

Maison
de la **Nutrition**

2024
2025

CATALOGUE
DE FORMATIONS

Maison de la Nutrition

03 26 48 00 00 • contact@maison-nutrition.fr • www.maison-nutrition.fr
7 place Toulouse Lautrec – 51100 REIMS

--
Partenaire de la Société Française de Nutrition



Société Française
de Nutrition

Membre de l'Association Nationale pour l'Éducation au Goût



Du fait de la forte prévalence de l'obésité et de la dénutrition, et de son expérience dans la prévention des pathologies nutritionnelles, la **Maison de la Nutrition** a développé une offre de formation dédiée aux professionnels des secteurs socio-éducatifs et sanitaires, basée sur une approche tridimensionnelle de l'éducation à l'alimentation (nutritionnelle ; psycho-sensorielle et comportementale ; socio-environnementale) : <https://doi.org/10.1016/j.cnd.2020.03.002>

Cette approche reconnue par l'**Agence Régionale de Santé du Grand-Est**, l'**Association Nationale pour l'Éducation au Goût** et la **Société Française de Nutrition**, intègre les éducations sensorielle et alimentaire, et permet de mieux comprendre les difficultés des personnes à gérer leur relation à l'alimentation, la dimension sociale et culturelle de celle-ci, ainsi que les éléments limitant l'adoption d'une alimentation équilibrée. Elle favorise l'émergence de changements alimentaires acceptables pour les publics les plus vulnérables en soutenant la prise de conscience, la découverte de soi, la créativité et la découverte de l'autre.

Plus concrètement, elle vise à instaurer ou rétablir une auto-régulation des mangeurs sur leurs signaux alimentaires de faim et de rassasiement, et une plus grande diversité alimentaire sans altérer le plaisir de manger ou induire une restriction cognitive. Elle répond également aux enjeux de durabilité alimentaire en privilégiant notamment les circuits courts et la diminution du gaspillage alimentaire.

Intégrer cette approche qui ne consiste pas seulement en la transmission de connaissances aux populations à risque nutritionnel, nécessite une formation complémentaire à la formation initiale des professionnels impliqués.

Pour mieux répondre aux besoins des différents professionnels, la Maison de la Nutrition a développé une offre de formation diversifiée mais toujours interactive et soutenant la réflexivité des participants.

En espérant que cette offre de formation répondra à vos besoins ou à ceux de votre structure et vous donnera entière satisfaction.

Pr Eric Bertin pour l'équipe de la Maison de la Nutrition

Notre certification Qualité d'actions de formation :

Le certificat de renouvellement Qualiopi est accessible ICI



La certification qualité a été délivrée au titre de la catégorie d'action suivante :
ACTIONS DE FORMATION



Maison de la Nutrition

Association loi 1901 n°7892

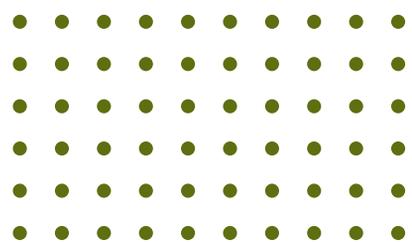
Siret n°423425743

Déclaration enregistrée sous le n°21510102851

Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'Etat.



SOMMAIRE



Programmes des formations - p.4 à 9

FMN01 Animation d'un programme en éducation au goût et à l'alimentation - p.4

FMN02 Mener des actions d'éducation à l'alimentation destinées aux enfants - p.5

FMN03 Mener des actions d'éducation à l'alimentation destinées aux enfants pour prévenir l'excès de poids - p.6

FMN04 Proposer de l'éducation sensorielle aux enfants en situation de handicap - p.7

FMN05 Accompagner le moment du repas des personnes âgées - p.8

FMN06 Réduire le gaspillage alimentaire en restauration collective - p.9

Modalités des formations - p.10

Modalités d'inscription et tarifs - p.10

Informations pratiques - p.10

Comment financer votre formation ? - p.11





REF FORMATION : FMN01

En partenariat avec :



ANIMATION D'UN PROGRAMME EN ÉDUCATION AU GOÛT ET À L'ALIMENTATION

Le Programme National de l'Alimentation et de la Nutrition (PNAN), a pour objectif de renforcer l'éducation à l'alimentation dont l'éducation au goût fait partie.

OBJECTIF GÉNÉRAL DE LA FORMATION

Renforcer les compétences des participants pour leur permettre la mise en œuvre d'un programme éducatif alimentaire.

