FORMATIONS DE FORMATEURS PROPOSEES PAR LE CAMPUS VERSAILLES



ANNEE SCOLAIRE 2026-2027

CATALOGUE • Les Dates

NOVEMBRE • DÉCEMBRE 2026

4 NOVEMBRE : INTEGRER UN DISPOSITIF PEDAGOGIQUE DU CAMPUS VERSAILLES AU SEIN DE SES PROJETS DE CLASSE
Toutes les clés pour la candidature, la mise en place en classe, l'animation du projet

17 NOVEMBRE : APPRENDRE LES BASES DE MAÎTRISE D'UNE BRODEUSE NUMÉRIQUE
Usage dans les projets textiles, mode, création

1ER DÉCEMBRE : ANIMER UN PROJET EN PEDAGOGIE ACTIVE
Les nouvelles méthodes de pédagogie à essayer en classe

JANVIER • FÉVRIER 2027

7 JANVIER : ENSEIGNER ET TRANSMETTRE LES GRANDS ENJEUX DU PATRIMOINE
Le patrimoine est vivant et tout autour de nous, en quoi peut-il est une force à enseigner en classe ?

12 JANVIER : INTELLIGENCE COLLECTIVE DANS LA CLASSE
Comment animer le collectif à travers les forces de chacun

14 JANVIER : METTRE EN PLACE UN DISPOSITIF DE MENTORAT ET LES OUTILS DE L'ACCOMPAGNEMENT INDIVIDUEL

28 JANVIER : ENTREPRENDRE POUR APPRENDRE
Et si positionner vos élèves en posture d'entrepreneurs les aidait à apprendre ?

29 JANVIER : DEBOUCHES ET OPPORTUNITES DES FILIERES DE L'ARTISANAT ET DES METIERS DE SAVOIR-FAIRE
Quelles perspectives pour vos élèves dans les métiers de la main ?

5 FÉVRIER : L'IMPACT DE L'INTELLIGENCE ARTIFICIELLE DANS LES ARTISANATS DU BÂTI ET DES METIERS D'ART

MARS • AVRIL 2027

2 MARS : CYCLE DE VIE DES MATERIAUX & MATERIAUX INNOVANTS DANS L'ARTISANAT ET LE BÂTI

4 MARS : LE RESTAURANT DE DEMAIN
Nouveaux modes de consommations, nouvelles organisations… que nous réserve le restaurant de demain, et comment s'y exercer ?

CATALOGUE • Les Dates

9 MARS : **ENSEIGNER ET TRANSMETTRE LES GRANDS ENJEUX DU TOURISME DURABLE**
Tourisme patrimonial, tourisme de savoir-faire et voyager autrement

19 MARS : **PATRIMOINE ET DEVELOPPEMENT DURABLE**
Dans le cadre du festival Fairespectives – les Artisans de la transition

22 AVRIL : **COMMENT ENSEIGNER LE PATRIMOINE IMMATERIEL** : *Culinaire, folklores… Le patrimoine c'est aussi ce qui s'entend, ce qui se goûte, ce qui se sent… comment le transmettre à ses élèves ?*

23 AVRIL : **LA CUISINE DURABLE : ENJEUX ET TECHNIQUES**

MAI • JUIN 2027

4 MAI : **DU VÉGÉTAL À L'ASSIETTE : NOUVELLES PRATIQUES CULINAIRES**

13 MAI : **LA PRATIQUE MANUELLE DANS LES ENSEIGNEMENTS**
Et si abattre la distinction entre enseignement manuel et enseignement académique était la solution ?

20 MAI : **DESIGN, GASTRONOMIE ET ARTS DE LA TABLE**
Effacer les frontières et (re)découvrir le design gastronomique

27 MAI : **SEMINAIRE ANNUEL DES DDFPT DES ETABLISSEMENTS PARTENAIRES DU CAMPUS**

3 JUIN : **HOSPITALITE ET SERVICE : ARTS DE LA TABLE, ARTS DE VIVRE ET MISE EN RECIT DES METS ET DES OBJETS**
Quand le patrimoine de l'art de vivre se raconte aux élèves

13 MAI : **SEMINAIRE ANNUEL DU RESEAU DES ETABLISSEMENTS AU BATI PATRIMONIAL**
1ère journée (2e journée en Septembre 2027)

