

CENTRE CATHOLIQUE POUR LA FORMATION EN COURS DE CARRIERE
(CECAFOC)

APPEL D'OFFRES année scolaire 2019-2020

CAHIER DES CHARGES

Personne de contact

delphine.mathieu@segec.be

Critères pris en compte dans le choix des formateurs et des formations

1. L'expertise du formateur : compétence scientifique dans le domaine considéré, expérience en formation d'adultes, ...
2. La qualité des contenus en regard du cahier des charges.
3. La qualité de la méthodologie proposée.
4. La connaissance du fonctionnement de l'enseignement secondaire.
5. La maîtrise des référents du réseau libre catholique et de ses écoles (projets éducatif et pédagogique, programmes, outils, ...).
6. Les éléments budgétaires.

| | |
|---|--|
| Lot n° | Hot01 |
| Intitulé du thème : | Les TIC dans le secteur "Hôtellerie - alimentation" |
| Public(s)-cible(s) de la formation : Professeurs des OBG du Secteur Hôtellerie-Alimentation des 2e et 3e degrés Professionnel et Technique de qualification Chefs d'atelier du Secteur Hôtellerie-Alimentation des 2e et 3e degrés Professionnel et Technique de qualification Le formateur est invité à préciser le public-cible (voir vademecum Cecafoc). | |
| Durée du module souhaitée (en jours et en heures) : 6h (1 jour) | |
| Dispositif (s) souhaité(s) dans le(s)quel s'insérerait la formation : Atelier interécoles | |

Objectifs généraux :

Utiliser de manière efficace des TIC à usages pédagogiques

Éléments de contenus et de méthodologie attendus :

Utiliser divers outils liés à la matière et aux activités des cours

Produire des documents, communiquer et collaborer

CENTRE CATHOLIQUE POUR LA FORMATION EN COURS DE CARRIERE
(CECAFOC)

APPEL D'OFFRES année scolaire 2019-2020

CAHIER DES CHARGES

| | |
|----------------------------|--|
| Personne de contact | delphine.mathieu@segec.be |
|----------------------------|--|

Critères pris en compte dans le choix des formateurs et des formations

1. L'expertise du formateur : compétence scientifique dans le domaine considéré, expérience en formation d'adultes, ...
2. La qualité des contenus en regard du cahier des charges.
3. La qualité de la méthodologie proposée.
4. La connaissance du fonctionnement de l'enseignement secondaire.
5. La maîtrise des référents du réseau libre catholique et de ses écoles (projets éducatif et pédagogique, programmes, outils, ...).
6. Les éléments budgétaires.

| | |
|---|------------------------------------|
| Lot n° | Hot02 |
| Intitulé du thème : | Œnologie, l'accord des mets |
| Public(s)-cible(s) de la formation : Professeurs des OBG du Secteur Hôtellerie-Alimentation des 2e et 3e degrés Professionnel et Technique de qualification Chefs d'atelier du Secteur Hôtellerie-Alimentation des 2e et 3e degrés Professionnel et Technique de qualification Le formateur est invité à préciser le public-cible (voir vademecum Cecafoc). | |
| Durée du module souhaitée (en jours et en heures) : 6h ou 12h | |
| Dispositif (s) souhaité(s) dans le(s)quel s'insérerait la formation : - ForFor 2020 - Catalogue | |

- Eté

Objectifs généraux :

Actualiser ses connaissances en œnologie

Éléments de contenus et de méthodologie attendus :

les pays viticoles;

les accords judicieux et surprenants;

les tendances actuelles.