OBJECTIFS DÉTAILLÉS

- Justifier les bénéfices de l'éducation au goût dans l'éducation à l'alimentation
- Concevoir, animer et coordonner des manifestations/activités ludiques, culturelles ou techniques à partir d'aliments, avec les cinq sens, adaptés à un public donné (ex : jeunes, professionnels)
- Choisir et utiliser des outils pédagogiques en éducation au goût et à l'alimentation pour différents publics (ex : jeunes et professionnels) et thématiques (ex : alimentation durable)
- Comprendre le contexte dans lequel peuvent s'intégrer des programmes éducatifs alimentaires
- Concevoir, animer et coordonner des programmes éducatifs alimentaires

CONTENU

- Les qualités des aliments
- Neurophysiologie
- Pédagogie de l'éducation au goût : les étapes de la dégustation, posture de l'animateur, animation et évaluation, expression de l'expérience sensible, outils pédagogiques en éducation au goût
- Comportement alimentaire
- Réseau partenaires et commanditaires
- Communication

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Méthodes essentiellement actives, à partir de la pratique des participants, tests sensoriels.
- Supports didactiques utilisés pour la synthèse des réflexions collectives.
- Mises en situations concrètes via des mises en situation pratique
- Remise de documents de synthèse

FORMATEURS

Équipe pluridisciplinaire composée de professionnels spécialisés en éducation au goût, en promotion de la santé, en méthodologie de projets et évaluation, etc.

DURÉE

14 jours (soit 98h)

DATES & LIEU

Du 8 octobre 2024 au 15 mai 2025

(+ un oral le 23 octobre 2025)

MODALITÉS

Présentiel (70%) et classe virtuelle (30%)

15 participants maximum

PUBLIC CIBLE

Professionnels des champs : de la prévention et de la promotion de la santé, de la restauration collective, de l'éducation et de l'animation, de l'alimentation durable, de la valorisation et de la promotion du patrimoine alimentaire de l'agriculture. (détails dans le programme complet)

PRÉREQUIS

Faire de l'animation de groupe d'adultes/jeunes

INFORMATION

Cette formation peut être adaptée en intra

COÛT PAR PARTICIPANT

Le coût total de la formation est de 2820 € nets à payer par participants.*

*Ce coût comprend les frais pédagogiques, les frais de fonctionnement ainsi que les frais d'ingénierie de formation.

INSCRIPTION

Lettre d'intérêt, CV, Bulletin d'inscription [ici](#)



Le programme complet et toutes les autres informations sont à retrouver [ici](#)



Formations 2024-2025

Maison de la Nutrition | 4



REF FORMATION : FMN02

MENER DES ACTIONS D'ÉDUCATION À L'ALIMENTATION DESTINÉES AUX ENFANTS

Le Programme National de l'Alimentation et de la Nutrition (PNAN), a pour objectif de renforcer l'éducation à l'alimentation dont l'éducation au goût fait partie.

OBJECTIF GÉNÉRAL DE LA FORMATION

Développer les compétences opérationnelles du personnel du périscolaire et extrascolaire sur l'animation de séances d'éducation au goût et à l'alimentation.

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- Expliquer le fonctionnement des 5 sens impliqués dans l'alimentation
- Déterminer les étapes d'une action d'éducation au goût
- Expliquer les bénéfices de l'éducation au goût pour les enfants
- Concevoir une action d'éducation dans son cadre professionnel

CONTENU

- Les 5 sens et les sensations trigéminales
- Préciser les bénéfices de l'éducation au goût : par exemple en période de néophobie alimentaire
- Comprendre la complémentarité des différentes éducations à l'alimentation
- Adaptation des actions aux capacités et aux âges des enfants
- Construction des étapes d'une éducation à l'alimentation dans le cadre du périscolaire ou extrascolaire

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Apports théoriques
- Méthodes interrogatives, démonstratives et principalement actives avec des exercices pratiques en sous-groupe et en grand-groupe
- Échanges de pratiques

FORMATEUR

Thomas D'AMICO, diététicien nutritionniste, éducateur au goût

DURÉE

2 jours soit 14 heures de formation

DATES

23 et 24 septembre 2024

MODALITÉS

Présentiel

15 participants maximum

PUBLIC CIBLE

Animateurs du périscolaire et extrascolaire / Animateurs des centres sociaux et aérés / Diététiciens nutritionnistes de la restauration collective

PRÉREQUIS

Travailler auprès des enfants

INFORMATION

Cette formation peut être adaptée en intra

COÛT PAR PARTICIPANT

500 € nets à payer

425 € nets à payer (Tarif préférentiel)

Plus d'informations sur les tarifs en page 4.

