



MINISTÈRE  
DE L'ÉDUCATION NATIONALE,  
DE L'ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR  
ET DE LA RECHERCHE



# CONVENTION RÉGIONALE DE COOPÉRATION

**Entre**

**Le Rectorat de l'Académie de Besançon**

**et**

**Le Centre National Interprofessionnel de l'Économie Laitière  
(CNIEL)**

*Considérant la vocation du CNIEL d'être un centre de ressources fiables et exhaustives sur la filière laitière française,*

*Considérant qu'il paraît souhaitable de développer le partenariat avec le monde professionnel aussi bien au sein des missions générales d'information sur les métiers qu'à travers la définition des diplômes technologiques et professionnels,*

*Considérant la nécessité de renforcer la qualité de l'enseignement technologique et professionnel dans le cadre des actions que l'Académie conduit dans le domaine de la formation professionnelle et de l'insertion des jeunes ainsi que dans celui de la formation des adultes (établissements scolaires et universitaires, GRETA),*

*Considérant l'intérêt pédagogique des publications et interventions du CNIEL tant en enseignement général que professionnel,*

*Considérant l'importance de la place du lait et des produits laitiers dans l'alimentation,*

*Dans le respect du principe de neutralité du service public de l'Éducation Nationale rappelé par l'article L 511-2 du Code de l'Éducation,*

**Les parties signataires conviennent ce qui suit :**

## **I - INFORMATION ET ORIENTATION**

### **Article 1 - Information des jeunes, des familles, des personnels de l'Éducation nationale**

Dans le cadre de l'éducation à l'orientation des jeunes par la découverte des métiers, les parties s'engagent à renforcer les actions de partenariat initiées sur le terrain et destinées à permettre aux collégiens, aux lycéens et aux étudiants de découvrir les métiers relatifs aux industries des produits laitiers.

Outre la réalisation de supports de communication à destination des élèves, des étudiants et de leurs familles diffusés par l'intermédiaire de la délégation régionale de l'Office National de l'Information sur les Enseignements et les Professions (DRONISEP), le CNIEL incitera les chefs d'entreprises des industries de transformation laitières et alimentaires à participer aux actions d'orientation proposées aux élèves. Le Rectorat de l'Académie de Besançon invite les chefs d'établissement et les personnels chargés de l'orientation à solliciter le CNIEL pour permettre aux jeunes de découvrir, selon des modalités à définir localement, les métiers de l'élevage et de l'industrie de transformation laitière ainsi que les perspectives offertes par ces derniers.

Cet objectif pourra se traduire notamment par une mise en œuvre du « parcours Avenir » à travers des actions telles que :

- option "découverte professionnelle",
- journée d'accompagnement des référents école/entreprise en collèges,
- "espaces-ONISEP",
- "forums d'information sur les métiers et leurs formations",
- journées "portes ouvertes des entreprises"
- semaine "Ecole-Entreprise » organisée annuellement,

## **II - FORMATION PROFESSIONNELLE DES APPRENANTS**

### ***Article 2 – Participation à la formation professionnelle du secteur de l'hôtellerie-restauration, de la vente et des métiers de l'alimentation***

Le CNIEL s'engage à poursuivre les actions de collaboration à la formation professionnelle du secteur de l'hôtellerie-restauration, de la vente et des métiers de l'alimentation par la mise à disposition de ressources pédagogiques et d'intervenants en appui des enseignements prévus par les référentiels des diplômes. En contrepartie, les enseignants de l'académie de Besançon apporteront leur contribution à l'évolution des documents en apportant leur analyse et évaluation des conditions et incidences de leur utilisation.

Des conseillers (culinaires et fromagers) pourront également être sollicités par les établissements de l'académie pour des interventions ponctuelles et à thème auprès des élèves de sections de CAP, SEGPA, Baccalauréat Professionnel et BTS.

### ***Article 3 – Accueil des jeunes pendant les Périodes de Formation en milieu professionnel (PFMP)***

Les parties contractantes mèneront des actions conjointes en vue de favoriser l'accueil des jeunes lors des périodes de formation en entreprise correspondant à un métier du lait (livret d'accueil, concertation tuteurs-enseignants, parrainage, ...).

