

FORMATION - Formation de formateur en production

Dernière version : VAAAAMMJJ

FORMATION EN PRESENTIEL

Durée: 7.00 heures - 1.00 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 leur contenu 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

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?
 - Etre formateur en production : mes missions, mes devoirs, analyse de nos pratiques
 - Quelle évolution possible?
- JOIES ET GALERES
 - 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 4 C - 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

METS CONSEILS

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



- Avoir un fil conducteur clair et facile pour mieux transmettre
- LA MISE EN OEUVRE 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
- Quizz

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

SYNDICAT DES BOULANGERS DU GRAND PARIS 7 quai d'Anjou 75004 PARIS

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