

## FORMATION - Formation de formateur en production



Dernière version : V20220107

### FORMATION EN PRESENTIEL

Durée: 7.00 heures – 1 jour(s)

Pour mettre sur pied une formation, être bon dans son domaine ne suffit pas. Encore faut-il être capable de transmettre ses connaissances. C'est le cas de tout formateur professionnel d'adultes qui manie aussi bien les concepts de l'ingénierie pédagogique que les théories de l'apprentissage des adultes.

Cette formation a été conçue pour des personnes qui maîtrisent leurs contenus et souhaitent se former à l'animation et à la conception de formation.

Chaque point du programme est abordé de façon très concrète : des techniques utilisables aisément par un nouveau formateur ou un formateur confirmé, des exemples de méthodes pédagogiques que vous pourrez réutiliser dans vos propres formations.

Venez vous entraîner, en direct et sans détour et comprendre comment utiliser toutes ces méthodes pédagogiques mais aussi échanger avec d'autres professionnels du métier.

Rythme de formation : En continu

### Cibles

- Formateur.trice en Boulangerie Pâtisserie
- Démonstrateur.trice

### Prérequis

- Avoir exercé une activité en Boulangerie Pâtisserie
- Préparer et animer des formations ou démonstrations
- Délivrer des formations collectives ou individuelles

# METS CONSEILS

75 rue de Paris - BAT C  
95380 LOUVRES  
contact@metsconseils.com  
07 82 56 21 87



## OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

- Maîtriser les fondamentaux d'une démarche pédagogique auprès de stagiaire en production
- Acquérir une boîte à outils de techniques pédagogiques
- Comprendre et construire un déroulé pédagogique pour préparer son animation ou démonstration
- Analyser ses pratiques de formateur : Etat des lieux et échanges entre professionnels
- Favoriser par nos pratiques la montée en compétences de nos stagiaires

## CONTENU

- QUEL FORMATEUR ETES VOUS ?
  - Être formateur en production : mes missions, mes devoirs, analyse de mes pratiques.
  - Quelle évolution possible ?
- JOIES ET GALERIES
  - Formateur en intra en situation de travail en Boulangerie- pâtisserie : parlons de la réalité terrain
- TECHNIQUE DE CO-DEVELOPPEMENT
  - Partage et résolution en groupe de problématiques rencontrées en formation
- LA METHODE DES 4C : une méthode simple pour :
  - 1 - CONNECTER : les stagiaires à la formation et aux activités menées
  - 2 - CONCEPT : Transmettre les éléments théoriques aux stagiaires
  - 3 - CONCRET : Pratiquer les activités de fabrication
  - 4 - CONCLURE : mesurer le degré d'acquisition et la capacité de transmission "Demain : tout commence"
- LE DEROULE PEDAGOGIQUE
  - Avoir un fil conducteur clair et facile pour mieux transmettre
- LA MISE EN ŒUVRE DES RECETTES
  - Produits simples pour permettre d'échanger : type gâteau de voyage, cake, cookie, biscuits...

## MODALITES PEDAGOGIQUES

- Documents supports de formation
- Exposés théoriques
- Etudes de cas concrets
- Quiz

## SUIVI ET EVALUATION DES RESULTATS

- Feuilles de présence
- QCM
- Formulaires d'évaluation de la formation
- Certificat de réalisation de l'action de formation
- Assiduité tout au long de la formation

## ORGANISATION DE LA FORMATION

### Equipe pédagogique

La formation sera assurée par un(e) intervenant(e) expert(e) dans le domaine de la vente et des commerces alimentaires. Pour plus de détails se reporter à la Convention de formation.

### Lieu de formation

Pour plus de détails se reporter à la convention de formation.

### Aménagement session

Accessibilité aux personnes en situation de handicap ou nécessitant un aménagement particulier : Nous veillons au respect des conditions d'accueil pour tous.

Pour toutes questions concernant un aménagement spécifique, merci de prendre directement contact avec notre Référent handicap, en amont de votre participation.

Référent Handicap : Mme Porcher

Pour toutes informations complémentaires : gporcher@metsconseils.com

Téléphone : 07 82 56 21 87