### ***Article 4 – Esprit d'entreprendre***

Afin de favoriser chez les élèves le sens de l'initiative, de la créativité et de la responsabilité, et de mettre en relief l'esprit d'entreprendre, le CNIEL pourra être sollicité, directement ou par le biais des établissements scolaires ou des entreprises adhérentes, pour intervenir à l'occasion de conduite de projets s'inscrivant notamment dans le cadre des/du :

- Travaux Personnels Encadrés (TPE),
- Parcours Avenir (de la 6<sup>ème</sup> à la terminale),
- Projet Pluridisciplinaire à Caractère Professionnel en Lycée Professionnel (PPCP),
- Dispositif des « mini-entreprises »,
- Dispositif des Référents École-Entreprise en Collèges (REEC).

### ***Article 5 – Matériels et Documentation***

Afin de maintenir la pertinence et l'efficacité des sections de formation aux métiers de l'hôtellerie-restauration ou de la vente et d'assurer l'actualisation de la documentation, le CNIEL met à la disposition des établissements scolaires :

- la fourniture de matériels et de matière d'œuvre pour la formation initiale des jeunes,
- les dotations d'équipements pédagogiques, de documentation professionnelle et d'ouvrages techniques.

En échange, dans le cadre notamment de la formation continue des salariés, ces matériels et documentations sont mis à disposition des publics fréquentant les établissements de l'enseignement public au sein du Centre de Ressources accessible à tous.

### ***Article 6 - Participation aux pôles de stages académiques***

Le pôle de stages réunit, sur un territoire donné, un ensemble d'établissements publics locaux d'enseignement, d'acteurs du monde éducatif, professionnel et associatif en vue d'assurer un accès équitable et de qualité à des stages et des périodes de formation en milieu professionnel, aux élèves de collège et de la voie professionnelle, aux apprentis et aux étudiants de section de technicien supérieur. (Ces 5 pôles sont en cours de mise en place).

Le CNIEL étudiera la possibilité de participer aux actions menées par les pôles de stage.

### III – ÉDUCATION À LA SANTÉ

#### **Article 7 - Documentation et Intervention**

Dans le cadre de l'Éducation à la Santé, le CNIEL et le Rectorat de l'Académie de Besançon collaborent à tous les niveaux de formation : 1<sup>er</sup> et 2<sup>nd</sup> degrés pour aider les enseignants et les personnels de santé scolaire à aborder les thèmes relatifs à la santé. Cette collaboration peut se traduire notamment par la mise à disposition par le CNIEL de supports pédagogiques et/ou d'interventions de spécialistes de la santé.

Tout comme la collaboration qui s'établit en formation hôtelière, en échange les acteurs de l'académie s'engagent, dans un objectif d'amélioration de ces apports, à analyser et à apprécier les conditions de leur utilisation et de leur efficacité en adressant systématiquement un bilan synthétique positif et négatif.

#### **Article 8 – Semaine du goût**

Dans le cadre de la manifestation annuelle de la semaine du goût, le CNIEL met ses ressources humaines et matériels à disposition des établissements de formation de l'académie et du réseau des centres de documentation.

### IV – PROFESSIONNALISATION DES PERSONNELS DE L'ÉDUCATION NATIONALE

#### **Article 9 – Formation des Personnels de l'Éducation Nationale**

Sur les thématiques qui font l'objet de cet accord de partenariat, le CNIEL s'engage à participer à la formation initiale et continue de tous les personnels de l'Éducation Nationale concernés :

- professeurs des écoles,
- professeurs de collège notamment en Sciences et Vie de la Terre (SVT), en Éducation Physique et Sportive (EPS), référents école/entreprise en collèges (REEC),...
- professeurs de lycées professionnels et technologiques,
- professeurs documentalistes,
- conseillers d'information et d'orientation psychologues,
- médecins de l'Éducation Nationale,
- infirmières de l'Éducation Nationale.

Des kits et malles pédagogiques accompagneront ces formations.

Des colloques sur des thématiques précises à destination de ces personnels pourront être organisés conjointement.

#### **Article 10 – Échanges entre Enseignants et Professionnels**

Dans le cadre du rapprochement entre les entreprises et les établissements de formation, les parties s'engagent à favoriser l'échange d'enseignants et de professionnels des métiers du lait.

L'immersion d'enseignants dans des entreprises comme l'intervention de professionnels dans les lycées professionnels ou technologiques, seront expérimentées.

## **V – FORMATION CONTINUE ET VALIDATION DES ACQUIS DE L'EXPERIENCE**

### **Article 11 – Formation continue des salariés**

Des actions de formation continue à destination du grand public seront organisées en collaboration entre le réseau des GRETA du rectorat de l'académie de Besançon et le CNIEL. Elles visent à perfectionner les compétences des salariés et à élever leur niveau de qualification.

