Programme de Formation

Concevoir et améliorer ses supports de formation en sécurité des aliments (réf : FAMAN11)

Organisation

Durée : 7 heures

Mode d'organisation : Mixte

Contenu pédagogique

Public visé

Responsables et assistants qualité, toute personne devant prendre en charge l'animation de sessions de formation en hygiène et sécurité des aliments

Objectifs pédagogiques

- Concevoir ou améliorer un support pédagogique de formation en salle
- Identifier des techniques pour rendre son animation plus interactive
- Déployer de nouvelles méthodes pédagogiques dans le cadre de ses formations internes

Description

Contenu :

- Se positionner en tant que formateur
  - Les points clés du métier de formateur occasionnel*
- Définir un objectif général et le décliner en objectifs secondaires ou pédagogiques. Travail sur une étude de cas permettant de préciser les différentes modalités nécessaires à la conception d'un module de formation :
  - Durée
  - Objectif général
  - Objectifs opérationnels
  - Public et pré-requis
  - Contenus
  - Conditions générales
  - Mesure des acquis
- Choisir la ou les bonnes méthodes d'animation et d'évaluation
  - Panorama des différentes méthodes d'animation et d'évaluation possibles, avec leur avantages et inconvénients
  - Points clés pour choisir la ou la méthodes adaptées au formateur et à son public
- Concevoir ou améliorer un module de formation
  - Règles de conception d'un power point

- Evaluation de l'application de ces règles sur un support existant

- Gérer un groupe en formation présentielle
  - Concepts de communication interpersonnelle
  - Adapter les styles de questions en fonction des enjeux pédagogiques et des situations rencontrées face au groupe
  - Les attitudes à proscrire ou à adopter face à différentes situations formatives

- Application - travaux dirigés
  - Conception ou amélioration d'une séquence de formation
  - Mise en situation des formateurs occasionnels
    - Exposé d'une séquence du module de formation réalisé lors de la phase précédente
    - Analyse et critique constructive des prestations

Prérequis

Avoir des connaissances en sécurité des aliments

Modalités pédagogiques

Une pédagogie ancrée dans le terrain : Cas concrets, exercices, mises en situation, échanges d'expérience, quiz, ateliers pratiques, supports opérationnels.

Les formations ADRIA privilégient une approche active, tournée vers l'application.

Modalités d'évaluation et de suivi

- Evaluation finale des connaissances par écrit
- Questionnaire de satisfaction en fin de formation

Informations sur l'accessibilité

Pour tout besoin d'adaptation de la formation lié à une situation de handicap ou toutes autres situations personnelles, merci de nous en informer avant inscription afin d'étudier ensemble les mesures nécessaires : handicap.formation@adria.fr