

AGENDA DES FORMATIONS

1^{ER} semestre

2023

La formation m'a permis de découvrir de chouettes outils digitaux afin de rendre mes interventions plus ludiques et d'insérer plus de gamification dans mes modules. Quiz, jeux, images et vidéos interactives, tout ce qu'il faut pour animer mes formations. J'emploie les outils au quotidien chez Horeca Forma Be Pro et dans mes autres formations. Les formateurs étaient TOP et les conseils personnalisés de la conseillère pédagogique également !

Audrey Lecharlier
Manpower

J'ai adoré la formation. Elle m'a fait réaliser l'importance d'utiliser différents types de formats dans mes supports pédagogiques. Les apprentissages parlent à différents types d'intelligence présents à l'intérieur d'un groupe d'apprenants et l'ancrage est facilité !

Thècle Dubuis
HighThècleculinary

 www.horecaformabepro.be

 d.pedagogique@horecaformabru.be

 02 550 00 10 - 0476 30 07 26 (Florence)

 70, rue de l'Agrafe - 1070 Anderlecht

Formations et activités pour les formateurs & enseignants du secteur HORECA


horeca
forma Be pro

NOTRE ACCOMPAGNEMENT POUR AUGMENTER LA QUALITÉ DE VOS FORMATIONS

Horeca Forma Be Pro organise une série de formations et coachings gratuits pour vous accompagner dans votre métier de formateur, enseignant ou chef d'atelier. Lors de cette séance d'information en visio-conférence, nous vous présenterons :

- Les formations pour formateurs Horeca;
- Les possibilités d'accompagnement individuel;
- Les objectifs pédagogiques de notre centre : la méthodologie attendue, les documents à nous remettre (programmes et scénarios).

Bien entendu, vous pourrez également poser toutes vos questions !

Vous pouvez également participer à cette séance d'information si vous êtes coordinateur pédagogique et souhaitez en apprendre plus sur les opportunités de formation accessibles à vos formateurs internes.

12 janvier de 10h à 11h ou 17 janvier de 18h à 19h

CONSTRUCTION ET ANIMATION DE FORMATION : LES OUTILS POUR ALLER PLUS LOIN (Anciennement "Formation de formateurs")

Vous donnez déjà des formations Horeca mais les "scénarios" vous rendent perplexes? Vous débutez et cherchez des conseils pour mieux construire et animer vos formations ?

Ce module est là pour porter vos formations à un niveau supérieur !

Un formateur expert en ingénierie pédagogique vous accompagnera pendant deux jours pour développer des bases solides en conception, planification et animation de formation. Son cours sera adapté spécialement à vos réalités de formateurs Horeca.

Au programme :

- Formuler des objectifs clairs et atteignables ;
- Construire un scénario pédagogique ;
- Agencer son scénario pour une formation diversifiée, engageante, dynamique et interactive ;
- Animer un groupe et gérer les cas difficiles ;
- Partager des idées d'outils, des activités et des exercices, etc.

21 et 24 février de 9h à 17h

ACCOMPAGNEMENT PÉDAGOGIQUE PERSONNALISÉ

Prenez rendez-vous avec notre développeuse pédagogique pour un accompagnement individualisé en ingénierie pédagogique et/ou en conception d'outils pédagogiques.

- Rédigeons ensemble votre scénario. Nous travaillerons sur votre projet ou plan de formation concret afin d'améliorer la progression, le fil rouge et la structure;
- Choisissons et créons ensemble de nouvelles activités interactives et ludiques. Sur base de votre scénario, nous réfléchirons à de nouveaux outils et activités, digitaux ou non, qui vous permettront d'améliorer la participation, l'engagement et l'apprentissage.

PRÉREQUIS : Merci de suivre la formation "CONSTRUCTION ET ANIMATION DE FORMATION" ou une autre formation en pédagogie au préalable.

À la demande

Formation donnée à distance en visioconférence 

INTÉGRER "L'ALIMENTATION DURABLE" DANS MES FORMATIONS

L'alimentation durable et la stratégie Good Food gagnent en importance dans le paysage bruxellois. Mais "l'alimentation durable" regroupe beaucoup de concepts, ce qui peut porter à confusion quand on veut durabiliser son activité et ses formations... Bio, local, saisonnier, végétarien, éthique, écologique, sain, ... Par où commencer ?

Tirez tout ça au clair et identifiez des pistes de mise en application concrètes pour vos formations grâce à cet atelier animé par Biowallonie. Après avoir découvert les différents piliers de l'Alimentation Durable le matin, vous passerez en cuisine pour un après-midi pratique. Vous réaliserez différents plats en version "normale" et en version durable pour ensuite les comparer sur une série de critères dont le goût et le coût. Prévoyez une tenue adéquate !

25 avril de 9h30 à 16h30

ALIMENTATION DURABLE EN FORMATION : QUELS PRODUITS ET FOURNISSEURS UTILISER ?

Des matières premières durables, oui, mais comment savoir où se fournir ? Comment gérer les approvisionnement ? Et puis... C'est fort cher, non ?

Identifiez, grâce à cet atelier, les produits qui peuvent être remplacés par des alternatives plus en accord avec la stratégie Good Food. Avec le soutien d'un expert de chez Biowallonie, vous construirez également un répertoire de fournisseurs qui répondent à vos critères de durabilité et à vos contraintes d'approvisionnement tout en gardant vos coûts sous contrôle.

Cette formation nécessite d'être un minimum familier avec le concept de l'Alimentation Durable, et d'avoir bien en tête les besoins et contraintes de votre structure.

23 mai de 9h30 à 12h30

INTÉGRER DES OUTILS DIGITAUX DANS SA PÉDAGOGIE

Le digital prend toujours plus de place dans l'apprentissage mais il est parfois difficile de s'y retrouver. Et puis... est-ce réellement utile, ou est-ce uniquement tendance ?

Yves Monsel vous fera découvrir et tester une panoplie d'outils digitaux simples et gratuits et vous aidera à choisir ceux qui apportent une plus-value à vos formations tant en présentiel qu'en distanciel. Vous apprendrez également à tirer le meilleur parti de vos moments de formation "en direct" en intégrant des activités asynchrones dans vos programmes.

Cette formation vous sera plus bénéfique si vous la suivez avec un projet concret de formation en tête.

6 et 13 juin de 9h à 17h

À QUI S'ADRESSENT NOS ACTIVITÉS ?

- Aux formateurs et enseignants qui animent des modules pour le centre Horeca Forma Be Pro ou qui travaillent pour d'autres centres actifs dans l'Horeca
- Aux formateurs qui ont déjà des connaissances pédagogiques affirmées et aussi à ceux qui débutent dans la formation