### **Article 12 – Validation des acquis de l'expérience**

Les partenaires s'engagent à promouvoir ce mode de validation. Ils faciliteront l'accès des salariés à ce dispositif en développant des actions d'information et de communication en direction des établissements adhérents au CNIEL (région Franche Comté) et de leurs salariés. Le Rectorat de l'académie de Besançon informera le CNIEL des dispositifs qu'il met en place dans le cadre de la valorisation des acquis de l'expérience (VAE).

## **VI - DISPOSITIF DE SUIVI**

### **Article 13 - Missions du groupe de suivi**

Il est créé un groupe de suivi chargé de l'animation, du suivi et de l'évaluation de la présente convention. Il a en particulier pour mission la mise en œuvre des axes de coopération définis dans la présente convention, à travers des fiches actions qui pourront être adaptées chaque année et qui figurent en annexe de cette convention.

Le groupe de suivi comprend le directeur du CNIEL ou son représentant, le Recteur de l'Académie ou son représentant, ainsi que les membres suivants :

#### **Pour l'Académie de Besançon,**

- pour rappel le Recteur, ou son représentant,
- Le Délégué Académique à la Formation Professionnelle Initiale et Continue (DAFPIC),
- Le Chef du Service Académique de l'Information et de l'Oriantation (CSAIO),
- Un Inspecteur d'Académie - Directeur Académique des Services de l'Éducation Nationale, (IA-DASEN),
- Le doyen des Inspecteurs de l'Education Nationale (IEN) du 1<sup>er</sup> degré,
- Le doyen des Inspecteurs de l'Education Nationale (IEN) de l'enseignement technique, de l'enseignement général et de l'information et orientation du 2<sup>nd</sup> degré,
- Le doyen des Inspecteurs d'Académie – Inspecteurs Pédagogiques Régionaux (IA-IPR),
- Les inspecteurs de spécialité : Inspecteurs d'Académie - Inspecteurs Pédagogiques Régionaux (IA-IPR) Économie-Gestion, Sciences et Vie de la Terre ; Inspecteurs de l'Éducation Nationale (IEN) Économie-Gestion en charge de l'hôtellerie-restauration, en charge de la Vente, et Inspecteurs de l'Éducation Nationale Sciences Biologiques et Sciences Sociales Appliquées (SBSSA),
- Le médecin conseil du rectorat ou son représentant,
- L'infirmier conseil du rectorat ou son représentant,
- Le directeur de la CANOPÉ ou son représentant,
- Le chargé de mission école/entreprise de la DAFPIC,
- Le DRAAF ou son représentant.

#### **Pour le CNIEL,**

- pour rappel le directeur ou son représentant,
- Le responsable du pôle Hors Media,
- le chef du service enseignement,
- les représentants des projets pédagogiques.

Le groupe de suivi se réunira au moins une fois par an avant la date anniversaire pour :

- faire un diagnostic des actions entreprises,
- et, le cas échéant, affiner les fiches actions qui pourront, en cas de modification, faire l'objet d'un simple échange de courrier.

## **VII - DISPOSITION FINALE**

### ***Article 14 – Durée de la convention***

La présente convention prend effet à compter de la date de sa signature. Elle est conclue pour une durée de 5 ans et ses dispositions demeurent applicables à titre provisoire durant la période de négociation en vue de son renouvellement. Au cours de la période de validité, elle peut être dénoncée ou modifiée par avenant, à la demande de l'une ou l'autre des parties. En cas de dénonciation ou de non-renouvellement, un préavis de 6 mois doit être respecté.

