|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Programme Actualisation Réglementaire Diplômes** |  |  |
| **CAP Pâtissier - Certification – Jour 4** |
|  |  |
| Les diplômes professionnels de l’Education nationale sont en constante évolution pour intégrer les changements technologiques et les activités professionnelles correspondant aux besoins des secteurs. De ce fait, ils sont réactualisés tant dans leurs programmes que dans leurs modalités de certification et leurs critères d’évaluation.Le programme de formation à l'actualisation réglementaire des diplômes vise :- l’acquisition de connaissances relatives à l'évolution de la réglementation des diplômes de l'Education nationale du niveau 3 au niveau 5 ;- l'échange, la mutualisation et l'harmonisation de pratiques pédagogiques ;- l'élaboration de supports et leur adaptation au contexte de l'alternance.Il prévoit deux modalités d'accès à la formation l'intégration de formateurs de CFA au sein de certains modules organisés par la DAFOP (Service Formation du Rectorat) ; des modules spécifiques ouverts exclusivement aux équipes pédagogiques de CFA.Par ailleurs, ce programme intègre une formation de base à la prise de fonction en CFA, à destination des nouveaux formateurs. Ce module permet d’apporter les premiers éléments de compréhension de l’environnement et de la pédagogie de l’alternance. |
|  |

|  |
| --- |
| **◼ Objectifs de la formation** |
|  | * 1. Identifier les tâches emblématiques et décliner des situations professionnelles
* 2. Définir et adapter en équipe pluri disciplinaire une stratégie de formation
* 3. Préciser les modalités de la pédagogie de l'alternance
* 4. Concevoir des supports, des outils pour la formation et l'évaluation.
* 5. Définir les différents contextes d’évaluation certificatives
 |
| **◼ Contenu de la formation** |
|  |  |
|  | * En équipes pluridisciplinaires, élaboration de stratégies de formation et d’outils pour faciliter le suivi de l’acquisition des compétences.
* Définition de situations professionnelles pour l’évaluation des apprenants.
* Analyse réflexive concernant les pratiques pédagogiques et didactiques.
 |
| **◼ Reconnaissance des acquis** |
|  | « Si action de formation : relevé d’acquis »« Si action d’accompagnement : uniquement attestation de formation »**◼ Type de parcours**En groupe**◼ Formation en présentiel ou à distance**Formation entièrement présentielle |
| **◼ Public** |
|  | Formateurs CFA professionnels de la pâtisserie, de gestion, de sciences appliquées, directeurs pédagogiques |
| **◼ Prérequis** |
|  | * Tableau de stratégie finalisé de la première année de formation
 |
| **◼ Modalités pédagogiques** |
|  | Apports méthodologiques, études de cas, mises en situation, production des stagiaires, bibliographie, travaux en sous-groupeLes formateurs devront se munir :* De leurs ordinateurs portables
* Des référentiels
* Du GAP
* Du tableau du référentiel du CAP Pâtissier
 |
| **◼ Intervenants**BRETON Cyrille, LHT BloisVALLEE Céline, CFA Interpro 28HUGER Basile, lycée Bayet ToursLEPETILLON Sylvie CFA Interpro 28**◼ Durée de la formation*** **nombre de jours : 1 jours**
* **nombre d’heures** : 7 heures
* **horaires de la formation : 9h00 à 16h30**

**◼ Date(s) de la formation**Octobre 2020**◼ Coût de la formation****182,00 € par jour et par participant (le GIP FTLV-IP n'est pas assujetti à la TVA)** |
| **◼ Parcours post-formation** |
|  | / |

|  |
| --- |
| **◼ Lieu de formation** |
|  | **Ville** | **Adresse** | Structure |
|  | BLOIS  | 174 Rue Albert 1er - 41000 Blois | Lycée Hôtelier de Blois |

**◼ Contacts**

* Anne Gourdin

Conseillère en formation continue

(Conception et supervision du programme)

02 38 83 48 43

* Sandrine Debel

Assistante administrative

(Suivi des inscriptions, suivi administratif et financier, relais d’information)

02 38 83 48 87

gipftlvip-prfd@ac-orleans-tours.fr