

### Les actus

#### Salon Food Use Tech 2019

Cette année encore, le Campus des Métiers et des Qualifications sera présent au Salon Food Use Tech qui se tiendra les 19 et 20 septembre à Dijon. Food Use Tech réunit les acteurs des nouveaux usages dans l'alimentation, de la production à la consommation, en passant par la transformation et la distribution.

Le Campus animera une table ronde le 19 septembre après-midi sur l'importance des soft skills, les modalités pédagogiques pour les développer et leur impact sur l'organisation du travail.

Autre moment fort, le 20 septembre après-midi ouvert au grand public avec l'intervention de Régis Marcon sur les clés d'une alimentation plus saine et plus durable.

*Pour vous inscrire et obtenir un badge d'accès au salon, contactez Aurélie Gimbert – [agimbert@creativ21.fr](mailto:agimbert@creativ21.fr)*

### Ça se passe chez les partenaires du réseau

*La 5ème édition du Week-end Gourmand du Chat perché (27, 28 et 29 septembre) accueillera les élèves de la région du primaire au lycée lors des « Rencontres régionales du Bien Manger » qui se tiennent le vendredi et proposent aux scolaires la découverte des savoir-faire des métiers de bouche et des formations.*

*Le Campus sera présent, aux côtés des lycées professionnels et CFA de la région.*

*A noter, pendant cet évènement la 1ère édition du concours culinaire « Les Mots gourmands » ouvert aux élèves, étudiants et apprentis des métiers de bouche.*

### Les travaux du Campus

#### Des expérimentations de théâtre forum réussies pour les apprenants

Le Campus, Créativ' et leur partenaire, l'organisme de formation TalentCampus, ont mené durant l'année scolaire 2018-2019 une expérimentation sur le développement des compétences transversales pour gérer les situations complexes dans le cadre de la relation client.

L'idée était de tester le théâtre forum comme modalité pédagogique permettant d'identifier les leviers à mobiliser et les freins à éviter pour gérer des situations complexes vécues par les participants.

Les 6 sessions menées ont permis de tester le dispositif avec des apprentis de l'Ecole des Métiers, des lycéens du Lycée Simone Weil de Dijon, des étudiants de BTS du Lycée viticole de Beaune et des jeunes demandeurs d'emploi de la Mission Locale du bassin dijonnais.

Des professionnels enseignants, formateurs, salariés issus de l'hôtellerie, de la restauration, du tourisme et d'autres secteurs ont également participé, enrichissant les échanges par leurs expériences et leur vécu professionnel.

Les résultats en bref : 134 élèves, apprentis, étudiants et demandeurs d'emploi concernés, 23 professionnels et 13 enseignants / formateurs. Une évaluation post formation a montré que les répondants à l'évaluation sont à plus de 90% capables de citer les pratiques et postures qui peuvent agir comme des leviers et des freins dans la relation avec un client et près de 70% des sondés pensent pouvoir utiliser les outils et techniques assimilés dans leur pratique professionnelle.

Pour accéder un bilan complet de l'expérimentation : <https://www.creativ21.fr>



L'exercice du bâton d'hélium en expérimentation de théâtre forum