Fait à Vesoul, le 29 mars 2016

**Le Recteur  
de l'Académie de Besançon,  
Chancelier des Universités**

**La Directrice du CNIEL**

**Jean-François CHANET**

**Caroline Le POULTIER**

**EXEMPLES DE FICHES  
ACTIONS**

|  |  |  |
|--|--|--|
| <b>Action</b><br><br><b>n°1</b>  | <i>Axe de collaboration</i><br><br><b>Information et Orientation</b> |  |
| <b>Projet : Les métiers du lait</b>  |  |  |
| <b>Pilotage :</b>  | <u><b>Pour le CNIEL</b></u><br>Philippe ROCHARD<br>Agnès CHICOULAA   | <u><b>Pour l'EN</b></u><br>Le chef du SAIO<br>Les IEN-IO des DASEN |
| <b>Date et durée de l'action :</b>   |  |  |
| <b>Objectifs : Faire connaître les métiers de l'élevage et de la transformation laitière.</b>  |  |  |
| <b>Descriptif de l'action :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>⇒ <b>vers les responsables de l'orientation :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- journées d'information avec les conseillers en orientation et la DRONISEP,</li> <li>- journée d'information avec les documentalistes des CDI de collèges ou de lycées,</li> <li>- diffusion des outils d'information CNIEL/ONISEP (classeur d'information, brochure enseignant, brochure élève...),</li> </ul> </li> <li>⇒ <b>vers les référents école/entreprise en collèges</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- journées d'information pour les enseignants, les principaux de collèges ou les proviseurs de lycées professionnels,</li> <li>- accueil d'enseignants dans les entreprises laitières.</li> </ul> </li> <li>⇒ <b>vers les élèves</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- mise en place d'une conférence autour des métiers du lait, « <b>le lait, des métiers pour tous les goûts</b> » auprès des élèves de collèges ou de lycées professionnels.</li> <li>- participation à des salons des métiers, des forums, journées « portes ouvertes », ...</li> </ul> </li> </ul> | <b>Cibles :</b><br>SAIO, CIO, enseignants, documentalistes, élèves.  | <b>Indicateurs de réussite</b>                                     |



|  |   |   |
|--|---|---|
| <b>Action</b><br><br><b>n°2</b>  | <i>Axe de collaboration</i><br><br><b>Formation professionnelle des apprenants</b>                                      |   |
| <b>Projet : Tournée de conseillers dans les lycées technologiques et professionnels hôteliers</b>  |   |   |
| <b>Pilotage :</b>  | <u><b>Pour le CNIEL</b></u><br>Philippe ROCHARD<br>Agnès CHICOULAA  | <u><b>Pour l'EN</b></u><br>IA-IPR Eco.-Gestion (spéc. Hôtellerie)<br>IEN Eco-Gestion (spéc. Hôtellerie)<br>IEN Eco-Gestion (spéc. Vente)<br>IEN SBSSA |
| <b>Date et durée de l'action :</b>   |   |   |
| <b>Objectifs :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <b>Faire connaître les usages des produits laitiers en cuisine et en restauration</b></li> <li>- <b>Faire découvrir les actions commerciales autour des produits laitiers</b></li> <li>- <b>Démontrer l'intérêt nutritionnel des produits laitiers et nutrition en sciences appliquées</b></li> </ul>  |   |   |
| <b>Descriptif de l'action :</b><br><br><b>Dans le domaine de hôtellerie :</b><br>Mise en place d'une tournée de deux conseillers (culinaire et fromager) en direction des élèves <ul style="list-style-type: none"> <li>• des spécialités cuisine (commerciale et collective) et commercialisation et services en restauration de CAP, MC, baccalauréat professionnel, BTS,</li> <li>• de SEGPA (champ Hygiène Alimentation Services).</li> </ul> <b>Dans le domaine de la vente :</b><br>Mise en place de conférences autour de la vente des produits laitiers (baccalauréat professionnel vente et commerce). <b>En sciences appliquées :</b><br>Mise en place de conférences autour du thème « <b>alimentation et activités physiques</b> » pour des élèves de baccalauréat professionnel. <b>Dans la démarche de sensibilisation à l'esprit d'entreprendre (TPE, IDD, PPCP) :</b><br>Réflexion avec les corps d'inspection sur la conduite de projets pédagogiques au sein des établissements, notamment des mini-entreprises. | <b>Cibles :</b><br><b>Elèves des lycées technologiques et professionnels (hôtellerie, vente et sciences appliquées)</b> | <b>Indicateurs de réussite</b>  |