CENTRE CATHOLIQUE POUR LA FORMATION EN COURS DE CARRIERE
(CECAFOC)

APPEL D'OFFRES année scolaire 2019-2020

CAHIER DES CHARGES

| | |
|----------------------------|----------------------------------|
| Personne de contact | delphine.mathieu@segec.be |
|----------------------------|----------------------------------|

Critères pris en compte dans le choix des formateurs et des formations

1. L'expertise du formateur : compétence scientifique dans le domaine considéré, expérience en formation d'adultes, ...
2. La qualité des contenus en regard du cahier des charges.
3. La qualité de la méthodologie proposée.
4. La connaissance du fonctionnement de l'enseignement secondaire.
5. La maîtrise des référents du réseau libre catholique et de ses écoles (projets éducatif et pédagogique, programmes, outils, ...).
6. Les éléments budgétaires.

| | |
|---|---|
| Lot n° | Hot03 |
| Intitulé du thème : | Cuisine 100% végétale Comment rendre la cuisine végétarienne attractive? |
| Public(s)-cible(s) de la formation : Professeurs de Technologie, cuisine et art culinaire du Secteur Hôtellerie-Alimentation des 2e et 3e degrés Professionnel et Technique de qualification Chefs d'atelier du Secteur Hôtellerie-Alimentation des 2e et 3e degrés Professionnel et technique de qu Le formateur est invité à préciser le public-cible (voir vademecum Cecafoc). | |
| Durée du module souhaitée (en jours et en heures) : 6h ou 12h | |
| Dispositif (s) souhaité(s) dans le(s)quel s'insérerait la formation : - ForFor 2020 | |

- Catalogue
- Eté

Objectifs généraux :

proposer des préparations à base de produits végétaux.

Éléments de contenus et de méthodologie attendus :

l'utilisation des produits végétaux dans la cuisine;
les techniques particulières dans la cuisine végétarienne

CENTRE CATHOLIQUE POUR LA FORMATION EN COURS DE CARRIERE
(CECAFOC)

APPEL D'OFFRES année scolaire 2019-2020

CAHIER DES CHARGES

| | |
|----------------------------|--|
| Personne de contact | delphine.mathieu@segec.be |
|----------------------------|--|

Critères pris en compte dans le choix des formateurs et des formations

1. L'expertise du formateur : compétence scientifique dans le domaine considéré, expérience en formation d'adultes, ...
2. La qualité des contenus en regard du cahier des charges.
3. La qualité de la méthodologie proposée.
4. La connaissance du fonctionnement de l'enseignement secondaire.
5. La maîtrise des référents du réseau libre catholique et de ses écoles (projets éducatif et pédagogique, programmes, outils, ...).
6. Les éléments budgétaires.

| | |
|---|--|
| Lot n° | Hot04 |
| Intitulé du thème : | les vollailles, les tendances dans la cuisine contemporaine |
| Public(s)-cible(s) de la formation : Professeurs de Technologie, cuisine et art culinaire du Secteur Hôtellerie-Alimentation des 2e et 3e degrés Professionnel et Technique de qualification Chefs d'atelier du Secteur Hôtellerie-Alimentation des 2e et 3e degrés Professionnel et technique de qu Le formateur est invité à préciser le public-cible (voir vademecum Cecafoc). | |
| Durée du module souhaitée (en jours et en heures) : 6h ou 12h | |
| Dispositif (s) souhaité(s) dans le(s)quel s'insérerait la formation : - ForFor 2020 | |

- Catalogue
- Eté

Objectifs généraux :

déclinaisons culinaires autour de la volaille

Éléments de contenus et de méthodologie attendus :

reconnaitre les volailles

classement et labels;

les dispositions à prendre pour respecter la sécurité alimentaire;

les techniques innovantes.

CENTRE CATHOLIQUE POUR LA FORMATION EN COURS DE CARRIERE
(CECAFOC)

APPEL D'OFFRES année scolaire 2019-2020

CAHIER DES CHARGES

Personne de contact

delphine.mathieu@segec.be

Critères pris en compte dans le choix des formateurs et des formations

1. L'expertise du formateur : compétence scientifique dans le domaine considéré, expérience en formation d'adultes, ...
2. La qualité des contenus en regard du cahier des charges.
3. La qualité de la méthodologie proposée.
4. La connaissance du fonctionnement de l'enseignement secondaire.
5. La maîtrise des référents du réseau libre catholique et de ses écoles (projets éducatif et pédagogique, programmes, outils, ...).
6. Les éléments budgétaires.