INSCRIPTION

[Télécharger le bulletin d'inscription](#)





REF FORMATION : FMN03

MENER DES ACTIONS D'ÉDUCATION À L'ALIMENTATION DESTINÉES AUX ENFANTS POUR PRÉVENIR L'EXCÈS DE POIDS

Le Programme National de l'Alimentation et de la Nutrition (PNAN), a pour objectif de renforcer l'éducation à l'alimentation dont l'éducation au goût fait partie.

OBJECTIF GÉNÉRAL DE LA FORMATION

Développer les compétences opérationnelles des professionnels de santé sur l'animation de séances d'éducation au goût et à l'alimentation à visée de prévention de l'excès de poids.

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- Expliquer le fonctionnement des 5 sens impliqués dans l'alimentation
- Déterminer les étapes d'une action d'éducation au goût dans la prévention de l'obésité
- Expliquer les bénéfices de l'éducation au goût pour les enfants dans la prévention de l'obésité
- Concevoir une action d'éducation dans son cadre professionnel

CONTENU

- Les 5 sens et les sensations trigéminales
- Distinguer la complémentarité des différentes éducations à l'alimentation
- Préciser les bénéfices de l'éducation au goût dans la prévention de l'obésité
- Adaptation des actions de prévention aux capacités et aux âges des enfants
- Construction des étapes d'une éducation à l'alimentation centrée sur une approche globale de l'alimentation en s'appuyant sur des séances d'éducation à l'alimentation et au goût.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Apports théoriques
- Méthodes interrogatives, démonstratives et principalement actives avec des exercices pratiques en sous-groupe et en grand-groupe
- Échanges de pratiques

FORMATEUR

Caroline LECLERC, diététicienne nutritionniste, éducatrice au goût

DURÉE

2 jours soit 14 heures de formation

DATES

7 et 8 novembre 2024

MODALITÉS

Présentiel

15 participants maximum

PUBLIC CIBLE

Aides-soignants / Diététiciens nutritionnistes / Infirmiers / Puériculteurs / Auxiliaires de puériculture

PRÉREQUIS

Travailler auprès des enfants

INFORMATION

Cette formation peut être adaptée en intra

COÛT PAR PARTICIPANT

500 € nets à payer

425 € nets à payer (Tarif préférentiel)

Plus d'informations sur les tarifs en page 4.

INSCRIPTION

[Télécharger le bulletin d'inscription](#)





REF FORMATION : FMN04

PROPOSER DE L'ÉDUCATION SENSORIELLE AUX ENFANTS EN SITUATION DE HANDICAP

Le Programme National de l'Alimentation et de la Nutrition (PNAN), a pour objectif de renforcer l'éducation à l'alimentation dont l'éducation au goût fait partie.

OBJECTIF GÉNÉRAL DE LA FORMATION

Développer les compétences opérationnelles du personnel des établissements médico-sociaux pour adapter les menus et accompagner le moment du repas en adéquation avec la diversité des besoins des enfants en situation de handicap.

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- Expliquer le fonctionnement des 5 sens impliqués dans l'alimentation
- Expliquer les étapes d'une action d'éducation au goût
- Illustrer les adaptations de l'éducation au goût pour les enfants en situation de handicap
- Concevoir une action d'éducation dans son cadre professionnel

CONTENU

- Les 5 sens et les sensations trigéminales
- Réfléchir aux implications des différentes situations de handicap pour développer des propositions d'action autour du goût, pour le plaisir des enfants et du personnel
- Construire des actions d'éducation proposées aux enfants en équipe pluriprofessionnelle
- L'éducation sensorielle pour prévenir et participer à la lutte contre la dénutrition et/ou obésité en institution

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Apports théoriques
- Méthodes interrogatives, démonstratives et principalement actives avec des exercices pratiques en sous-groupe et en grand-groupe
- Échanges de pratiques

FORMATEUR

Caroline LECLERC, diététicienne nutritionniste, éducatrice au goût

DURÉE

2 jours soit 14 heures de formation

DATES

3 et 4 décembre 2024

MODALITÉS

Présentiel

15 participants maximum

PUBLIC CIBLE

Professionnels de santé /
Professionnels de la restauration collective /
Animateurs / Personnels concernés accompagnant les personnes en situation de handicap

PRÉREQUIS

Travailler auprès d'enfants en situation de handicap

INFORMATION

Cette formation peut être adaptée en intra

COÛT PAR PARTICIPANT

500 € nets à payer

425 € nets à payer (Tarif préférentiel)

Plus d'informations sur les tarifs en page 4.

