

Forum de la formation innovante au service des professionnels et des formateurs

Le 21 juin 2018 de 14H à 17H – Lycée Paul Augier à Nice

PROGRAMME

- 13 h 30 Accueil des participants
- 14 h 00 **Mot d'accueil du Président du Campus, Denis Férault.** Présentation du contexte du Forum dans la perspective des campus d'excellence
- 14 h 10 **Ouverture du forum**
Isabelle Robin, Cheffe du Département de la Recherche et du Développement de l'Innovation et de l'Expérimentation, Dgesco
- Implication** de la Maison Lenôte dans le programme pilote de l'équipe « Qualité Perçue »
Guy Krenzer, MOF, Chef exécutif et Directeur de la création Lenôte
- Présentation** de l'équipe et de la démarche « Qualité Perçue »
Jean-Luc Lory, coordonnateur
- Protocole Subcam**, méthode d'analyse au service de l'apprentissage des gestes professionnels
Mathieu Lory et Saadi Lahlou
- EduCapsule**, un outil en ligne, générateur d'objets pédagogiques
Antoine Cordelois
- Retour d'expériences**
Gestes techniques : L'équipe de Guy Krenzer aux ateliers de production Lenôte à Plaisir, par *Guy Krenzer, Serge Raynaud, Mathieu Lory*
Ventes en boutiques Lenôte : par *Angela Amaral, Directrice de l'Animation des Ventes et du Marketing Opérationnel Boutiques, Philippe Soille, Mathieu Lory*
Service en restaurant : Le maître d'hôtel de la brasserie de l'Auberge Dab à Paris, par *Mathieu Lory*
Protocole Subcam au service des enseignants : Les élèves et professeurs du Lycée Hôtelier de la Rochelle, par *Serge Raynaud*
- Conclusion vidéo** : *Michel Lugnier, Inspecteur général de l'éducation nationale, en charge de la filière hôtellerie-restauration*
Et Guy Krenzer, MOF, Chef exécutif et Directeur de la création Lenôte
- Échange** avec les participants
- 17 h 00 **Cocktail**