| | |
|---|-------------------------------------|
| Lot n° | Hot05 |
| Intitulé du thème : | La cuisine en liaison froide |
| Public(s)-cible(s) de la formation : Professeurs de Technologie, cuisine et art culinaire du Secteur Hôtellerie-Alimentation des 2e et 3e degrés Professionnel et Technique de qualification Chefs d'atelier du Secteur Hôtellerie-Alimentation des 2e et 3e degrés Professionnel et technique de qu Le formateur est invité à préciser le public-cible (voir vademecum Cecafoc). | |
| Durée du module souhaitée (en jours et en heures) : 6h ou 12h | |
| Dispositif (s) souhaité(s) dans le(s)quel s'insérerait la formation : - ForFor 2020 - Catalogue | |

- Été

Objectifs généraux :

appliquer les normes de sécurité alimentaire dans les méthodes de liaison froide

Éléments de contenus et de méthodologie attendus :

rappel des normes AFSCA;

appliquer la liaison froide dans sa pratique

CENTRE CATHOLIQUE POUR LA FORMATION EN COURS DE CARRIERE
(CECAFOC)

APPEL D'OFFRES année scolaire 2019-2020

CAHIER DES CHARGES

| | |
|----------------------------|--|
| Personne de contact | delphine.mathieu@segec.be |
|----------------------------|--|

Critères pris en compte dans le choix des formateurs et des formations

1. L'expertise du formateur : compétence scientifique dans le domaine considéré, expérience en formation d'adultes, ...
2. La qualité des contenus en regard du cahier des charges.
3. La qualité de la méthodologie proposée.
4. La connaissance du fonctionnement de l'enseignement secondaire.
5. La maîtrise des référents du réseau libre catholique et de ses écoles (projets éducatif et pédagogique, programmes, outils, ...).
6. Les éléments budgétaires.

| | |
|---|---|
| Lot n° | Hot06 |
| Intitulé du thème : | les préparations de base en pâtisserie |
| Public(s)-cible(s) de la formation : Professeurs de Technologie, cuisine et art culinaire du Secteur Hôtellerie-Alimentation des 2e et 3e degrés Professionnel et Technique de qualification Chefs d'atelier du Secteur Hôtellerie-Alimentation des 2e et 3e degrés Professionnel et technique de qu Le formateur est invité à préciser le public-cible (voir vademecum Cecafoc). | |
| Durée du module souhaitée (en jours et en heures) : 6h ou 12h | |
| Dispositif (s) souhaité(s) dans le(s)quel s'insérerait la formation : - ForFor 2020 - Catalogue | |

- Eté

Objectifs généraux :

découvrir ou se perfectionner dans l'utilisation des techniques et préparations de pâtisserie

Éléments de contenus et de méthodologie attendus :

les normes d'hygiène;

les produits de pâtisserie;

les techniques utilisées pour réaliser les préparations

CENTRE CATHOLIQUE POUR LA FORMATION EN COURS DE CARRIERE
(CECAFOC)

APPEL D'OFFRES année scolaire 2019-2020

CAHIER DES CHARGES

| | |
|----------------------------|--|
| Personne de contact | delphine.mathieu@segec.be |
|----------------------------|--|

Critères pris en compte dans le choix des formateurs et des formations

1. L'expertise du formateur : compétence scientifique dans le domaine considéré, expérience en formation d'adultes, ...
2. La qualité des contenus en regard du cahier des charges.
3. La qualité de la méthodologie proposée.
4. La connaissance du fonctionnement de l'enseignement secondaire.
5. La maîtrise des référents du réseau libre catholique et de ses écoles (projets éducatif et pédagogique, programmes, outils, ...).
6. Les éléments budgétaires.