INSCRIPTION

[Télécharger le bulletin d'inscription](#)





REF FORMATION : FMN05

ACCOMPAGNER LE MOMENT DU REPAS DES PERSONNES ÂGÉES

La HAS établit des recommandations sur le diagnostic de la dénutrition et les sociétés savantes SFNCM et FFN sur la prise en soin de la dénutrition de la personne âgée.

OBJECTIF GÉNÉRAL DE LA FORMATION

Développer les compétences opérationnelles du personnel des établissements accueillant des personnes âgées afin de réfléchir et d'adapter l'offre alimentaire aux besoins des personnes âgées en institution.

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- Identifier les conséquences du vieillissement sur l'alimentation de la personne
- Identifier les sens et les sensations trigéminales
- Déterminer les bonnes pratiques de la cuisine à la distribution des repas

CONTENU

- Conséquences du vieillissement sur le comportement alimentaire
- Prévention et accompagnement de la dénutrition
- Le mangeur au centre de l'accompagnement (de l'environnement au contenu de l'assiette) :
 - Prévention des fausses routes
 - Matériel adapté pour stimuler l'autonomie
 - Les acteurs et les rôles de chacun
 - Place du fractionnement et de l'enrichissement des préparations
- Réflexion en grand groupe sur les pratiques d'accompagnement sur le temps du repas et le plan d'actions prioritaires d'amélioration des pratiques en équipe pluridisciplinaire

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Apports théoriques
- Méthodes interrogatives, démonstratives et principalement actives avec des exercices pratiques en sous-groupe et en grand-groupe
- Échanges de pratiques

FORMATEUR

Claire LOYNET, diététicienne nutritionniste, éducatrice au goût

DURÉE

2 jours soit 14 heures de formation

DATES

30 et 31 janvier 2025

MODALITÉS

Présentiel

15 participants maximum

PUBLIC CIBLE

Cuisiniers de la restauration collective / Aides-soignants / Infirmiers / Médecins coordinateurs / Directeurs d'établissement / Psychologues / Ergothérapeutes / Orthophonistes

PRÉREQUIS

Travailler auprès d'un public sénior

INFORMATION

Cette formation peut être adaptée en intra

COÛT PAR PARTICIPANT

500 € nets à payer

425 € nets à payer (Tarif préférentiel)

Plus d'informations sur les tarifs en page 4.

INSCRIPTION

[Télécharger le bulletin d'inscription](#)





REF FORMATION : FMN06

RÉDUIRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE EN RESTAURATION COLLECTIVE

Le PNA 3 établit comme objectifs prioritaires de lutter contre le gaspillage alimentaire et de développer l'éducation à l'alimentaire dans le cadre de la restauration collective.

OBJECTIF GÉNÉRAL DE LA FORMATION

Développer les compétences opérationnelles du personnel de restauration collective sur les moyens à mettre en œuvre pour participer à la réduction du gaspillage alimentaire.

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- Identifier les enjeux de la réduction du gaspillage alimentaire en restauration collective
- Déterminer les principales sources du gaspillage alimentaire dans un établissement
- Expérimenter des actions visant à réduire le gaspillage alimentaire
- Communiquer sur les actions auprès des acteurs pour valoriser leurs implications réciproques

CONTENU

Première journée :

- Réduire le gaspillage alimentaire en restauration collective scolaire
- Faire un diagnostic
- Présentation d'actions
- Réflexions individuelles et collectives sur les actions à mettre en place au sein de chaque structure

Seconde journée :

- Réveil pédagogique : échanges avec les participants
- Compte rendu spécifique sur les actions mises en place : partage des expériences et retour sur les difficultés rencontrées et les bénéfices.
- Retour sur des points de contenu
- Évaluer et valoriser une action
- Établir une communication à destination des différents acteurs pour valoriser les actions entreprises
- Questions-réponses des apprenants

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Apports théoriques
- Méthodes interrogatives, démonstratives et principalement actives avec des exercices pratiques en sous-groupe et en grand-groupe
- Échanges de pratiques
- Travail en intersession

FORMATEUR

Thomas D'AMICO, diététicien nutritionniste, éducateur au goût

DURÉE

2 jours en discontinu (1j +1j)

DATES

3 mars et 28 avril 2025

MODALITÉS

Présentiel avec un travail en intersession
15 participants maximum

PUBLIC CIBLE

Agents de services de restauration collective

PRÉREQUIS

Aucun

INFORMATION

Cette formation peut être adaptée en intra

COÛT PAR PARTICIPANT

500 € nets à payer

425 € nets à payer (Tarif préférentiel)

Plus d'informations sur les tarifs en page 4.

