
Programme de Formation

Animer une formation

Organisation

Durée : 15 heures

Mode d'organisation : Présentiel

Modalité et délai d'accès :

- **Fréquence de la formation :** biannuelle.
- **Inscription :** Pour toute demande d'inscription merci de nous envoyer un mail à : formation@senova.fr. Les inscriptions sont clôturées 15 jours avant le démarrage de la formation, chaque participant reçoit alors une convocation par mail.
- **Maintien de la formation :** Les formations sont maintenues sous réserve de 5 participants inscrits.

Tarif : Nous contacter par mail à formation@senova.fr.

Accessibilité : Nos formations sont accessibles aux personnes à mobilité réduite pour plus d'informations sur l'accessibilité aux personnes en situation de handicap contactez notre référente pédagogique par mail à tiphaine.lenoble@senova.fr

Contenu pédagogique



Public visé

- Formateur·rice·s animant des formations en interne et en externe



Objectifs pédagogiques

- [Partager les clés pour réussir l'animation de vos formations](#)



Description

Séquence 1 : Organisation des sessions de formation :

- Définition du catalogue de formation ;
- Programmation des sessions ;
- Planning de formation ;
- Respect du référentiel Qualiopi.

Séquence 2 : Bonnes pratiques et outils :

- La mémorisation - Les différents types de mémoire ;
- La posture du formateur ;
- Les outils pédagogiques digitaux ;
- Les jeux pédagogiques.

Séquence 3 : Gérer un groupe :

- Création d'une formation participative ;
- Gestion des différences de niveau.

Séquence 4 : Evaluation et validation des acquis :

- Création d'outils d'évaluation ;
- Atteinte des objectifs ;
- Mesure de la portée de la formation.

**Modalités pédagogiques**

Support de formation et outils pédagogiques (jeux, puzzles, simulation, exercices sur logiciel)

**Moyens et supports pédagogiques**

Des ressources documentaires supplémentaires sont accessibles sur la DropBox.

**Modalités d'évaluation et de suivi**

- Auto positionnement pré et post formation.
- QCM
- Questionnaire de satisfaction à chaud et à froid.