| | |
|---|--|
| Lot n° | Hot07 |
| Intitulé du thème : | Diversifier son offre de snacking |
| Public(s)-cible(s) de la formation : Professeurs des OBG Boulangerie du Secteur Hôtellerie-Alimentation des 2e et 3e degrés Professionnel et Technique de qualification Chefs d'atelier du Secteur Hôtellerie-Alimentation des 2e et 3e degrés Professionnel et technique de qualification Le formateur est invité à préciser le public-cible (voir vademecum Cecafoc). | |
| Durée du module souhaitée (en jours et en heures) : 6h ou 12h | |
| Dispositif (s) souhaité(s) dans le(s)quel s'insérerait la formation : - ForFor 2020 | |

- Catalogue
- Eté

Objectifs généraux :

proposer à la vente des préparations de types "snacking"

Éléments de contenus et de méthodologie attendus :

Qu'est-ce que les produits "snacking"?

Proposer et Réaliser des préparations "snacking"

CENTRE CATHOLIQUE POUR LA FORMATION EN COURS DE CARRIERE
(CECAFOC)

APPEL D'OFFRES année scolaire 2019-2020

CAHIER DES CHARGES

| | |
|----------------------------|--|
| Personne de contact | delphine.mathieu@segec.be |
|----------------------------|--|

Critères pris en compte dans le choix des formateurs et des formations

1. L'expertise du formateur : compétence scientifique dans le domaine considéré, expérience en formation d'adultes, ...
2. La qualité des contenus en regard du cahier des charges.
3. La qualité de la méthodologie proposée.
4. La connaissance du fonctionnement de l'enseignement secondaire.
5. La maîtrise des référents du réseau libre catholique et de ses écoles (projets éducatif et pédagogique, programmes, outils, ...).
6. Les éléments budgétaires.

| | |
|---|--|
| Lot n° | Hot08 |
| Intitulé du thème : | Intégrer les produits de la mer |
| Public(s)-cible(s) de la formation : Professeurs de Technologie, cuisine et art culinaire du Secteur Hôtellerie-Alimentation des 2e et 3e degrés Professionnel et Technique de qualification Chefs d'atelier du Secteur Hôtellerie-Alimentation des 2e et 3e degrés Professionnel et technique de qu Le formateur est invité à préciser le public-cible (voir vademecum Cecafoc). | |
| Durée du module souhaitée (en jours et en heures) : 6h ou 12h | |
| Dispositif (s) souhaité(s) dans le(s)quel s'insérerait la formation : - ForFor 2020 - Catalogue | |

- Été

Objectifs généraux :

Proposer un assortiment de produits de la mer dans sa carte de mets

Éléments de contenus et de méthodologie attendus :

connaissance des produits de la mer;

les allergènes en lien avec ces produits

le respect des normes de sécurité alimentaire (stockage, températures, conservation);

l'application des techniques culinaires en lien avec ces produits;

rendre les produits de la mer attrayant sur la carte de mets.

CENTRE CATHOLIQUE POUR LA FORMATION EN COURS DE CARRIERE
(CECAFOC)

APPEL D'OFFRES année scolaire 2019-2020

CAHIER DES CHARGES

Personne de contact

delphine.mathieu@segec.be

Critères pris en compte dans le choix des formateurs et des formations

1. L'expertise du formateur : compétence scientifique dans le domaine considéré, expérience en formation d'adultes, ...
2. La qualité des contenus en regard du cahier des charges.
3. La qualité de la méthodologie proposée.
4. La connaissance du fonctionnement de l'enseignement secondaire.
5. La maîtrise des référents du réseau libre catholique et de ses écoles (projets éducatif et pédagogique, programmes, outils, ...).
6. Les éléments budgétaires.

| | |
|---|--|
| Lot n° | Hot09 |
| Intitulé du thème : | Maîtriser les outils de pointe en cuisine |
| Public(s)-cible(s) de la formation : Professeurs des OBG du Secteur Hôtellerie-Alimentation des 2e et 3e degrés Professionnel et Technique de qualification Chefs d'atelier du Secteur Hôtellerie-Alimentation des 2e et 3e degrés Professionnel et technique de qualification Le formateur est invité à préciser le public-cible (voir vademecum Cecafoc). | |
| Durée du module souhaitée (en jours et en heures) : 6h ou 12h | |
| Dispositif (s) souhaité(s) dans le(s)quel s'insérerait la formation : - ForFor 2020 | |

- Catalogue
- Eté

Objectifs généraux :

Utiliser du matériel de pointe dans une cuisine professionnelle.

