisant appel à la mise en pratique et à l'expérience. Les outils actuels de vidéoconférence et d'e-learning offrant des possibilités pédagogiques équivalents à celles utilisées lors de la présence physique des participant·es.

ÉVALUATIONS

Des évaluations sont réalisées afin de mesurer l'atteinte des objectifs à l'issue de la formation. Elles couvrent l'acquisition de connaissances, le développement de compétences et la satisfaction des participant·e·s. Elles permettent de faire évoluer les contenus afin de favoriser une amélioration continue des formations.

PROGRAMME

MODULE 1

ÉLÉMENTS THÉORIQUES

- ✓ Principes et généralités du programme, état d'esprit, historique du dispositif, etc ;
- ✓ Alcool, représentations et croyances ;
- ✓ Alcool, usages, mésusages et conséquences : l'expérience de l'addictologie ;
- ✓ De l'abstinence à la RDR, historique et philosophie ;
- ✓ La vente attentive d'alcool : la boîte à outils.

MODULE 2

PRÉVENIR LES RISQUES POUR LES AUTRES (les client·es)

- ✓ Retour sur le premier module ;
- ✓ Brainstorming participant·es : alcool, représentations et croyances ;
- ✓ De la réduction des risques à l'entretien motivationnel, les supports pour un positionnement adapté ;
- ✓ La discorde, prévenir et gérer les tensions.

MODULE 3

PRÉVENIR LES RISQUES POUR SOI-MÊME (professionnel·les de bar)

- ✓ Retour sur le second module ;
- ✓ Quel objectif pour sa propre consommation ?
- ✓ Quelles stratégies pour atteindre l'objectif, comment trouver de l'aide ?
- ✓ Clôture de la formation : la consommation attentive pour soi et pour les autres, une convivialité renouvelée.

3 demi-journées

soit 10h30 de face-à-face pédagogique.

Ce programme est susceptible d'être partiellement modifié ou réorganisé selon la dynamique de groupe et dans le respect des objectifs fixés.

MODALITÉS D'INSCRIPTION

Aucune formation avec inscription individuelle n'est dispensée.

Toute structure souhaitant inscrire ses équipes à une formation doit en faire la demande via le formulaire de contact de notre site www.ipcce.org ou par courrier électronique à secretariat@ipcce.org. Un devis sera établi suite à un entretien avec le demandeur en fonction des attentes et besoins de la structure.

DÉLAIS

La formation pourra être effectuée dans un délai à partir de deux mois après la signature de la convention ou l'établissement du bon de commande en fonction de la disponibilité des équipes, de la structure demandeuse et de la pertinence pédagogique.

FORMATION SUR SITE

L'IPCCÉ propose aux institutions, associations et entreprises des actions de formation :

- ✓ en présentiel ;
- ✓ à distance via l'enseignement en ligne et les webinaires.

TRANSPORT, HÉBERGEMENT, RESTAURATION, ETC

Les transports, hébergement, restauration et autres frais annexes ne sont pas pris en charge par l'IPCCÉ. Les Stagiaires doivent se rapprocher de la structure demandeuse afin de connaître l'éventuelle prise en charge de ces prestations.

ACCESSIBILITÉ AUX PERSONNES EN SITUATION DE HANDICAP

L'IPCCÉ s'appuie sur l'AGEFIPH, le FIPHFP, leurs partenaires et leurs prestataires externes afin de favoriser l'accès des formations proposées aux personnes en situation de handicap.

INFORMATIONS PRATIQUES

(suite)

TARIFS

Politique de prix: **uniquement sur devis.** (Le devis est établi sous 15 jours ouvrés après réception des informations nécessaires à son établissement.)

Les tarifs des formations sont communiqués sous la forme d'un devis remis à la structure demandeuse. Celui-ci prend en compte les objectifs pédagogiques et le programme qui en découle, le nombre de participant·es, la localisation de la formation, les coûts de déplacement et d'hébergement de le·la formateur·rice.

Le montant forfaitaire de l'ensemble de nos formations est établi sur la base ci-dessous :

Forfait groupe : jusqu'à 15 stagiaires.

Montant pour les 3 demi-journées : 1500 euros TTC* ** (mille cinq euros)

* Hors frais de déplacement et d'hébergement de le·la formateur·rice en cas de formation hors Île-de-France, de frais administratifs, de frais pédagogiques et de frais liés à l'achat ou à la location de matériel spécifique sur présentation de justificatifs.

** TVA non applicable, article 293 B du Code général des impôts.

Les autres modalités financières sont décrites à l'article 4 de nos conditions générales de vente.

DES QUESTIONS ?

Pour toute demande complémentaire d'informations commerciales, pédagogiques, d'accessibilité de financement ou de devis, vous pouvez nous contacter via notre formulaire de contact sur notre site www.ipcce.org ou par courrier électronique à secretariat@ipcce.org.



13 bis avenue de La Motte-Picquet 75007 Paris – 01 89 16 54 44 – secretariat@ipcce.org

N° Siret : 491 028 890 00037 — N° QUALIOP1 : B01792

Organisme de formation enregistré n° 11 75 54897 75 auprès du Préfet de Région Ile-de-France