INSCRIPTION

[Télécharger le bulletin d'inscription](#)



1. Modalités des formations

Voie d'accès

Formation professionnelle continue

Horaires des formations

De 9h00 à 17h00 soit 7 heures par jour
Nous vous remercions de respecter ces horaires pour la bonne organisation de la formation.

Règlement intérieur des formations de la Maison de la Nutrition

Le règlement intérieur des formations de la Maison de la Nutrition est accessible ici.

Modalités d'évaluation des formations

Questionnaire de connaissances amont/aval (ex : QCM), auto-positionnement sur les objectifs pédagogiques amont/aval, questionnaire de satisfaction et de transfert de compétences (« à chaud » et « à froid »).

Livrables

- Documents d'inscription, convention de formation professionnelle, convocation, livret d'accueil
- Supports pédagogiques
- Attestation de présence

2. Modalités d'inscription et tarifs

Inscription

Télécharger le bulletin d'inscription ici

Si vous êtes en situation de handicap, nous vous remercions de contacter la référente : Marie MAITRE, formation@maison-nutrition.fr

Tarifs* pour deux jours de formation

- **500 euros nets à payer** par participant
- **425 euros nets à payer**, tarif préférentiel (-15%) réservé aux diététiciens en libéral, étudiants et personnes en recherche d'emploi (merci de joindre un justificatif de situation lors de l'inscription)

*Ce coût comprend les frais pédagogiques, les frais de fonctionnement ainsi que les frais d'ingénierie de formation. Les frais annexes ne sont pas compris dans le coût de formation et restent à la charge du participant (déplacement, déjeuner, etc.) .

Délai de mise en place

La Maison de la Nutrition s'engage à donner un retour dans un délai de 2 jours ouvrés après réception de la candidature.

3. Informations pratiques

Lieu des formations en présentiel

Maison de la Nutrition

7 place Toulouse Lautrec - 51100 REIMS

Accès

Parking gratuit sur place

Depuis la gare Champagne-Ardenne TGV :

- **Bus n°12** direction « C.C Cormontreuil » arrêt « Braque »

Depuis la gare de Reims Centre :

- **TRAM A** direction « Hôpital Debré » arrêt au terminus
- **Bus n°4** direction « Hôpital Debré » arrêt au terminus
- **Bus n°7** direction « Apollinaire » arrêt « Hôpital Debré »

Temps de repas

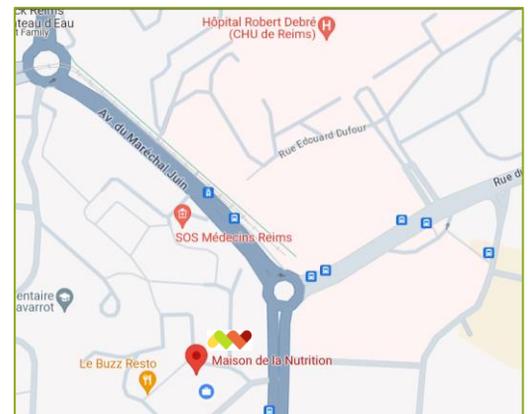
Cuisine sur place avec four micro-ondes et réfrigérateur

Vos contacts à la Maison de la Nutrition

Marie MAITRE – Référente Qualité, Handicap et formation
formation@maison-nutrition.fr – 06 40 34 27 95

Claire LOYNET – Diététicienne formatrice chargée de la relation avec les stagiaires et les formateurs
diet5@maison-nutrition.fr – 06 14 48 88 00

 Cliquer sur la carte pour ouvrir Maps



Accès au site internet du réseau des transports en commun « Grand Reims Mobilités » [ici](#)



4. Comment financer votre formation ?

La Maison de la Nutrition est certifiée Qualiopi au titre de la catégorie d'action suivante : actions de formation. De ce fait, il peut y avoir une prise en charge d'une partie ou de la totalité des coûts de la formation par les fonds et les OPCO (OPérateurs de COmpétences).