Éléments de contenus et de méthodologie attendus :

les outils actuels;

Utiliser les techniques culinaires en lien avec ces outils.

CENTRE CATHOLIQUE POUR LA FORMATION EN COURS DE CARRIERE
(CECAFOC)

APPEL D'OFFRES année scolaire 2019-2020

CAHIER DES CHARGES

Personne de contact

delphine.mathieu@segec.be

Critères pris en compte dans le choix des formateurs et des formations

1. L'expertise du formateur : compétence scientifique dans le domaine considéré, expérience en formation d'adultes, ...
2. La qualité des contenus en regard du cahier des charges.
3. La qualité de la méthodologie proposée.
4. La connaissance du fonctionnement de l'enseignement secondaire.
5. La maîtrise des référents du réseau libre catholique et de ses écoles (projets éducatif et pédagogique, programmes, outils, ...).
6. Les éléments budgétaires.

| | |
|--|--|
| Lot n° | Hot10 |
| Intitulé du thème : | Les nouvelles tendances en terme de cocktails |
| Public(s)-cible(s) de la formation : Professeurs de Salle du Secteur Hôtellerie-Alimentation des 2e et 3e degrés Professionnel et Technique de qualification Chefs d'atelier du Secteur Hôtellerie-Alimentation des 2e et 3e degrés Professionnel et technique de qualification Le formateur est invité à préciser le public-cible (voir vademecum Cecafoc). | |
| Durée du module souhaitée (en jours et en heures) : 6h ou 12h | |
| Dispositif (s) souhaité(s) dans le(s)quel s'insérerait la formation : - ForFor 2020 | |

- Catalogue
- Eté

Objectifs généraux :

Proposer des cocktails innovants dans un bar

Éléments de contenus et de méthodologie attendus :

la classification des cocktails;

les produits et le matériel utilisés pour la réalisation des cocktails;

les techniques de réalisations;

comment rendre une carte de cocktails attrayante.

CENTRE CATHOLIQUE POUR LA FORMATION EN COURS DE CARRIERE
(CECAFOC)

APPEL D'OFFRES année scolaire 2019-2020

CAHIER DES CHARGES

Personne de contact

delphine.mathieu@segec.be

Critères pris en compte dans le choix des formateurs et des formations

1. L'expertise du formateur : compétence scientifique dans le domaine considéré, expérience en formation d'adultes, ...
2. La qualité des contenus en regard du cahier des charges.
3. La qualité de la méthodologie proposée.
4. La connaissance du fonctionnement de l'enseignement secondaire.
5. La maîtrise des référents du réseau libre catholique et de ses écoles (projets éducatif et pédagogique, programmes, outils, ...).
6. Les éléments budgétaires.

| | |
|--|-----------------------------|
| Lot n° | Hot11 |
| Intitulé du thème : | Les services du café |
| Public(s)-cible(s) de la formation : Professeurs de Salle du Secteur Hôtellerie-Alimentation des 2e et 3e degrés Professionnel et Technique de qualification Chefs d'atelier du Secteur Hôtellerie-Alimentation des 2e et 3e degrés Professionnel et technique de qualification Le formateur est invité à préciser le public-cible (voir vademecum Cecafoc). | |
| Durée du module souhaitée (en jours et en heures) : 6h ou 12h | |
| Dispositif (s) souhaité(s) dans le(s)quel s'insérerait la formation : - ForFor 2020 | |

- Catalogue
- Eté

Objectifs généraux :

connaître et reconnaître les différents cafés;
assurer un service du café de manière professionnelle.

