



RESSOURCES HUMAINES

Améliorez la communication interne



Devenir formateur interne

Du 08/06/2023 au 09/06/2023 (14 heures)
IFRIA SUD PACA (Montfavet)

OBJECTIFS

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.

PROGRAMME

Animer (5h)

Contextualiser les séances
Réguler la dynamique de groupe
Analyser sa pratique
Appréhender des notions de pédagogie

Accompagner (2h)

Conduire un entretien

Concevoir (5h)

Prendre en main le référentiel métier et certification
Définir des objectifs et choisir les méthodes pédagogiques Appréhender l'AFEST

Evaluer (2h)

Formaliser des critères
Questionner, Tester, Corriger

ÉVALUATION DE LA FORMATION

Validation de la formation : Attestation de formation

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

MOYENS PEDAGOGIQUES

Méthode pédagogique : Alternance de méthode active, expositive et interrogative.

Intervenants : Formateur et formatrice de l'IFRIA

Moyens matériels : Salle équipée de vidéo-projecteur et paperboard

Ressources utilisées : Référentiels métiers

Suivi d'exécution : Emargement

TARIFS DE LA FORMATION

1 000€ HT / adhérent au réseau Food'In Provence Alpes Côte d'Azur

1 400€ HT / non adhérent au réseau Food'In Provence Alpes Côte d'Azur

Prise en charge à 100 % pour les adhérents Ociapiat (< 50 salariés) dans le cadre de l'offre régionale Ociapiat. Inscription obligatoire sur leur site

Programme mis à jour le 27/10/2022

COMPETENCES ET METIER(S) CIBLÉS

Formateur interne

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

CONDITION D'ACCES

Public visé

Salarié avec de l'expérience dans le domaine d'activité concerné par la transmission de compétences

Prérequis

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

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.

Informations complémentaires

Délais d'accès : 10 jours avant le début de la formation

12 places disponibles

Ouverture de session à 5 stagiaires minimum

Présentiel Distanciel



OFFRE REGIONALE
catalogue de formations

IFRIA SUD PACA

Cité de l'Alimentation, 100 Rue Pierre Bayle - BP 11548, 84140 MONTFAVET

Tel: 04.90.31.55.13 - contact@ifriasudpaca.com

SIRET: 412 790 792 00029 - N°Déclaration: 93 84 01738 84 - Certificat Qualiopi n°FR064373-1