

Les actus

Les talents du luxe et de la création s'invitent à la Saline Royale d'Arc-et-Senans

Du 4 au 7 juin prochain aura lieu à la Saline Royale d'Arc-et-Senans, une exposition sur les savoir-faire d'exception de la région Bourgogne-Franche-Comté autour des talents du Luxe et de la création. A découvrir les productions, les métiers et les formations de la maroquinerie, de l'horlogerie, de la lunetterie, de la taille de pierre mais également des arts de la table et de l'«hospitality».

Ce week-end sera également l'occasion de découvrir l'aboutissement du projet « Un cercle immense » de la Saline, classée au patrimoine mondial de l'Unesco, qui se réinvente autour du projet de ville de Chaux de son architecte Claude-Nicolas Ledoux.

Pour plus d'informations :

Talents-du-luxe-et-de-la-creation et

<https://www.salineroyale.com/jardins/un-cercle-immense/>



Ça se passe chez les partenaires

Le programme Circul'ère se poursuit en Bourgogne-Franche-Comté.

En effet, depuis 3 ans, le programme porté par Rudologia propose aux établissements de formation initiale et continue un accompagnement à l'appropriation des enjeux de l'économie circulaire et à une meilleure prise en compte de cette thématique dans leurs enseignements.

Pour les établissements de formation régionaux (lycée professionnels, technologiques, CFA, organismes de formation continue...) qui souhaitent bénéficier d'un accompagnement de leurs équipes pédagogiques, un appel à manifestation d'intérêt est ouvert jusqu'au 15 juillet 2022.

Pour plus d'informations :

www.rudologia.fr/ami-circulere.htm

Contact : Anne Lacroix –

anne.lacroix@rudologia.fr

Les travaux du Campus

Le Campus des Métiers et des Qualifications Alimentation, goût, tourisme poursuit sa participation au projet Territoire d'Innovation « Dijon, système alimentaire durable » en pilotant l'axe Compétences Formation.

Pour rappel, l'ambition de cet axe est d'analyser l'impact d'une alimentation plus durable sur l'évolution des métiers, des compétences et les besoins en formation associés (initiale et continue) de la production agricole jusqu'à la consommation alimentaire. Pour cela, l'équipe projet décline une méthode de travail en 4 étapes : diagnostic de terrain, analyse de l'impact d'une alimentation plus durable sur les activités et les compétences, expérimentation de solutions d'adaptations et enfin mise en œuvre d'actions de sensibilisation et de formation aux nouveaux besoins.

L'équipe projet vient de terminer les phases de diagnostic et d'analyse en lien avec la chaîne de l'alimentation en établissement hospitalier à partir d'entretiens et de séquences d'observation menés au sein du CHU Dijon Bourgogne. Ces travaux présentés à la direction du CHU en avril dernier ont permis d'enclencher la troisième étape de travail à savoir la mise en place d'expérimentations de solutions d'adaptation qui seront co-construites en collaboration avec le service formation du CHU et les agents de la cuisine centrale et des services de soins.

Pour plus d'informations, une synthèse de l'étude menée est disponible sur la page internet du Campus : <https://www.creativ21.fr/campus/a-propos-du-campus>