



F O R M A T I O N S

Région Agenda 21

Intitulé du projet : Donner du sens

Objectifs pédagogiques

A l'issue de la formation des apprentis devront être capable de donner du sens à leur projet personnel et professionnel par une mise en cohérence des acquisitions de savoirs à caractère professionnel et des acquisitions de savoirs être.

L'objectif est de mutualiser à partir de plusieurs métiers des pratiques professionnelles responsables et en adéquation avec le développement durable.

L'objectif est de renforcer l'identité de l'établissement dont le slogan est « Donner du sens ».

Par une approche globale tant en terme de pratiques formation que de modalités d'organisation il s'agit de fédérer les apprentis et les salariés autour d'un projet identitaire commun.

Descriptif du projet

La réponse à l'appel à projet correspond à la thématique de l'action du CFA qui est «Donner du sens».

Dès lors les problématiques de développement durable seront inscrites dans les actions de formations : il s'agit de développer les pratiques de formation en « projet » afin de donner une cohérence aux différents cours.

A travers le référentiel du diplôme Education Nationale il s'agit de mettre l'accent sur la recherche de produits qui sont issus de l'agriculture biologique mais aussi l'utilisation des produits devra répondre à une saisonnalité et à une réduction dans la distance des transports entre les lieux de production et les lieux de consommation.

Il agit aussi à travers l'approche dynamique de la nutrition d'une part de faire une offre repas équilibré et d'autre part à titre personnel d'adopter une approche responsable en matière de sa nutrition. Au-delà de la nutrition il s'agit de sensibiliser les personnes en formation au rythme des saisons, à leur propre biorythme et d'apprendre ainsi à adopter un mode de fonctionnement permettant de réduire les tensions, ainsi cette approche amène à la notion de développement personnel.

Il s'agit aussi d'intégrer une approche responsable tant en terme de consommation d'énergie, de choix énergétique mais aussi une réflexion sur les modes de fabrication tels que les modes de cuissons afin d'avoir une adéquation entre les produits utilisés et les énergies utilisées, les modes de consommations énergétiques et les recettes proposées à la clientèle.

Enfin, cette action a pour objectif, de la part des personnes en formation une prise de conscience de l'importance de l'ordonnancement de l'environnement dans laquelle elles évoluent par le développement de capacités d'observation, d'analyse et de mise en œuvre afin d'intégrer leur choix professionnel et personnel dans une globalité qui donne du sens à leur action.



F O R M A T I O N S

Pratiques attendues

Mise en œuvre de saisonnalité des recettes en donnant une priorité aux produits locaux et issus d'une démarche raisonnée.

Une meilleure gestion des techniques et des fluides de leur environnement professionnel.

Une meilleure prise de conscience de leurs besoins personnels et plus grand équilibre et par voie de conséquence une approche plus raisonnée tant en terme de nutrition, d'utilisation de technologie.

Un changement de mode de consommation afin qu'il développe une meilleure adéquation entre leurs besoins et l'utilisation de techniques, de technologie (location de véhicule ou utilisation de transports collectifs).

Période de présences

Il s'agit d'un public d'apprentis qui est présent au CFA selon un rythme d'alternance :

- pour le niveau V : une semaine au CFA et deux semaines en entreprise ;
- pour le niveau IV : une semaine au CFA et une semaine en entreprise ;
- pour le niveau III : une semaine au CFA et une semaine en entreprise.

Les périodes d'arrêt total de l'établissement sont les semaines suivantes :

- semaine n° 44 : du 26/10 au 30/10
- semaine n° 52 : du 21/12 au 25/12
- semaine n° 53 : du 28/12 au 01/01
- semaine n° 7 : du 15/02 au 19/02
- semaine n° 15 : du 12/04 au 16/04

Productions des jeunes

En liaison avec des producteurs locaux, création d'une offre de plats et de recettes adaptées aux saisons.

Projet de liaison avec L'AMAP pour la création de recettes et d'aides culinaires pour les bénéficiaires du « panier paysan ».