CAMPUS VERSAILLES
Patrimoine & Artisanat d'excellence

CATALOGUE • Les Thématiques

🍽️🌍🎒 DÉCOUVRIR LES FILIÈRES 🌿🛠️🖌️ PROFESSIONNELLES DU CAMPUS VERSAILLES

4 Nov. 2026 • INTEGRER UN **DISPOSITIF PEDAGOGIQUE** DU CAMPUS VERSAILLES AU SEIN DE SES PROJETS DE CLASSE

7 Janv. 2027 • ENSEIGNER ET TRANSMETTRE **LES GRANDS ENJEUX DU PATRIMOINE**

29 Janv. 2027 • **DEBOUCHES ET OPPORTUNITES** DES FILIERES DE L'ARTISANAT ET DES METIERS DE SAVOIR-FAIRE

4 Mars 2027 • LE **RESTAURANT DE DEMAIN**

9 Mars 2027 • ENSEIGNER ET TRANSMETTRE LES **GRANDS ENJEUX DU TOURISME** DURABLE

22 Avril 2027 • COMMENT ENSEIGNER LE **PATRIMOINE IMMATERIEL** : CULINAIRE, FOLKLORES

4 Mai 2027 • **DU VÉGÉTAL À L'ASSIETTE** : NOUVELLES PRATIQUES CULINAIRES

20 Mai 2027 • **DESIGN, GASTRONOMIE** ET **ARTS DE LA TABLE**

3 Juin 2027 • **HOSPITALITE ET SERVICE** : ARTS DE LA TABLE, ARTS DE VIVRE ET **MISE EN RECIT** DES METS ET DES OBJETS

🤝 PARTICIPER A L'ANIMATION DU RESEAU DES ETABLISSEMENTS PARTENAIRES DU CAMPUS 🤝

13 Mai 2027 • SEMINAIRE DES **ETABLISSEMENTS AU BATI PATRIMONIAL**

27 Mai 2027 • SEMINAIRE DES **DDFPT PARTENAIRES** DU CAMPUS

🌳 ENSEIGNER LES ENJEUX DU DÉVELOPPEMENT DURABLE ET DE LA TRANSITION ÉCOLOGIQUE 📈

2 Mars 2027 • **CYCLE DE VIE** DES MATERIAUX & **MATERIAUX INNOVANTS** DANS L'ARTISANAT ET LE BATI

19 Mars 2027 • **PATRIMOINE ET DEVELOPPEMENT DURABLE**

23 Avril 2027 • LA **CUISINE DURABLE** : ENJEUX ET TECHNIQUES

👩‍🏫 DÉCOUVRIR ET FAVORISER L'INNOVATION PÉDAGOGIQUE, L'APPRENDRE PAR LE FAIRE, ET LA PÉDAGOGIE DE PROJET 👛

12 Janv. 2027 • **INTELLIGENCE COLLECTIVE** DANS LA CLASSE

14 Janv. 2027 • METTRE EN PLACE UN **DISPOSITIF DE MENTORAT** ET LES OUTILS DE **L'ACCOMPAGNEMENT INDIVIDUEL**

1er Déc. 2026 • ANIMER UN PROJET EN **PEDAGOGIE ACTIVE**

28 Janv. 2027 • **ENTREPRENDRE** POUR APPRENDRE

13 Mai 2027 • LA **PRATIQUE MANUELLE** DANS LES ENSEIGNEMENTS

💻 TRAVAILLER AVEC LES ATELIERS DU CAMPUS ET SES OUTILS, TRADITIONNELS ET INNOVANTS 🛠️

17 Nov. 2026 • APPRENDRE LES BASES DE MAÎTRISE D'UNE **BRODEUSE NUMÉRIQUE**

5 Fév. 2027 • L'IMPACT DE **L'INTELLIGENCE ARTIFICIELLE** DANS LES ARTISANATS DU BÂTI ET DES METIERS D'ART

CAMPUS VERSAILLES



Animer le réseau des établissements partenaires du Campus Versailles

Ce parcours vise à associer les Directeurs Délégués aux Formations et les professeurs coordinateurs des établissements partenaires du Campus Versailles. Ce temps d'échange et de travail collaboratif permettra de concevoir, de faciliter et de piloter des projets pédagogiques inter-établissements, des actions éducatives communes ou des actions d'orientation concertées en lien avec les métiers de l'artisanat et du patrimoine.

SEMINAIRE DES DDFPT ET DES LYCEES PARTENAIRES DU CAMPUS VERSAILLES



FORMATION CONTINUE

DURÉE	1 journée
ADMISSION	Plateforme SOFIA
FORMAT	Présentiel
LIEU	Campus Versailles
PRÉREQUIS	Aucun
IDENTIFIANT	26A0251310
MODALITÉS	Cours théoriques et cas pratiques

Objectifs :
Animer le réseau des Directeurs Délégués aux Formations et/ou des professeurs coordinateurs de discipline des établissements scolaires partenaires du Campus Versailles afin d'élaborer des projets et des actions pédagogiques répondant aux enjeux des métiers de l'artisanat et du patrimoine.

Contenus :
Accompagner les acteurs pédagogiques des établissements dans l'animation d'un réseau collaboratif pour favoriser les échanges de pratiques et renforcer les synergies inter-établissements de mêmes filières. Favoriser la création de projets pédagogiques en lien avec les métiers de l'artisanat et du patrimoine afin de sensibiliser les élèves aux savoir-faire traditionnels et innovants. Valoriser les projets réalisés en mettant en avant les savoir-faire et compétences à travers des expositions, concours ou publications.

Activités :
Séminaire articulé autour de temps de conférences, visites du Campus Versailles et de ses ateliers.

Cette formation est non certifiante, gratuite, et s'adresse aux enseignants de la Région académique. Elle se valide au fur et à mesure des projets pratiques. Inscriptions et validations directement auprès de l'EAFC sur la plateforme SOFIA. Pour toute question relative à l'accessibilité, contactez-nous via notre site web.

Juillet 2026

SEMINAIRE RESEAU DES ETABLISSEMENTS AU BATI PATRIMONIAL



FORMATION CONTINUE

DURÉE	1 journée en Mai et/ou 1 journée en Septembre
ADMISSION	Plateforme SOFIA
FORMAT	Présentiel
LIEU	Campus Versailles
PRÉREQUIS	Aucun
IDENTIFIANT	26A0253585
MODALITÉS	Cours théoriques et cas pratiques

Objectifs : À l'issue de cette formation, les participants seront capables de structurer un réseau de partenaires autour des métiers du bâti patrimonial et de concevoir de nouveaux projets pédagogiques favorisant la coopération entre établissements, acteurs du patrimoine et professionnels de l'artisanat. Ils sauront identifier les enjeux, ressources et dynamiques territoriales utiles à la mise en place d'actions conjointes dans le champ du patrimoine bâti.

Contenus : Ce séminaire propose une alternance de temps collectifs (tables rondes, conférences, retours d'expériences) et d'ateliers collaboratifs (construction de projets, cartographie de partenaires, mutualisation de ressources pédagogiques).
Les échanges s'articuleront autour des enjeux contemporains du bâti patrimonial (transition écologique, transmission des savoir-faire, innovation artisanale), du développement du réseau d'établissements (identification des forces locales, création de partenariats inter-écoles et avec les acteurs institutionnels, culturels et économiques) et de la conception de projets pédagogiques partagés.

Cette formation est non certifiante, gratuite, et s'adresse aux enseignants de la Région académique. Elle se valide au fur et à mesure des projets pratiques. Inscriptions et validations directement auprès de l'EAFC sur la plateforme SOFIA. Pour toute question relative à l'accessibilité, contactez-nous via notre site web.

Juillet 2026



Apprentissage par le faire et pédagogie de projet

Ce parcours permet aux enseignants d'explorer la pédagogie active pour rendre les élèves acteurs de leurs apprentissages. Il propose des outils pour concevoir et évaluer un projet en pédagogie active, en structurant des séquences engageantes et adaptées. Un second module aborde l'animation et la facilitation, afin d'adopter une posture favorisant l'autonomie et la collaboration. Enfin, le dernier module initie à l'entrepreneuriat pédagogique, en expérimentant les mini-entreprises comme levier d'apprentissage. À travers des méthodes concrètes et des mises en situation, les participants repartiront avec des outils prêts à l'emploi pour dynamiser leurs pratiques.

ANIMER UN PROJET EN PEDAGOGIE ACTIVE (FACILITATION)



FORMATION CONTINUE

DURÉE	1 journée
ADMISSION	Plateforme SOFIA
FORMAT	Présentiel
LIEU	Campus Versailles
PRÉREQUIS	Aucun
IDENTIFIANT	26A0251306
MODALITÉS	Cours théoriques et cas pratiques

Objectifs :

L'objectif de ce module est d'apprendre à fédérer un groupe autour d'un objectif commun, à valoriser les idées et points de vue de chacun, et à engager le collectif dans la mise en œuvre d'un plan d'action, afin de savoir animer un groupe et favoriser la collaboration et la création de valeur collective.