|   |   |  |
|---|---|--|
| <b>Action</b><br><br><b>n°3</b>   | <i>Axe de collaboration</i><br><br><b>Matériel et documentation pour l'enseignement général et professionnel</b>  |  |
| <b>Projet : Documentation pédagogique pour les établissements scolaires</b>   |   |  |
| <b>Pilotage :</b>   | <p align="center"><b><u>Pour le CNIEL</u></b></p> Philippe ROCHARD<br>Agnès CHICOULAA   | <p align="center"><b><u>Pour l'EN</u></b></p> IA-DASEN<br>IA-IPR Eco.-Gestion (spéc. Hôtellerie)<br>IEN Eco-Gestion (spéc. Hôtellerie)<br>IEN Eco-Gestion (spéc. Vente)<br>IEN SBSSA |
| <b>Date et durée de l'action :</b>  |   |  |
| <b>Objectifs : Mettre à disposition des enseignants du 1<sup>er</sup> et du 2<sup>nd</sup> degré (enseignement général et professionnel) des outils pédagogiques</b>  |   |  |
| <b>Descriptif de l'action :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Dotation d'équipements pédagogiques pour les enseignants qui en feront la demande.</li> <li>- Réflexion avec les corps d'inspection sur la création de nouveaux outils pédagogiques (livrets, CD Rom, fiches élèves, ...)</li> </ul> | <b>Cibles :</b><br><b> IEN 1<sup>er</sup> degré, CP généralistes,</b><br><b>Inspecteurs de spécialité, proviseurs, Directeurs Délégués aux formations professionnelles et technologiques, enseignants en organisation et production culinaires, enseignant en services et commercialisation, enseignants en sciences appliquées, enseignants en vente mercatique, enseignants du 1<sup>er</sup> degré.</b><br><br><b>Etudiants en session BTS, élèves de baccalauréat professionnel, de baccalauréat technologique, de CAP, de mention complémentaire, élèves du 1<sup>er</sup> et du 2<sup>nd</sup> degré.</b> |  |
| <b>Indicateurs de réussite</b>  |   |  |

|   |  |  |
|---|--|--|
| <b>Action</b><br><br><b>n°4</b>   | <i>Axe de collaboration</i><br><br><b>Éducation à la santé</b>     |  |
| <b>Projet : Alimentation et activités physiques</b>   |  |  |
| <b>Pilotage :</b>   | <u><b>Pour le CNIEL</b></u><br>Philippe ROCHARD<br>Agnès CHICOULAA | <u><b>Pour l'EN</b></u><br>Médecin Conseil du Rectorat<br>Infirmier Conseil du Rectorat<br>IA-IPR SVT<br>IEN SBSSA |
| <b>Date et durée de l'action :</b>  |  |  |
| <b>Objectifs : Aider les enseignants et les professionnels de la santé scolaire à développer des projets autour de l'éducation à la santé (nutrition et goût)</b>   |  |  |
| <b>Descriptif de l'action :</b><br><br><u><b>AUTOUR DE LA NUTRITION :</b></u> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Mise en place de conférences autour du thème « <b>alimentation et activités physiques</b> » dans les collèges (classes de 5<sup>ème</sup>, 4<sup>ème</sup>, 3<sup>ème</sup>) et des lycées professionnels. Cette conférence aborde 3 thèmes (à quoi servent nos aliments ? à quoi sert l'activité physique ? quelles sont les contributions du calcium et l'activité physique sur le développement de notre squelette ?).</li> <li>- <b>Diffusion d'outils pédagogiques</b> sur le thème « alimentation et activités physiques » aux enseignants du 1<sup>er</sup> et 2<sup>nd</sup> degré et des personnels de la santé scolaire.</li> <li>- <b>Formation des enseignants</b> sur le thème « <b>mangez, bougez, activités pluri-quotidiennes si agréables et si banales</b> » pour sensibiliser les enfants à ce thème, il faut les aider à développer les connaissances, des attitudes et la confiance nécessaire à l'adoption et au maintien d'un mode de vie sain et actif.</li> </ul> <p>Ces formations s'adressent à des enseignants de cycles 2 et 3 et à des enseignants en SVT ou sciences appliquées.</p><br><u><b>AUTOUR DU GOUT :</b></u> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Mise à disposition de ressources humaines et de matériels pédagogiques pour les inspections d'académie ou les établissements scolaires souhaitant s'impliquer dans la semaine nationale du goût.</li> <li>- <b>Formation des enseignants : découverte des 5 sens, autour du goût une introduction à l'analyse sensorielle.</b> L'objectif général de cette formation est de lancer et de faire réaliser par chaque enseignant un projet pédagogique autour des 5 sens.</li> </ul> | <b>Cibles :</b><br>Enseignants, élèves                             | <b>Indicateurs de réussite</b>   |