Voici les possibilités de financement :

FINANCEMENT PAR L'EMPLOYEUR

Budget de formation de la structure, OPCO de l'employeur, etc.

FINANCEMENT PAR FONDS D'ASSURANCE FORMATION

Toute demande de financement de la formation auprès d'un fonds d'assurance de formation doit précéder d'un enregistrement de votre activité en amont auprès de ce dernier :

– **Financement FIF-PL pour les professions libérales réglementées ou non réglementées si anciennement au CIPAV**

Offre une possibilité de prise en charge financière partielle ou totale du coût de la formation. La demande s'effectue sur dossier dans la limite d'une enveloppe annuelle. La demande s'effectue en ligne sur <https://www.fifpl.fr/procedures-prise-charge>. En tant qu'organisme de formation nous n'avons pas accès aux détails des remboursements.

→ projet de formation validé et accessible sur le site du FIF-PL pour le public diététicien

– **Financement FAFCEA ou CMA régionale pour les artisans**

Pour une formation en lien avec votre métier, vous devrez vous adresser au FAFCEA. Pour une formation dite « transversale » (gestion comptable par exemple), il vous faudra contacter le Conseil de la Formation (CDF) de votre CMA régionale.

– **Financement AGEFICE pour les activités commerçantes ou les professions libérales non réglementées**

FINANCEMENT PAR LE PARTICIPANT

– **Crédit d'impôt**

Comme la formation est payante, les heures passées en formation ouvrent droit à un crédit d'impôt. Ce dernier sera proportionnel au temps de formation plafonné à 40 heures par an. Le montant du crédit est égal au produit du nombre d'heure passé et le taux horaire du SMIC en vigueur.

– **Déduction fiscale**

Toutes les dépenses engagées pour suivre la formation (déplacement, coût, hébergement, repas, etc.) s'ils ne sont pas pris en charge constituent des frais professionnels. À ce titre, ils doivent être notifiés sur la déclaration d'impôt et être déduits des revenus.

4. Comment financer votre formation ?

La Maison de la Nutrition est certifiée Qualiopi au titre de la catégorie d'action suivante : actions de formation. De ce fait, il peut y avoir une prise en charge d'une partie ou de la totalité des coûts de la formation par les fonds et les OPCO (OPérateurs de COmpétences).

Voici les possibilités de financement :

FINANCEMENT PAR L'EMPLOYEUR

Budget de formation de la structure, OPCO de l'employeur, etc.

FINANCEMENT PAR FONDS D'ASSURANCE FORMATION

Toute demande de financement de la formation auprès d'un fonds d'assurance de formation doit précéder d'un enregistrement de votre activité en amont auprès de ce dernier :

– **Financement FIF-PL pour les professions libérales réglementées ou non réglementées si anciennement au CIPAV**

Offre une possibilité de prise en charge financière partielle ou totale du coût de la formation. La demande s'effectue sur dossier dans la limite d'une enveloppe annuelle. La demande s'effectue en ligne sur <https://www.fifpl.fr/procedures-prise-charge>. En tant qu'organisme de formation nous n'avons pas accès aux détails des remboursements.

→ projet de formation validé et accessible sur le site du FIF-PL pour le public diététicien

– **Financement FAFCEA ou CMA régionale pour les artisans**

Pour une formation en lien avec votre métier, vous devrez vous adresser au FAFCEA. Pour une formation dite « transversale » (gestion comptable par exemple), il vous faudra contacter le Conseil de la Formation (CDF) de votre CMA régionale.

– **Financement AGEFICE pour les activités commerçantes ou les professions libérales non réglementées**

FINANCEMENT PAR LE PARTICIPANT

– **Crédit d'impôt**

Comme la formation est payante, les heures passées en formation ouvrent droit à un crédit d'impôt. Ce dernier sera proportionnel au temps de formation plafonné à 40 heures par an. Le montant du crédit est égal au produit du nombre d'heure passé et le taux horaire du SMIC en vigueur.

– **Déduction fiscale**

Toutes les dépenses engagées pour suivre la formation (déplacement, coût, hébergement, repas, etc.) s'ils ne sont pas pris en charge constituent des frais professionnels. À ce titre, ils doivent être notifiés sur la déclaration d'impôt et être déduits des revenus.