

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°	Hot15
Intitulé du thème :	La CPU pour l'option "Restaurateur" après un an de mise en œuvre de pratiques
Public(s)-cible(s) de la formation : Professeurs de l'OBG Restaurateur du Secteur Hôtellerie-Alimentation du 2e degré Professionnel 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 :

Adapter les pratiques organisationnelles de la CPU après un an de mise en œuvre

Éléments de contenus et de méthodologie attendus :

Echanger ses pratiques

Apporter un regard critique sur son fonctionnement

Modifier/adpater son organisation

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°	Hot16
Intitulé du thème :	Formation CPU "restaurateur" pour le 3e degré
Public(s)-cible(s) de la formation : Professeurs de l'OBG Restaurateur du Secteur Hôtellerie-Alimentation du 3e degré Professionnel 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 :

Comprendre et utiliser le cadre d'évaluation pour construire des évaluations formatives et certificatives

Éléments de contenus et de méthodologie attendus :

Disposer de grilles d'évaluations formatives et certificatives
Elaborer sa planification

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°	Hot17
Intitulé du thème :	La CPU pour l'option "Agent de fabrication du secteur alimentaire" après un an de mise en œuvre de pratiques
Public(s)-cible(s) de la formation : Professeurs de l'OBG Agent de fabrication du secteur alimentaire du Secteur Hôtellerie-Alimentation du 2e degré Professionnel 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 :

Adapter les pratiques organisationnelles de la CPU après un an de mise en œuvre

Éléments de contenus et de méthodologie attendus :

Echanger ses pratiques

Apporter un regard critique sur son fonctionnement

Modifier/adpater son organisation

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°	Hot18
Intitulé du thème :	Journée d'échange pour les enseignants de collectivité
Public(s)-cible(s) de la formation : Professeurs des OBG Cuisine de collectivité et Chef de cuisine de collectivité du Secteur Hôtellerie-Alimentation du 3e degré Professionnel 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 :

Partager ses pratiques

Éléments de contenus et de méthodologie attendus :

Echanger ses pratiques

Apporter un regard critique sur son fonctionnement

Modifier/adpater son organisation

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°	Hot19
Intitulé du thème :	Journée d'échange de documents et de pratique pour les enseignants de l'option "Traiteur, organisateur de banquets et réceptions"
Public(s)-cible(s) de la formation : Professeurs de l'OBG Traiteur, organisateur de banquets et réceptions du Secteur Hôtellerie-Alimentation du 3e degré Professionnel 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 :

Partager ses pratiques

Éléments de contenus et de méthodologie attendus :

Echanger ses pratiques

Apporter un regard critique sur son fonctionnement

Modifier/adapter son organisation

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°	Hot20
Intitulé du thème :	Mise en œuvre des programmes CPU «Barman» module 1
Public(s)-cible(s) de la formation : Professeurs de l'OBG Barman du Secteur Hôtellerie-Alimentation du 3e degré Professionnel 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 :

Comprendre et utiliser le cadre d'évaluation pour construire des évaluations formatives et certificatives

repréciser les attentes du décret des stages

Éléments de contenus et de méthodologie attendus :

Disposer de grilles d'évaluations formatives et certificatives

Elaborer sa planification

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°	Hot21
Intitulé du thème :	Mise en œuvre des programmes CPU «Boulangier-pâtissier manager» Module 1
Public(s)-cible(s) de la formation : Professeurs de 4e année de l'OBG Boulangier-pâtissier manager du Secteur Hôtellerie-Alimentation du 3e degré Professionnel 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 Cecafofoc).	
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 :

Comprendre et utiliser le cadre d'évaluation pour construire des évaluations formatives et certificatives

Comprendre et utiliser les documents inhérents à la CPU

Éléments de contenus et de méthodologie attendus :

Disposer de grilles d'évaluations formatives et certificatives

Elaborer sa planification

S'approprier les documents exploités par les enseignants

S'informer des autres documents CPU

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°	Hot22
Intitulé du thème :	Mise en œuvre des programmes CPU «Boulangier-pâtissier manager» Module 2
Public(s)-cible(s) de la formation : Professeurs des 5e et 6e années de l'OBG Boulangier-pâtissier manager du Secteur Hôtellerie-Alimentation du 3e degré Professionnel 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 Cecafofoc).	
Durée du module souhaitée (en jours et en heures) : 12h (2 jours)	
Dispositif (s) souhaité(s) dans le(s)quel s'insérerait la formation :	

- Atelier interécoles

Objectifs généraux :

1er jour

prendre connaissance des attentes du secteur et de la philosophie de la CPU

comprendre et utiliser les documents inhérents à la CPU

2è jour

Comprendre et utiliser le cadre d'évaluation pour construire des évaluations formatives et certificatives

Éléments de contenus et de méthodologie attendus :

S'informer des attentes du métier de l'"artisan boulanger"

S'outiller pour mettre en oeuvre le processus CPU

S'approprier les documents exploités par les enseignants

s'informer des autres documents CPU

Comprendre et utiliser le cadre d'évaluation pour construire des évaluations formatives et certificatives

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°	Hot23
Intitulé du thème :	Pratiquer les évaluations formatives et formatrices
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 :

Introduire les notions formative et formatrice dans l'évaluation et donc, intégrer l'apprenant dans ce processus

Éléments de contenus et de méthodologie attendus :

Qu'est ce que j'évalue?

Quel est le niveau de base des élèves?

Vers où vais-je les amener?

Suis-je seul à bord?

Quelle visée?

Avec quels 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°	HOT100
Intitulé du thème :	Lot générique interne dans la discipline ou le secteur concerné
Public(s)-cible(s) de la formation : A préciser par l'offreur Le formateur est invité à préciser le public-cible (voir vademecum Cecafoc).	
Durée du module souhaitée (en jours et en heures) :	
Dispositif (s) souhaité(s) dans le(s)quel s'insérerait la formation :	
Objectifs généraux : A définir par l'offreur	
Éléments de contenus et de méthodologie attendus : A définir par l'offreur	