

PROGRAMME DE L'OFFRE DE FORMATION

CP01 - La Connaissance des produits Bio alimentaires - Présentiel 8h

PUBLIC CIBLE	PRÉ-REQUIS	NIVEAU	DURÉE ESTIMÉE
Salariés qui ont besoin d'ouvrir de nouveaux horizons et se mettre à niveau, Porteurs de projets, chercheur d'emploi, en réflexion d'une reconversion.	Savoir naviguer sur le Web., Savoir parler, lire, écrire le Français.	Tout public	8h00

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- A la fin de la formation l'apprenant sera capable de :
 - o Identifier les grandes familles de produits
 - o Classifier les produits par catégorie
 - o Distinguer leurs principaux intérêts nutritionnels
 - o Repérer les principaux éléments d'information d'une étiquette
 - o Différencier les produits selon les besoins spécifiques du consommateur
 - o Schématiser les recettes de base

APTITUDES

Identifier les principaux produits bio, Reconnaître leurs vertus, Expliquer leurs utilisations

COMPETENCES

Apporter des solutions concrètes en fonction des besoins spécifiques du consommateur, Comprendre les principes de la cuisine saine et gourmande, Etre en capacité de conseiller simplement les nouveaux consommateurs

CONTENUS PÉDAGOGIQUES

- PROGRAMME

- o Bien choisir ses produits bio
- o Lesquels, pourquoi ?
- o Les principales formes des céréales et légumineuses
- o Les protéines végétales et animales
- o Les huiles, crues ou cuites, lesquelles ?
- o Intérêt nutritionnels

METHODES MOBILISEES

Accès à un LMS ergonomique constitué des apprenants appartenant à une communauté virtuelle ;

d'une plateforme d'apprentissage en ligne qui héberge d'une part le contenu élaboré selon une stratégie de formation (avec outils de visio , forum, mail de groupes, chat...) et d'autre part les outils d'évaluation

MOYENS TECHNIQUES

Avoir une connexion internet HD + un micro casque
Navigateur Chrome dernière version

MOYENS D'ENCADREMENT

- 1 -Partie synchrones avec le formateur et les autres apprenants par petits groupes de 1 à 6, en atelier présentiel et repas participatif
- 2- Partie asynchrone en auto-formation avec vidéos explicatives ou petites séquences e-learning, des documents à étudier, des QCM, QUIZ... Offerte à l'issue de la formation

MODALITES D'EVALUATION

Contrôle des acquis par logs sur les Quiz et exercices
Mise en pratique par atelier de cuisine participative le midi
Liste d'émargement et attestation de présence.

MODALITÉS D'ACCÈS

Tous nos formateurs, sont sensibilisés aux situations de handicaps. Nous veillons au respect des conditions d'accueil des Publics concernés et étudions au cas par cas toutes les situations de handicap afin d'envisager une intégration dans la formation même à distance. Dans le cas où cela s'avérerait impossible, nous prévoyons une orientation vers des organismes appropriés.

DURÉE D'ACCÈS

A partir de 3 personnes en INTER plusieurs semaines après inscriptions. selon calendrier
A partir de 1 personne en INTRA sous 8 à 15 jours après inscription et accord de financement.

TAUX DE REUSSITE

-

DEBOUCHES

Meilleure employabilité dans le cadre de la formation continue