

Les actus

Clôture du projet DEFI - Destination Formation Innovante

Le projet prend ses racines dans le cadre d'une démarche visant à accompagner les besoins en emploi et en compétences des métiers de la relation client dans le secteur du tourisme dans un contexte de développement touristique du territoire.

L'enjeu a été d'accompagner une quinzaine d'organismes et établissements de formation ainsi que leurs formateurs dans l'expérimentation et la co-construction de différentes modalités pédagogiques.

Parmi celles-ci, ont été mobilisés le serious game, le rapide learning, la réalité virtuelle ou encore le théâtre forum dans l'objectif de couvrir les besoins en compétences sur :

- la gestion des situations relationnelles complexes ou comment se mettre en position d'acteur dans la relation client
- les savoir-faire et aptitudes en lien avec les techniques commerciales
- et enfin la promotion et la valorisation du patrimoine matériel et immatériel de la gastronomie régionale.

Les résultats du projet et l'évaluation qui en été faite seront présentés le 27 juin prochain. Pour plus d'informations, vous pouvez contacter Mario Horvat - mhorvat@creativ21.fr



Les travaux du Campus

Le Campus pilote l'axe Compétences-formation du projet ProDij' qui vise à transformer le territoire via une alimentation plus durable de la production à la consommation alimentaire.

La phase de travaux sur l'alimentation en établissement hospitalier menée avec le CHU Dijon Bourgogne est à présent terminée. L'expérimentation a porté sur deux volets : l'alimentation en services de soins et la production culinaire en cuisine centrale.



Concernant l'alimentation en services de soins, le déploiement ce mois-ci d'un module de formation en mix-learning sur la « Prévention de la dénutrition et le gaspillage alimentaire » clôt la collaboration avec le groupe de travail pluridisciplinaire qui a permis la co-construction de ce module. Les futurs stagiaires de cette formation, qui sera dans un premier temps dispensée en interne au CHU, sont les aides-soignants et les ASH qui interviennent lors de la prise de commande des repas auprès des patients, distribuent les plateaux, accompagnent les patients en difficulté dans leur prise de repas et débarrassent les plateaux.

Un volet d'une heure de formation en e-learning est complété par une session de formation en présentiel animée par l'équipe des diététiciennes du CHU qui proposent des mises en situation ludiques permettant aux stagiaires de mettre en pratique les connaissances acquises via le e-learning. Cette expérimentation a permis de travailler sur une modalité pédagogique distancielle à destination de stagiaires très peu familiarisés avec les outils numériques.

Parallèlement, l'analyse des résultats de l'expérimentation de la formation des agents de la cuisine à la production d'une alimentation plus durable est actuellement en cours.