À l'issue de la formation, le stagiaire sera en situation d'animer un groupe à travers le faire en facilitant l'émergence de la collaboration et la création de valeur collective

Contenus :

- Découverte des enjeux et de l'histoire des méthodes de facilitation et d'intelligence collective
- Explorer les dimensions de la facilitation : cadre, posture, outils, processus
- Apprendre les pratiques de création d'un groupe : intentions, méthodes, outils : Icebreakers, processus de création de groupe
- Créer un cadre de confiance
- Se former à la pratique du partage de représentations et de la création de connaissance : intentions, méthodes, outils
- Expérimenter
- Pratique de la créativité : intentions, méthodes, outils : le challenge créatif, le détour créatif, le principe d'émergence, la respiration créative, les permissions nécessaires, l'échauffement
- Appréhender la pratique de la prise de décision collective : intentions, méthodes, outils
- Suivre un plan d'action : intentions, méthodes, outils / Principes agiles (Qui Quoi Quand, pont de corde, KISS)

Cette formation est non certifiante, gratuite, et s'adresse aux enseignants de la Région académique. Elle se valide au fur et à mesure des projets pratiques. Inscriptions et validations directement auprès de l'EAFC sur la plateforme SOFIA. Pour toute question relative à l'accessibilité, contactez-nous via notre site web.

ENTREPRENDRE POUR APPRENDRE



FORMATION CONTINUE

DURÉE	1 journée
ADMISSION	Plateforme SOFIA
FORMAT	Présentiel
LIEU	Campus Versailles
PRÉREQUIS	Aucun
IDENTIFIANT	26A0251301
MODALITÉS	Cours théoriques et cas pratiques

Objectifs :
À l'issue de ce module, les participants seront capables de concevoir et encadrer un projet de mini-entreprise scolaire. Ils apprendront à utiliser la démarche entrepreneuriale pour développer les savoir-faire et savoir-être transverses de leurs élèves, tout en donnant du sens aux apprentissages disciplinaires.

Contenus :
Cette formation explore les bénéfices pédagogiques des mini-entreprises en classe. À partir d'exemples concrets, les participants découvriront les compétences clés développées par ce type de projet (créativité, autonomie, travail en équipe, etc.). Ils apprendront à aider les élèves à structurer une idée, analyser un marché, définir un modèle économique simple et présenter leur projet de façon convaincante. Des outils pratiques pour suivre et encadrer ces formats pédagogiques seront également partagés, afin de faciliter leur développement.

Cette formation est non certifiante, gratuite, et s'adresse aux enseignants de la Région académique. Elle se valide au fur et à mesure des projets pratiques. Inscriptions et validations directement auprès de l'EAFC sur la plateforme SOFIA. Pour toute question relative à l'accessibilité, contactez-nous via notre site web.

Juillet 2026

LA PRATIQUE MANUELLE DANS LES ENSEIGNEMENTS



FORMATION CONTINUE

DURÉE	1 journée
ADMISSION	Plateforme SOFIA
FORMAT	Présentiel
LIEU	Campus Versailles
PRÉREQUIS	Aucun
IDENTIFIANT	26A0251303
MODALITÉS	Cours théoriques et cas pratiques

Objectifs :
À l'issue de cette formation, les participants seront capables d'intégrer la pratique manuelle dans leurs enseignements comme levier d'apprentissage, d'engagement et de transmission des savoir-faire. Ils sauront concevoir des situations pédagogiques articulant gestes techniques, expérimentation et réflexion, adaptées à leur contexte d'enseignement.

Contenus :
Cette formation propose une alternance de temps d'apports théoriques, de retours d'expériences et d'ateliers pratiques permettant aux participants d'expérimenter différentes approches de la pratique manuelle dans les enseignements. Les échanges s'articuleront autour des apports pédagogiques du geste et de la manipulation, de la place de l'expérimentation dans les apprentissages, de la valorisation des savoir-faire techniques et artisanaux ainsi que des modalités de conception de séquences pédagogiques intégrant des réalisations concrètes. Les participants travailleront également sur l'identification des ressources matérielles et humaines mobilisables, la mise en œuvre de projets interdisciplinaires et les conditions favorisant l'engagement, l'autonomie et la créativité des apprenants.

Cette formation est non certifiante, gratuite, et s'adresse aux enseignants de la Région académique. Elle se valide au fur et à mesure des projets pratiques. Inscriptions et validations directement auprès de l'EAFC sur la plateforme SOFIA. Pour toute question relative à l'accessibilité, contactez-nous via notre site web.













Découvrir les filières professionnelles du Campus Versailles, patrimoine et artisanats d'excellence

Ce parcours de formation propose aux enseignants de découvrir la diversité des filières professionnelles liées au patrimoine et aux artisanats d'excellence portées par le Campus Versailles.
Il permet d'appréhender les enjeux, les métiers, les savoir-faire et les évolutions de secteurs tels que les métiers d'art, le patrimoine bâti, le paysage, la gastronomie, le tourisme culturel ou encore l'horticulture.

INTEGRER UN DISPOSITIF PEDAGOGIQUE DU CAMPUS VERSAILLES AU SEIN DE SES PROJETS DE CLASSE



FORMATION CONTINUE

DURÉE	½ Journée
ADMISSION	Plateforme SOFIA
FORMAT	Présentiel
LIEU	Campus Versailles
PRÉREQUIS	Participer ou avoir participer à un dispositif pédagogique du Campus
IDENTIFIANT	26A0253586 sous le dispositif 26A0251303
MODALITÉS	Cours théoriques et cas pratiques

Objectifs :

À l'issue de cette formation, les participants seront capables d'intégrer un dispositif pédagogique du Campus Versailles dans leurs projets de classe afin d'en assurer le suivi, d'en renforcer les impacts pédagogiques et d'en évaluer les retombées auprès des élèves. Ils sauront mobiliser les outils et méthodes nécessaires pour accompagner les apprenants avant, pendant et après la participation au dispositif, en favorisant son articulation avec les apprentissages et les objectifs pédagogiques de la classe.

Contenus :

Cette formation propose une alternance d'apports théoriques, d'ateliers pratiques et d'échanges de pratiques autour de l'intégration des dispositifs du Campus Versailles dans les projets de classe. Les participants exploreront les enjeux pédagogiques liés à ces dispositifs, les méthodes pédagogiques actives permettant de préparer et prolonger les expériences vécues par les élèves, ainsi que les outils numériques et supports de suivi mobilisables. Les échanges porteront également sur les modalités d'évaluation des apports du dispositif et sur la conception d'outils permettant d'en mesurer les effets pédagogiques. Les ateliers permettront d'analyser des situations concrètes et de concevoir des démarches adaptées aux besoins des élèves.

Cette formation est non certifiante, gratuite, et s'adresse aux enseignants de la Région académique. Elle se valide au fur et à mesure des projets pratiques. Inscriptions et validations directement auprès de l'EAFC sur la plateforme SOFIA. Pour toute question relative à l'accessibilité, contactez-nous via notre site web.

Juillet 2026

COMMENT ENSEIGNER LE PATRIMOINE IMMATERIEL : CULINAIRE, FOLKLORES...