Éléments de contenus et de méthodologie attendus :

les pays producteurs de café;
la fabrication du café;
les différents cafés proposés sur le marché;
reconnaître l'origine du café;
les techniques préparations d'un café;
La dégustation de différents cafés.

CENTRE CATHOLIQUE POUR LA FORMATION EN COURS DE CARRIERE
(CECAFOC)

APPEL D'OFFRES année scolaire 2019-2020

CAHIER DES CHARGES

| | |
|----------------------------|--|
| Personne de contact | delphine.mathieu@segec.be |
|----------------------------|--|

Critères pris en compte dans le choix des formateurs et des formations

1. L'expertise du formateur : compétence scientifique dans le domaine considéré, expérience en formation d'adultes, ...
2. La qualité des contenus en regard du cahier des charges.
3. La qualité de la méthodologie proposée.
4. La connaissance du fonctionnement de l'enseignement secondaire.
5. La maîtrise des référents du réseau libre catholique et de ses écoles (projets éducatif et pédagogique, programmes, outils, ...).
6. Les éléments budgétaires.

| | |
|--|--|
| Lot n° | Hot12 |
| Intitulé du thème : | Le service de la bière en bouteille et en fût |
| Public(s)-cible(s) de la formation : Professeurs de Salle du Secteur Hôtellerie-Alimentation des 2e et 3e degrés Professionnel et Technique de qualification Chefs d'atelier du Secteur Hôtellerie-Alimentation des 2e et 3e degrés Professionnel et technique de qualification Le formateur est invité à préciser le public-cible (voir vademecum Cecafoc). | |
| Durée du module souhaitée (en jours et en heures) : 6h ou 12h | |
| Dispositif (s) souhaité(s) dans le(s)quel s'insérerait la formation : - ForFor 2020 | |

- Catalogue
- Eté

Objectifs généraux :

appliquer les règles de service de la bière

Éléments de contenus et de méthodologie attendus :

les différents types de bières;
la mise en place du bar;
l'installation d'un fût (conditions optimales);
le service de la bière.

CENTRE CATHOLIQUE POUR LA FORMATION EN COURS DE CARRIERE
(CECAFOC)

APPEL D'OFFRES année scolaire 2019-2020

CAHIER DES CHARGES

Personne de contact

delphine.mathieu@segec.be

Critères pris en compte dans le choix des formateurs et des formations

1. L'expertise du formateur : compétence scientifique dans le domaine considéré, expérience en formation d'adultes, ...
2. La qualité des contenus en regard du cahier des charges.
3. La qualité de la méthodologie proposée.
4. La connaissance du fonctionnement de l'enseignement secondaire.
5. La maîtrise des référents du réseau libre catholique et de ses écoles (projets éducatif et pédagogique, programmes, outils, ...).
6. Les éléments budgétaires.

| | |
|--|--------------------------------------|
| Lot n° | Hot13 |
| Intitulé du thème : | Pratiquer la cuisine de salle |
| Public(s)-cible(s) de la formation : Professeurs de Salle du Secteur Hôtellerie-Alimentation des 2e et 3e degrés Professionnel et Technique de qualification Chefs d'atelier du Secteur Hôtellerie-Alimentation des 2e et 3e degrés Professionnel et technique de qualification Le formateur est invité à préciser le public-cible (voir vademecum Cecafoc). | |
| Durée du module souhaitée (en jours et en heures) : 6h ou 12h | |
| Dispositif (s) souhaité(s) dans le(s)quel s'insérerait la formation : - ForFor 2020 | |

- Catalogue
- Eté

Objectifs généraux :

assurer la réalisation de la cuisine de salle

Éléments de contenus et de méthodologie attendus :

les flambages en salle (salés/sucrés);

les réalisations de préparations culinaires en salle;

les normes de sécurité alimentaire (respect de la chaîne du froid, ...)

