

# DEVENIR FORMATEUR INTERNE

IFRIA SUD PACA

(AVIGNON)



**DU 07/11/2022 AU 08/11/2022  
SOIT 2 JOURS**

## OBJECTIFS DE LA FORMATION

A la fin de la formation le stagiaire sera capable de :

- Identifier des techniques et des outils du métier de formateur/formatrice utiles pour la pratique professionnelle
- Préparer une action de formation

## COMPÉTENCES ET MÉTIER(S) CIBLÉS

**Formateur interne**

- Accompagner et mener des entretiens
- Concevoir et animer des séquences
- Evaluer la progression et les acquis

## CONDITION D'ACCÈS À LA FORMATION

**Le public visé :** Salarié avec de l'expérience dans le domaine d'activité concerné par la transmission de compétences

**Les prérequis :**

- Aucune expérience préalable en matière de formation
- Maîtrise des compétences dans le domaine à transférer
- Maîtrise des savoirs fondamentaux

**Nombre de places :** 12 Places disponibles, *ouverture de session à 5 stagiaires minimum*

**Accessibilité :** Les locaux du site de formation sont en conformité sur l'accessibilité (accueil, accès au public en situation de handicap). Si besoin, adaptation des moyens.

## TARIFS FORMATION

**900€ HT /** adhérent au réseau Food'In Provence Alpes Côte d'Azur

**1300€ HT /** non adhérent au réseau Food'In Provence Alpes Côte d'Azur

*Prise en charge à 100% avec subrogation, pour les entreprises adhérentes à OCAPIAT.*



## PROGRAMME DE LA FORMATION

MODULE	OBJECTIFS / CONTENU	DURÉE ET MODALITÉS
<b>Animer</b>	Contextualiser les séances Réguler la dynamique de groupe Analyser sa pratique Appréhender des notions de pédagogie	<b>5h</b> En salle
<b>Accompagner</b>	Conduire un entretien	<b>2h</b> En salle
<b>Concevoir</b>	Prendre en main le référentiel métier et certification Définir des objectifs et choisir les méthodes pédagogiques Appréhender l'AFEST	<b>5h</b> En salle
<b>Evaluer</b>	Formaliser des critères Questionner Tester Corriger	<b>2h</b> En salle
<b>DUREE TOTALE</b>		<b>14 HEURES</b>

## MOYENS PÉDAGOGIQUES DE LA FORMATION

**Moyens pédagogiques :** En présentiel, alternance de méthode active, expositive et interrogative

**Moyens humains :** Formateur et formatrice de l'IFRIA

**Moyens matériels :** Salle équipée de vidéo-projecteur et paperboard

**Lieu :** IFRIA SUD PACA, 100 Rue Pierre Bayle 84140 MONTFAVET

**Ressources utilisées :** Référentiels métiers

**Suivi d'exécution :** Emargement

## ÉVALUATION DE LA FORMATION

**Validation de la formation :** Attestation de formation

**Mode et outils d'évaluation :** Evaluation formative et de la satisfaction