FORMATION CONTINUE

DURÉE	1 journée
ADMISSION	Plateforme SOFIA
FORMAT	Présentiel
LIEU	Campus Versailles
PRÉREQUIS	Aucun
IDENTIFIANT	26A0253123
MODALITÉS	Cours théoriques et cas pratiques

Objectifs :
À l'issue de cette formation, les participants seront capables d'identifier, de valoriser et d'enseigner les différentes formes de patrimoine culturel immatériel, notamment les traditions culinaires, les folklores, les savoir-faire, les pratiques sociales et les expressions orales. Ils sauront concevoir des projets pédagogiques permettant aux apprenants de comprendre les mécanismes de transmission de ces patrimoines.

Contenus :
Cette formation propose une alternance d'études de cas, de retours d'expériences et d'ateliers collaboratifs consacrés à la transmission du patrimoine culturel immatériel. Les échanges s'articuleront autour de la définition et des enjeux contemporains du patrimoine immatériel (préservation, transmission, diversité culturelle, mondialisation), de l'identification des ressources et acteurs locaux (artisans, associations, porteurs de traditions, institutions culturelles) ainsi que des méthodes pédagogiques favorisant l'apprentissage.

Cette formation est non certifiante, gratuite, et s'adresse aux enseignants de la Région académique. Elle se valide au fur et à mesure des projets pratiques. Inscriptions et validations directement auprès de l'EAFC sur la plateforme SOFIA. Pour toute question relative à l'accessibilité, contactez-nous via notre site web.

Juillet 2026

DEBOUCHES ET OPPORTUNITES DES FILIERES DE L'ARTISANAT ET DES METIERS DE SAVOIR-FAIRE



FORMATION CONTINUE

DURÉE	1 journée
ADMISSION	Plateforme SOFIA
FORMAT	Présentiel
LIEU	Campus Versailles
PRÉREQUIS	Aucun
IDENTIFIANT	26A0251297
MODALITÉS	Cours théoriques et cas pratiques

Objectifs :

À l'issue de ce module, les participants seront capables d'identifier les débouchés professionnels et les parcours de formation dans les métiers de l'artisanat et des savoir-faire d'excellence. Ils disposeront de ressources et d'exemples concrets pour mieux accompagner et orienter leurs élèves vers ces filières porteuses.

Contenus :

Ce module propose un panorama des métiers de l'artisanat et du patrimoine, en mettant en lumière les secteurs qui recrutent et les opportunités de carrière (marché, contexte social, attentes des professionnels). À travers des témoignages d'artisans, des présentations d'études, les participants découvriront les différentes voies d'accès (CAP, DMA, DN MADE, formations spécialisées) et les dispositifs de soutien aux jeunes souhaitant s'engager dans ces métiers. Un focus sera fait sur l'évolution des compétences et les nouveaux enjeux du secteur.

Cette formation est non certifiante, gratuite, et s'adresse aux enseignants de la Région académique. Elle se valide au fur et à mesure des projets pratiques. Inscriptions et validations directement auprès de l'EAFC sur la plateforme SOFIA. Pour toute question relative à l'accessibilité, contactez-nous via notre site web.

DESIGN, GASTRONOMIE ET ARTS DE LA TABLE



FORMATION CONTINUE

DURÉE	1 journée
ADMISSION	Plateforme SOFIA
FORMAT	Présentiel
LIEU	Campus Versailles
PRÉREQUIS	Aucun
IDENTIFIANT	26A0251305
MODALITÉS	Cours théoriques et cas pratiques

Cette formation propose d'explorer l'art culinaire comme terrain d'expérimentation artistique, sensible et collectif. Pensée comme une immersion dans le restaurant-école, en cuisine et en salle, elle croise sciences, patrimoine, design et arts culinaires dans une approche volontairement transversale et ouverte à des enseignants de profils variés. Elle invite à considérer le repas comme espace de création, de mise en scène et de réflexion partagée.

Objectifs :

- Explorer l'art culinaire comme espace de création, d'expérimentation et de collaboration.
- Mettre en dialogue gastronomie, patrimoine, design, sciences et paysage dans une approche transversale.
- Identifier des pistes pédagogiques transférables dans différents établissements et disciplines.

Contenus :

- Immersion dans le restaurant-école comme laboratoire vivant : cuisine, salle, scénographie et expérience du repas.
- Approche artistique du geste culinaire : matière, transformation, temporalité, narration et mise en scène.
- Dialogue entre disciplines : sciences du vivant, patrimoine alimentaire, design d'objet et de service, horticulture et territoire.
- Intervention croisée d'un·e artiste et/ou d'un·e chef·fe pour confronter pratiques, méthodes et processus créatifs.

Cette formation est non certifiante, gratuite, et s'adresse aux enseignants de la Région académique. Elle se valide au fur et à mesure des projets pratiques. Inscriptions et validations directement auprès de l'EAFC sur la plateforme SOFIA. Pour toute question relative à l'accessibilité, contactez-nous via notre site web.

Juillet 2026

DU VEGETAL A L'ASSIETTE : NOUVELLES PRATIQUES CULINAIRES



FORMATION CONTINUE

DURÉE	1 journée
ADMISSION	Plateforme SOFIA
FORMAT	Présentiel
LIEU	Campus Versailles
PRÉREQUIS	Aucun
IDENTIFIANT	26A0251302
MODALITÉS	Cours théoriques et cas pratiques

Cette formation propose d'explorer la cuisine végétale comme levier d'innovation culinaire et de transition alimentaire. Au-delà de la simple substitution des produits animaux, il s'agit d'acquérir une véritable maîtrise technique des végétaux, de leurs textures, de leurs modes de cuisson et de leurs apports nutritionnels. La cuisine végétale devient ainsi un terrain d'expérimentation créatif, durable et transmissible.

Objectifs :

- Comprendre les enjeux environnementaux, nutritionnels et culturels liés au développement de la cuisine végétale.
- Maîtriser les techniques spécifiques de transformation et de mise en valeur des protéines végétales, légumes, céréales et légumineuses.
- Intégrer la cuisine végétale dans les pratiques pédagogiques et professionnelles, sans perte d'exigence gastronomique.

Contenus :

- Panorama des matières premières végétales (légumineuses, céréales anciennes, oléagineux, légumes racines, feuilles et fleurs comestibles) dans une perspective de transmission aux élèves et d'adaptation aux référentiels de formation.
- Appropriation des techniques culinaires spécifiques (extraction des saveurs, travail des textures, émulsions végétales, alternatives aux produits laitiers et aux œufs) en vue de leur intégration dans des séquences pédagogiques.
- Construction d'un menu végétal équilibré comme support d'apprentissage : articulation entre exigences nutritionnelles, contraintes économiques et progression des compétences.
- Réflexion sur l'évolution des attentes des consommateurs et sur la manière d'accompagner les apprenants dans la compréhension des mutations du secteur.

