

«Quels savoirs de base pour quel métier ? »

Le lundi 14 mars 2016
de 9h à 12h45.



L'exercice du métier de commis de cuisine, vendeur au comptoir, ouvrier en parcs et jardins, employé administratif ou technicien de surface... mobilisent-ils les mêmes savoirs de base ? Comment le savoir ? Comment en tenir compte dans la mise en place de l'offre de formation ? C'est à partir de ces questions que l'Interfédé a produit, avec des travailleurs du secteur, une grille générique pour identifier les savoirs de base en situation professionnelle et l'a expérimentée sur le référentiel du commis de cuisine produit par le secteur.

Venez découvrir et tester la grille générique des savoirs de base en situation professionnelle avec Yolande Boulanger (LEE CMB) et Pascale Lejeune (COF)

Déroulement de la matinée

- Accueil
- Introduction
- Présentation de la grille
- Témoignages : Perron de l'Ilon, AID Hainaut-Centre et Au Four et Au Moulin
- Mise en pratique
- Clôture
- Casse-croute

Intéressé-e-s ? Inscrivez-vous en ligne via la plateforme <http://formation.interfede.be> ou remplissez le formulaire ci-joint et envoyez-le à Nathalie Pieront, nathalie.pieront@interfede.be

Au plaisir de vous retrouver le lundi 14 mars dès 9h à l'Interfédé à Namur (rue Marie-Henriette, 19-21) !

L'équipe de la coordination pédagogique de l'Interfédé,

Raphaël Claus, adjoint à la coordination pédagogique
Anaïs Mathieu, assistante à la coordination pédagogique
Marina Mirkes, coordinatrice pédagogique