CENTRE CATHOLIQUE POUR LA FORMATION EN COURS DE CARRIERE
(CECAFOC)

APPEL D'OFFRES année scolaire 2019-2020

CAHIER DES CHARGES

Personne de contact

delphine.mathieu@segec.be

Critères pris en compte dans le choix des formateurs et des formations

1. L'expertise du formateur : compétence scientifique dans le domaine considéré, expérience en formation d'adultes, ...
2. La qualité des contenus en regard du cahier des charges.
3. La qualité de la méthodologie proposée.
4. La connaissance du fonctionnement de l'enseignement secondaire.
5. La maîtrise des référents du réseau libre catholique et de ses écoles (projets éducatif et pédagogique, programmes, outils, ...).
6. Les éléments budgétaires.

| | |
|---|---|
| Lot n° | Hot14 |
| Intitulé du thème : | Maîtriser les desserts de salle et les cafés flambés |
| Public(s)-cible(s) de la formation : Professeurs de Salle et de Technologie de la salle du Secteur Hôtellerie-Alimentation des 2e et 3e degrés Professionnel et Technique de qualification Chefs d'atelier du Secteur Hôtellerie-Alimentation des 2e et 3e degrés Professionnel et technique de qual Le formateur est invité à préciser le public-cible (voir vademecum Cecafoc). | |
| Durée du module souhaitée (en jours et en heures) : 6h ou 12h | |
| Dispositif (s) souhaité(s) dans le(s)quel s'insérerait la formation : - ForFor 2020 - Catalogue | |

- Été

Objectifs généraux :

assurer le service des desserts de salle et des cafés flambés

Éléments de contenus et de méthodologie attendus :

les desserts de salle chauds et froids;
déclinaison de cafés flambés;
les normes de sécurité alimentaires;

CENTRE CATHOLIQUE POUR LA FORMATION EN COURS DE CARRIERE
(CECAFOC)

APPEL D'OFFRES année scolaire 2019-2020

CAHIER DES CHARGES

| | |
|----------------------------|----------------------------------|
| Personne de contact | delphine.mathieu@segec.be |
|----------------------------|----------------------------------|

Critères pris en compte dans le choix des formateurs et des formations

1. L'expertise du formateur : compétence scientifique dans le domaine considéré, expérience en formation d'adultes, ...
2. La qualité des contenus en regard du cahier des charges.
3. La qualité de la méthodologie proposée.
4. La connaissance du fonctionnement de l'enseignement secondaire.
5. La maîtrise des référents du réseau libre catholique et de ses écoles (projets éducatif et pédagogique, programmes, outils, ...).
6. Les éléments budgétaires.

| | |
|---|--|
| Lot n° | HOT99 |
| Intitulé du thème : | Soutien et Mise en œuvre des programmes dans la discipline ou le secteur concerné |
| Public(s)-cible(s) de la formation : Professeurs dans la discipline ou le secteur concerné, tous degrés et toutes filières confondues Le formateur est invité à préciser le public-cible (voir vademecum Cecafoc). | |
| Durée du module souhaitée (en jours et en heures) : A préciser par l'offreur | |
| Dispositif (s) souhaité(s) dans le(s)quel s'insérerait la formation : | |
| Objectifs généraux : En lien avec les options concernées : | |

- mettre à jour et développer des connaissances disciplinaires, scientifiques et/ou didactiques ;
- s'approprier et utiliser des outils pédagogiques appropriés pour construire un enseignement qui donne du sens aux ap

Eléments de contenus et de méthodologie attendus :

- '- une mise en situation professionnelle
- l'activation de situations d'apprentissage-enseignement
- le recours à des démarches inductives et constructivistes
- le recours aux technologies et supports de l'information et de la communication
- l'ancrage dans les référents « réseau » que constituent les programmes et les outils pédagogiques de la FESeC
- une alternance entre présentation théorique et frontale, une partie plus expérimentale et une phase de production
- des moments d'échange et de réflexion sur les pratiques proposées