Cette formation est non certifiante, gratuite, et s'adresse aux enseignants de la Région académique. Elle se valide au fur et à mesure des projets pratiques. Inscriptions et validations directement auprès de l'EAFC sur la plateforme SOFIA. Pour toute question relative à l'accessibilité, contactez-nous via notre site web.

Juillet 2026

ENSEIGNER ET TRANSMETTRE LES GRANDS ENJEUX ET SECTEURS DU PATRIMOINE



FORMATION CONTINUE

DURÉE	1 journée
ADMISSION	Plateforme SOFIA
FORMAT	Présentiel
LIEU	Campus Versailles
PRÉREQUIS	Aucun
IDENTIFIANT	26A0251299
MODALITÉS	Cours théoriques et cas pratiques

Objectifs :
Comprendre les grands enjeux liés à la préservation, à la valorisation et à la transmission du patrimoine. Identifier les secteurs clés du patrimoine et leurs spécificités. Développer des approches pédagogiques innovantes pour intégrer ces enjeux dans les pratiques des enseignants.

Contenus :
Présentation du patrimoine et de ses enjeux économiques, sociaux et culturels. Étude des secteurs du patrimoine : architectural, immatériel, industriel, numérique. Exploration des méthodes pédagogiques actives et des outils numériques pour favoriser la transmission des enjeux, du cadre légal et déontologique liés à la valorisation du patrimoine.

Activités :
Exposé interactif pour poser les bases théoriques. Ateliers pratiques en groupe pour analyser des cas concrets. Débats et table ronde avec des experts du patrimoine. Simulation de création d'un mini-projet pédagogique autour du patrimoine.

Cette formation est non certifiante, gratuite, et s'adresse aux enseignants de la Région académique. Elle se valide au fur et à mesure des projets pratiques. Inscriptions et validations directement auprès de l'EAFC sur la plateforme SOFIA. Pour toute question relative à l'accessibilité, contactez-nous via notre site web.

Juillet 2026

ENSEIGNER ET TRANSMETTRE LES GRANDS ENJEUX DU TOURISME DURABLE



FORMATION CONTINUE

DURÉE	1 journée
ADMISSION	Plateforme SOFIA
FORMAT	Présentiel
LIEU	Campus Versailles
PRÉREQUIS	Aucun
IDENTIFIANT	26A0251300
MODALITÉS	Cours théoriques et cas pratiques

Objectifs :
Comprendre les enjeux propres au tourisme culturel, patrimonial et de savoir-faire. Appréhender les débouchés et les compétences concernées et les enjeux du tourisme durable et les nouveaux métiers en développement. Développer des modules pédagogiques, des thématiques et rencontrer des professionnels du secteur pour intégrer ces enjeux dans les pratiques des enseignants.

Contenus :
Prospective économique et métiers autour du tourisme culturel. Exposé des enjeux liés au tourisme durable et de savoir-faire et des mutations des métiers. Étude de cas pratiques autour d'enjeux touristiques de territoires, de monuments et de filières de savoir-faire. Ateliers nouveaux métiers et nouvelles compétences. Témoignages de professionnels.

Activités :
Conférence, apports théorique, exercices pratiques de co-création de supports pédagogiques, et témoignages.

Cette formation est non certifiante, gratuite, et s'adresse aux enseignants de la Région académique. Elle se valide au fur et à mesure des projets pratiques. Inscriptions et validations directement auprès de l'EAFC sur la plateforme SOFIA. Pour toute question relative à l'accessibilité, contactez-nous via notre site web.

Juillet 2026

HOSPITALITE ET SERVICE : ARTS DE LA TABLE, ARTS DE VIVRE, ET MISE EN RECIT DES METS ET DES OBJETS



FORMATION CONTINUE

DURÉE	1 journée
ADMISSION	Plateforme SOFIA
FORMAT	Présentiel
LIEU	Campus Versailles
PRÉREQUIS	Aucun
IDENTIFIANT	26A0251298
MODALITÉS	Cours théoriques et cas pratiques

Objectifs :
Comprendre les fondamentaux de l'hospitalité à la française à travers les arts de la table, les arts de vivre et les savoir-faire associés. Découvrir les métiers, compétences et codes du service, de l'accueil et de la valorisation culturelle des patrimoines gastronomiques et artisanaux. Développer des approches pédagogiques permettant de transmettre les notions de mise en scène, de narration et d'expérience autour des mets, des objets et des gestes.

Contenus :
Interventions sur l'histoire et codes des arts de la table et de l'art de recevoir. Études de cas autour de lieux, maisons et professionnels incarnant l'excellence de l'hospitalité. Ateliers pratiques sur l'évolution des métiers du service, de l'accueil et de la transmission culturelle.

Cette formation est non certifiante, gratuite, et s'adresse aux enseignants de la Région académique. Elle se valide au fur et à mesure des projets pratiques. Inscriptions et validations directement auprès de l'EAFC sur la plateforme SOFIA. Pour toute question relative à l'accessibilité, contactez-nous via notre site web.

Juillet 2026

LE RESTAURANT DE DEMAIN



FORMATION CONTINUE

DURÉE	1 journée
ADMISSION	Plateforme SOFIA
FORMAT	Présentiel
LIEU	Campus Versailles
PRÉREQUIS	Aucun
IDENTIFIANT	26A0251304
MODALITÉS	Cours théoriques et cas pratiques

Cette conférence propose d'interroger les mutations profondes qui traversent aujourd'hui le secteur de la restauration. Transformations des attentes des clients, transitions écologiques, innovations technologiques, nouveaux modèles économiques et évolutions managériales redessinent les contours du restaurant de demain. À travers des regards croisés — académique, culinaire et professionnel — cette rencontre offre aux enseignants des clés de compréhension et d'anticipation des évolutions du métier.

Objectifs :