|   |   |   |
|---|---|---|
| <b>Action</b><br><br><b>n° 5</b>  | <i>Axe de collaboration</i><br><br><b>Formation des personnels de l'éducation nationale</b>   |   |
| <b>Projet : Formation initiale et continue</b>  |   |   |
| <b>Pilotage :</b>   | <u><b>Pour le CNIEL</b></u><br>Philippe ROCHARD<br>Agnès CHICOULAA  | <u><b>Pour l'EN</b></u><br>IA-DASEN<br>IA-IPR Eco.-Gestion (spéc. Hôtellerie)<br>IEN Eco-Gestion (spéc. Hôtellerie)<br>IEN Eco-Gestion (spéc. Vente)<br>IEN SBSSA |
| <b>Date et durée de l'action :</b>  |   |   |
| <b>Objectifs : Participer à la formation initiale et continue pour les enseignants du 1<sup>er</sup> et du 2<sup>nd</sup> degré (enseignement général et professionnel)</b>   |   |   |
| <b>Descriptif de l'action :</b><br>Mise en place de formations soit dans le cadre du plan académique de formation (PAF) ou du plan départemental de formation (PDF) : <ol style="list-style-type: none"> <li><b>1. enseignement général</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- éducation aux 5 sens</li> <li>- alimentation et activités physiques</li> <li>- sciences, ateliers expérimentaux autour du lait et des produits laitiers</li> <li>- de l'herbe aux produits laitiers</li> </ul> </li> <li><b>2. enseignement professionnel</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- le beurre et la crème en cuisine ou en pâtisserie</li> <li>- alimentation et activité physique</li> <li>- hygiène et sécurité alimentaire</li> <li>- la gestion du poste fromage en restauration</li> <li>- la créativité en cuisine</li> <li>- la vente des produits laitiers</li> </ul> </li> </ol> | <b>Cibles :</b><br><b>Corps d'inspection (IA-DASEN, IEN 1<sup>er</sup> degré, conseillers pédagogiques, Inspecteurs de spécialité), enseignants</b><br><br><b>Indicateurs de réussite</b> |   |

|  |  |                                     |
|--|--|-------------------------------------|
| <b>Action</b><br>n° <b>6</b>   | <i>Axe de collaboration</i><br><b>Découvertes à la ferme</b>       |                                     |
| <b>Projet : Visites de scolaires dans les exploitations laitières</b>  |  |                                     |
| <b>Pilotage :</b>  | <b><u>Pour le CNIEL</u></b><br>Philippe ROCHARD<br>Agnès CHICOULAA | <b><u>Pour l'EN</u></b><br>IA-DASEN |
| <b>Date et durée de l'action :</b>   |  |                                     |
| <b>Objectifs :</b><br><br><b>Motiver les milieux scolaires à prendre appui sur la visite d'une ferme laitière pour traiter de façon vivante les programmes d'enseignement obligatoires (histoire, géographie, sciences de la vie et de la terre...)</b>  |  |                                     |
| <b>Descriptif de l'action :</b><br><br><ul style="list-style-type: none"> <li>- Inciter ensuite les enseignants à mettre en place des projets pédagogiques (de classes ou d'écoles) sur le lait et les produits laitiers, en intégrant dans ceux-ci une visite d'exploitations laitières.</li> <li>- Mise en place de journées de formation d'enseignants sur le thème « de l'herbe au lait » ou encore « sciences autour du lait et des produits laitiers ».</li> </ul> | <b>Cibles :</b><br>IEN, enseignants                                | <b>Indicateurs de réussite</b>      |

|  |   |                                   |
|--|---|-----------------------------------|
| <b>Action</b><br><b>n° 7</b>   | <i>Axe de collaboration</i><br><b>Formation continue des salariés</b> |                                   |
| <b>Projet : Les Cercles Culinaires</b>   |   |                                   |
| <b>Pilotage :</b>  | <u><b>Pour le CNIEL</b></u><br>Philippe ROCHARD<br>Agnès CHICOULAA    | <u><b>Pour l'EN</b></u><br>DAFPIC |
| <b>Date et durée de l'action :</b>   |   |                                   |
| <b>Objectifs :</b><br><b>Transmettre une culture et un savoir-faire culinaire auprès du grand public</b>   |   |                                   |
| <b>Descriptif de l'action :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Développement des actions culinaires en collaboration avec les lycées hôteliers de l'académie qui s'engagent à développer des cours de cuisine pour tous. Les lycées retenus proposent leur B.A-BA pour apprendre la bonne cuisine, perfectionner les tours de main, découvrir des idées, des recettes, ...</li> <li>- Réflexion avec la délégation académique à la formation continue sur le développement d'activités d'ingénierie de formation.</li> </ul> | <b>Cibles :</b><br><b>Salariés</b><br><b>Indicateurs de réussite</b>  |                                   |