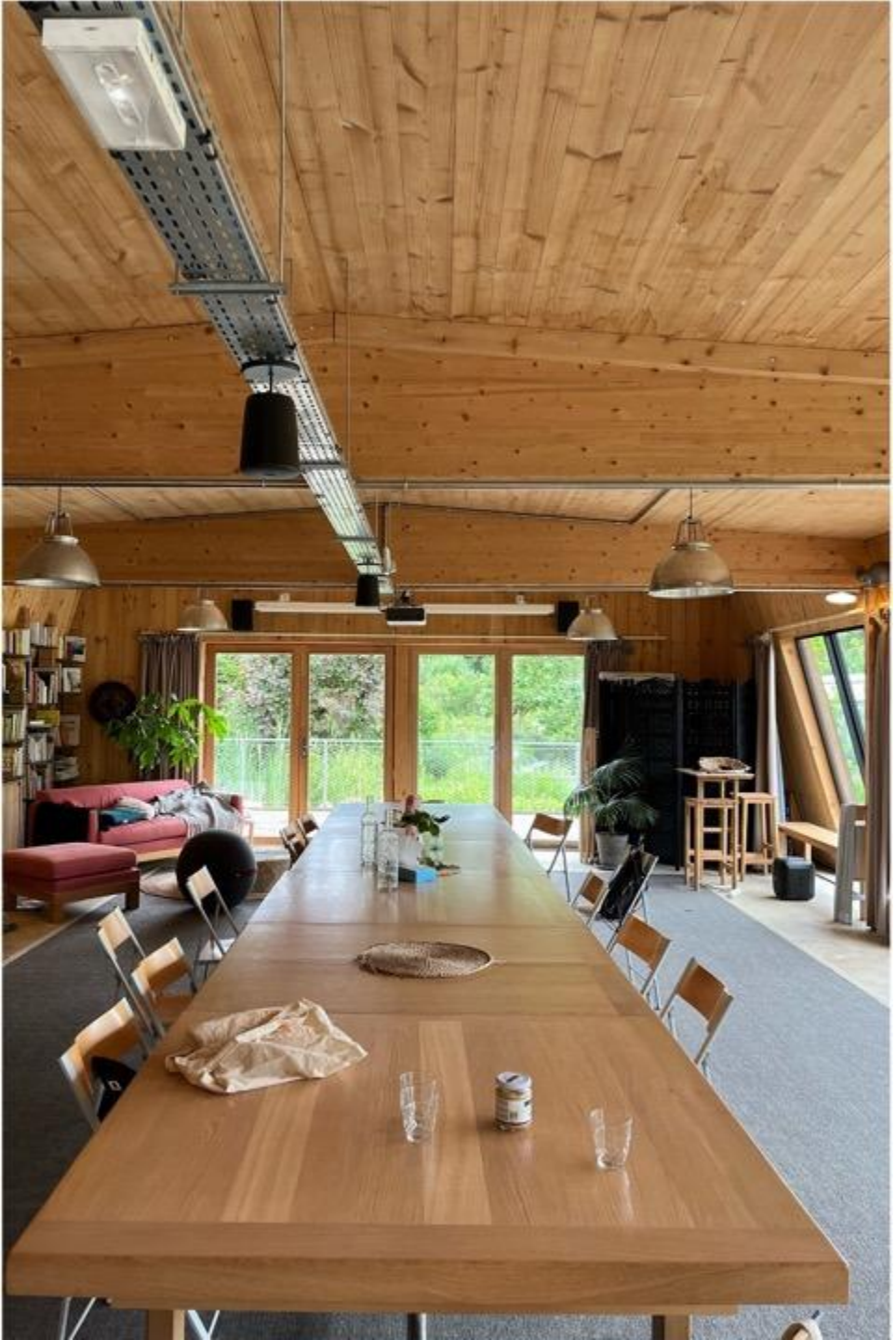
• Comprendre les grandes mutations économiques, sociétales et environnementales qui impactent la restauration.
• Identifier les innovations technologiques, organisationnelles et culinaires qui structurent les nouveaux modèles de restaurant.
• Anticiper les évolutions des compétences et adapter les contenus d'enseignement aux réalités émergentes du secteur.

Contenus :

• Panorama des transformations du secteur : nouvelles attentes des consommateurs, hybridation des formats, digitalisation et automatisation.
• Évolutions des modèles économiques et organisationnels : circuits courts, sobriété énergétique, restauration responsable, nouvelles formes d'entrepreneuriat.
• Réflexion prospective sur les compétences clés du restaurateur de demain : polyvalence, management, maîtrise technologique, conscience environnementale.
• Regards croisés d'un·e enseignant·e-chercheur·e, d'un·e chef·fe et d'un·e professionnel·le du secteur pour croiser analyse théorique, pratique terrain et vision stratégique.

Cette formation est non certifiante, gratuite, et s'adresse aux enseignants de la Région académique. Elle se valide au fur et à mesure des projets pratiques. Inscriptions et validations directement auprès de l'EAFC sur la plateforme SOFIA. Pour toute question relative à l'accessibilité, contactez-nous via notre site web.

Juillet 2026



Enseigner les enjeux du développement durable et de la transition écologique

Ce parcours aide les enseignants à intégrer les enjeux environnementaux dans leurs pratiques pédagogiques. Il commence par une introduction aux grands défis de la transition écologique, abordant les limites planétaires, l'empreinte carbone et l'économie circulaire. Le module suivant se concentre sur la filière spécifique de l'artisanat. Il présente le cycle de vie des matériaux en mettant l'accent sur le réemploi, l'éco-conception et l'impact environnemental des matières utilisées.

CYCLE DE VIE DES MATERIAUX & MATERIAUX INNOVANTS DANS L'ARTISANAT



FORMATION CONTINUE

DURÉE	1 journée
ADMISSION	Plateforme SOFIA
FORMAT	Présentiel
LIEU	Campus Versailles
PRÉREQUIS	Aucun
IDENTIFIANT	26A0251296
MODALITÉS	Cours théoriques et cas pratiques

Objectifs :

À l'issue de ce module, les participants comprendront les principes de l'économie circulaire et leur application aux métiers du patrimoine et de l'artisanat. Ils apprendront à sensibiliser leurs élèves à la gestion responsable des matériaux, au réemploi et aux pratiques durables.
Les participants pourront également découvrir des matériaux innovants et leurs usages dans les artisanats.

Contenus :

Cette formation explore à la fois le cycle de vie des matériaux (extraction, transformation, utilisation et fin de vie) et le répertoire de nouveaux matériaux enrichissant aujourd'hui la R&D dans le domaine de l'artisanat. Les participants découvriront les impacts environnementaux des matériaux courants, les alternatives écoresponsables et les pratiques de réemploi et d'upcycling. Des exemples concrets et des pistes pédagogiques seront proposés pour intégrer ces notions en classe et faire réfléchir les élèves aux enjeux du développement durable dans leur domaine.

Cette formation est non certifiante, gratuite, et s'adresse aux enseignants de la Région académique. Elle se valide au fur et à mesure des projets pratiques. Inscriptions et validations directement auprès de l'EAFC sur la plateforme SOFIA. Pour toute question relative à l'accessibilité, contactez-nous via notre site web.

Juillet 2026

LA CUISINE DURABLE : ENJEUX ET TECHNIQUES



FORMATION CONTINUE

DURÉE	2 journées
ADMISSION	Plateforme SOFIA
FORMAT	Présentiel
LIEU	Campus Versailles
PRÉREQUIS	Aucun
IDENTIFIANT	26A0251294
MODALITÉS	Cours théoriques et cas pratiques

Cette formation propose d'explorer la cuisine durable comme réponse aux enjeux environnementaux, sociaux et économiques contemporains. Elle articule réflexion et pratique pour comprendre comment les techniques culinaires, les choix d'approvisionnement et l'organisation du travail en cuisine peuvent contribuer à une alimentation plus responsable, de la Terre à la Table.

Objectifs :

• Comprendre les grands enjeux de la transition alimentaire et leurs impacts sur les métiers de la cuisine.
• Identifier des techniques culinaires favorisant la sobriété, la valorisation intégrale des produits et la réduction du gaspillage.
• Intégrer les principes de durabilité dans les pratiques pédagogiques et professionnelles.

Contenus :

• Enjeux environnementaux et sociétaux : saisonnalité, circuits courts, biodiversité, empreinte carbone, gestion des ressources, dans une perspective de transmission aux élèves et d'adaptation aux référentiels professionnels.
• Approches techniques : cuisine végétale, valorisation des co-produits, travail des produits bruts, conservation raisonnée, fermentation et transformations sobres.
• Organisation durable de la cuisine : gestion des achats, des stocks, des déchets et optimisation énergétique.
• Réflexion sur la transmission de ces enjeux auprès des apprenants et leur intégration dans les référentiels professionnels.

Cette formation est non certifiante, gratuite, et s'adresse aux enseignants de la Région académique. Elle se valide au fur et à mesure des projets pratiques. Inscriptions et validations directement auprès de l'EAFC sur la plateforme SOFIA. Pour toute question relative à l'accessibilité, contactez-nous via notre site web.

Juillet 2026

PATRIMOINE ET DEVELOPPEMENT DURABLE



FORMATION CONTINUE

DURÉE	1 journée
ADMISSION	Plateforme SOFIA
FORMAT	Présentiel
LIEU	Campus Versailles
PRÉREQUIS	Aucun
IDENTIFIANT	26A0251293
MODALITÉS	Cours théoriques et cas pratiques

Objectifs :

À l'issue de ce module, les participants comprendront comment la transition écologique transforme en profondeur les métiers d'art et du patrimoine — dans leurs pratiques, leurs matériaux et leurs modes de conception et de production.

Contenus :

Cette formation propose d'explorer les transformations des métiers d'art et du patrimoine face à la transition écologique : évolution des gestes, des matériaux et des modes de production ; valorisation du réemploi et de la sobriété des ressources.
Les participants aborderont les fondements du développement durable appliqués aux pratiques artisanales et patrimoniales : économie circulaire, écoconception, gestion et réutilisation des déchets, biodiversité, adaptation au changement climatique.
Ils réfléchiront aux manières d'amener les élèves de la voie professionnelle à comprendre les enjeux écologiques, à analyser leurs pratiques et à adopter des réflexes vertueux dans leur futur métier.

Cette formation est non certifiante, gratuite, et s'adresse aux enseignants de la Région académique. Elle se valide au fur et à mesure des projets pratiques. Inscriptions et validations directement auprès de l'EAFC sur la plateforme SOFIA. Pour toute question relative à l'accessibilité, contactez-nous via notre site web.

Juillet 2026





Innovation des outils d'intelligence collective et de collaboration dans l'accompagnement et le mentorat des élèves

S'inscrivant dans le cadre de la réforme de la voie professionnelle, ce parcours propose aux enseignants des clés pour mieux accompagner leurs élèves, individuellement et collectivement. Il explore trois approches complémentaires :
la mise en place d'un dispositif de mentorat pour favoriser l'entraide et la réussite, l'utilisation d'outils d'accompagnement individuel pour mieux guider chaque élève dans son parcours, et le développement de l'intelligence collective en classe pour renforcer la coopération et l'engagement. À travers des méthodes concrètes et des mises en situation, les participants repartiront avec des outils directement applicables pour mieux soutenir et motiver leurs élèves.

L'INTELLIGENCE COLLECTIVE DANS LA CLASSE



FORMATION CONTINUE

DURÉE	1 journée
ADMISSION	Plateforme SOFIA
FORMAT	Présentiel
LIEU	Campus Versailles
PRÉREQUIS	Aucun
IDENTIFIANT	26A0251292
MODALITÉS	Cours théoriques et cas pratiques

Objectifs :

À l'issue de ce module, les participants seront capables de développer des pratiques collaboratives et d'intelligence collective en classe. Ils apprendront à favoriser l'interaction entre élèves pour renforcer leur engagement et leur apprentissage, tout en adaptant leur pédagogie aux dynamiques de groupe.

Contenus :

- Apprendre à choisir et organiser des activités collaboratives adaptées au groupe, au sujet et aux objectifs pédagogiques.
- Travailler sur des cas pratiques et des mises en situation.
- Apprendre à utiliser des approches ludiques, des jeux de rôle ou des simulations pour stimuler la coopération et créer une atmosphère d'apprentissage dynamique et participative.

Cette formation est non certifiante, gratuite, et s'adresse aux enseignants de la Région académique. Elle se valide au fur et à mesure des projets pratiques. Inscriptions et validations directement auprès de l'EAFC sur la plateforme SOFIA. Pour toute question relative à l'accessibilité, contactez-nous via notre site web.

Juillet 2026

METTRE EN PLACE UN DISPOSITIF DE MENTORAT & LES OUTILS DE L'ACCOMPAGNEMENT INDIVIDUEL



FORMATION CONTINUE

DURÉE	1 journée
ADMISSION	Plateforme SOFIA
FORMAT	Présentiel
LIEU	Campus Versailles
PRÉREQUIS	Aucun
IDENTIFIANT	26A0251309
MODALITÉS	Cours théoriques et cas pratiques

Objectifs :

- Structurer et déployer un dispositif de mentorat efficace, favorisant l'engagement des élèves et leur accompagnement vers la réussite.
- Sensibiliser et former à l'accompagnement individualisé des élèves au travers des dispositifs de mentorat et aux spécificités des relations mentors-mentorés.
- Transmettre aux formateurs de futurs mentors un socle commun de connaissances sur le mentorat.
- Identifier les principaux éléments d'un programme de mentorat et les facteurs clés de succès.
- Identifier et mobiliser des techniques adaptées, pour aider chaque élève à surmonter ses difficultés et à s'engager dans son parcours scolaire.

Contenus :

- Comprendre le mentorat et son impact sur l'orientation et la motivation des élèves.
- Structurer un programme de mentorat adapté à leur établissement.
- Travailler sur des exemples concrets et des mises en situation,.
- Identifier et former des mentors.
- Mobiliser les élèves.
- Organiser des temps d'échange.
- Assurer un suivi efficace pour garantir la réussite du dispositif.
- Découvrir les méthodes et les bonnes pratiques de l'accompagnement individualisé.
- Apprendre à poser les bonnes questions, à valoriser les réussites et à guider l'élève dans ses choix, tout en respectant son rythme et ses besoins.

Cette formation est non certifiante, gratuite, et s'adresse aux enseignants de la Région académique. Elle se valide au fur et à mesure des projets pratiques. Inscriptions et validations directement auprès de l'EAFC sur la plateforme SOFIA. Pour toute question relative à l'accessibilité, contactez-nous via notre site web.

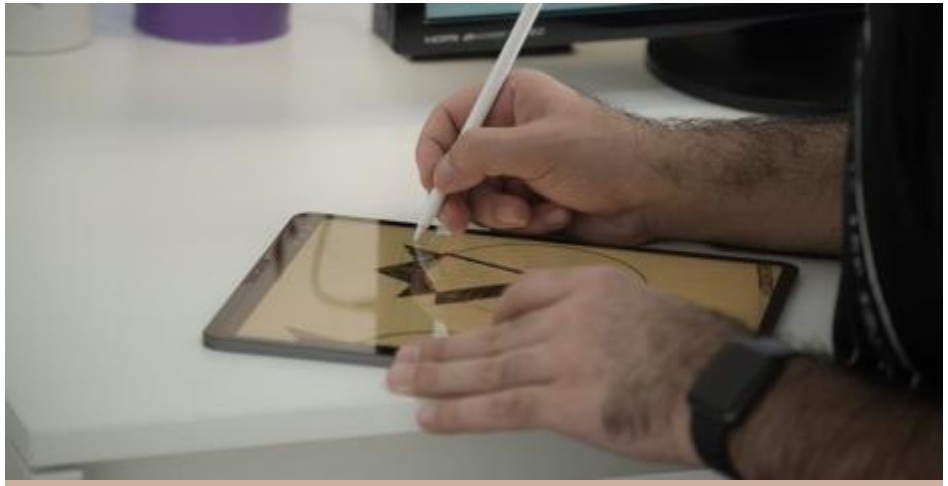
Juillet 2026



Utiliser l'IA au service du patrimoine et des artisanats d'excellence, travailler avec les ateliers du Campus Versailles

Ce parcours de formation propose aux enseignants de découvrir les opportunités offertes par l'intelligence artificielle et les outils de fabrication numérique au service du patrimoine et des artisanats d'excellence. Il permet de comprendre l'impact des innovations technologiques sur les pratiques professionnelles dans les secteurs de l'artisanat d'art, du patrimoine, de la gastronomie et du paysage.

L'IMPACT DE L'IA DANS LES ARTISANATS DU BATI ET DES METIERS D'ART



FORMATION CONTINUE

DURÉE	1 journée
ADMISSION	Plateforme SOFIA
FORMAT	Présentiel
LIEU	Campus Versailles
PRÉREQUIS	Aucun
IDENTIFIANT	26A0251307
MODALITÉS	Cours théoriques et cas pratiques

Ce module de 6h explore comment les intelligences artificielles transforment les métiers de l'artisanat d'art et du bâti patrimonial. L'enseignant pourra ensuite transposer ses acquis dans l'accompagnement pédagogique de ses élèves dans le cadre des référentiels d'aptitude professionnelle du métier d'art concerné.

Objectifs :

- Comprendre les fondamentaux de l'IA.
- Identifier son impact sur la création artisanale et architecturale.
- Identifier des leviers d'innovation des métiers d'art et du bâtiment patrimonial.
- Intégrer ces nouveaux outils dans les contenus pédagogiques des enseignants.

Contenus :

- Découvrir un panorama des technologies d'IA avec un focus sur les outils adaptés aux besoins (génération d'images, de 3D, support de communication plurimédia).
- Appréhender des applications et transformations concrètes dans l'artisanat et le bâtiment pour la transformation de la matière, dans les techniques de réalisation et dans la communication de son travail.
- Se questionner sur les enjeux éthiques et numériques pour un enseignement renouvelé des métiers d'art et des métiers du bâtiment.

Activités :

- Atelier interactif : prendre en main des outils IA spécifiques aux métiers artisanaux ;
- Pratiquer avec des études de cas : analyse détaillée de projets innovants intégrant l'IA ; travail collaboratif : brainstorming et simulation d'un projet d'innovation
- Suivi d'une restitution structurée et d'un échange sur des pistes pédagogiques à explorer en classe.

Cette formation est non certifiante, gratuite, et s'adresse aux enseignants de la Région académique. Elle se valide au fur et à mesure des projets pratiques. Inscriptions et validations directement auprès de l'EAFC sur la plateforme SOFIA. Pour toute question relative à l'accessibilité, contactez-nous via notre site web.

Juillet 2026

MAITRISER LES OUTILS DU FABXIV - BRODERIE NUMERIQUE



FORMATION CONTINUE NON CERTIFIANTE

DURÉE	1 journée
ADMISSION	Plateforme SOFIA
FORMAT	Présentiel
LIEU	Campus Versailles
PRÉREQUIS	Peut être suivi sans prérequis seul ou dans le cadre d'un parcours progressif après avoir participé au module 1
IDENTIFIANT	26A0251308
MODALITÉS	Cours théoriques et cas pratiques

Objectifs :

- Maîtriser le fonctionnement d'une graveuse laser, savoir préparer et envoyer des fichiers numériques, choisir les matériaux adaptés et acquérir les bases des réglages machines.

Contenus :

- Découvrir les caractéristiques techniques des machines,
- S'initier aux logiciels de vectorisation,
- Découverte de la phase de préparation et des réglages techniques pour la broderie numérique d'un modèle ou dessin.

Activités :

- Ateliers pratiques en petits groupes : utilisation guidée de chaque machine pour réaliser un objet personnalisé.
- Exercices de préparation de fichiers ;
- Démonstration des réglages de base et de la maintenance
- Travail collaboratif : création d'un projet pédagogique intégrant la broderie numérique

Cette formation est non certifiante, gratuite, et s'adresse aux enseignants de la Région académique. Elle se valide au fur et à mesure des projets pratiques. Inscriptions et validations directement auprès de l'EAFC sur la plateforme SOFIA. Pour toute question relative à l'accessibilité, contactez-nous via notre site web.

Juillet 2026

Le Petit Couvert

C’est **le Restaurant-École** du Campus Versailles, au cœur de la Grande Écurie du Roi.

Un lieu inédit dédié à la gastronomie, durable, **un espace de pratiques**, de rencontres, de dégustation et de partage **pour apprendre** à cuisiner, créer et gérer un restaurant, à mieux manger et mieux penser notre alimentation

C’est un **laboratoire culinaire** en phase avec les enjeux alimen durables et sociétaux de notr époque.



16 postes d’apprentissage, en cuisine et salle

OUVERTURE JANVIER 2027



CAMPUS VERSAILLES

> L’apprentissage et la pratique d'un artisanat sont un ensemble d'expériences, de méthodes et de valeurs adaptées aux défis individuels et collectifs de la modernité
>
> Arthur Lochmann

CY UNIVERSITÉ

ACADÉMIE DE VERSAILLES

CHÂTEAU DE VERSAILLES

CAMPUS VERSAILLES

Patrimoine & Artisanat d'Excellence

Campus Versailles
3 avenue Rockefeller
Grande Écurie du Roi
78000 Versailles

campusversailles.fr
Suivez notre actualité sur les réseaux sociaux @campusversailles

Qualiopi processus certifié
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE
La certification qualité à été délivrée au titre de la catégorie d'action suivante :
Action de formation