

e-learning : tout ce qu'il faut savoir pour réussir en 2006

12h00 - 12h30 : Accueil et enregistrement des participants

12h30 - 14h00 : Déjeuner

14h00 - 14h15 : Introduction des rencontres

par **Monsieur François Rebsamen**, Président du Grand Dijon

14h15 - 16h15 : Etat de l'art du e-learning

Cette table ronde fera le point sur les pratiques actuelles en e-learning, notamment à travers les résultats des veilles réalisées par le Préau et Capio (centre de veille d'Adecco). Ces conclusions seront étayées, entre autres, par des présentations d'expériences innovantes et prometteuses. Les dernières avancées en matière de formation initiale seront présentées par le Ministère de l'éducation et de la culture.

Président de la table ronde : **Monsieur Pierre Debeine**, Directeur Général de l'AGEFAFORIA

- Le Préau, centre de veille en e-formation de la CCI de Paris, **Madame Claire-Marie Chaffin**
- Ministère de l'éducation nationale, **Mesdames Odile de Chalendar et Martine Taugeron**
- ISARA Lyon, partenaire du projet européen e-QUATOR, **Monsieur Jean-Marc Ferrero**
- Société d'encouragement pour l'industrie nationale, **Monsieur Pierre Morlière**
- Capio-Adecco, **Madame Annette Philippaux**
- Savoirpro, **Monsieur Pierre Monoury**

16h15 - 16h45 : Pause

16h45 - 17h30 : Place et usages du e-learning dans les dispositifs de formation des grands groupes agroalimentaires

Président de la séance : **Monsieur Didier Livio**, Président de Widil Industries

- Carrefour, **Monsieur Rémi Bichon**
Carrefour nous présentera une expérience unique de formation autonome grâce à des bornes installées dans les laboratoires de fabrication du secteur des produits frais, probablement un des plus durs à former.
- Danone, **Monsieur Michel Rogeaux**
Danone montrera, grâce à un programme de formation aux propriétés sensorielles des produits alimentaires, qu'il est possible d'utiliser aussi le e-learning avec succès auprès des cadres de ses centres de recherche et marketing.
- Fleury Michon, **Madame Béatrice Bastide**
La sécurité sanitaire des aliments est un enjeu majeur du management. Fleury Michon semble avoir la clé pour réussir : c'est MESSA, un dispositif de formation qui répond à cette exigence, en développant les qualités d'animation et de communication. Avec plus d'un an de recul sur la mise en place de ce dispositif : une analyse des bonnes pratiques.

17h30 - 19h00 : Place et usages du e-learning dans les dispositifs de formation des PME agroalimentaires

Président de la séance :
Monsieur Michel Haberstrau, Délégué Général de l'ARIA Bourgogne

- FIRST : Savoirpro, **Monsieur Patrick Pommier** et Widil Industries, **Madame Nathalie Pierard**
First est un programme qui montre qu'il est possible dans un temps court et à un coût faible de former des salariés non permanents (temporaires, saisonniers, CDD) aux bonnes pratiques dans un métier qu'ils ne connaissent pas et favoriser ainsi leur intégration rapide.
- EFOOD : PEA CRITT, **Madame Françoise Molegnana** et Savoirpro, **Madame Bernadette Roy**
Le PEA CRITT nous présentera les résultats du test du programme Efood qui sensibilise tous les acteurs de la chaîne alimentaire (du producteur au consommateur) aux enjeux de la maîtrise de la sécurité sanitaire.
- SIMULCEP : Délégation bourguignonne du FAFSEA, **Madame Marie-Paule Guyot** et **Monsieur Gérard Gaboriaud**
SimulCep 3D est à la viticulture ce que les simulateurs de vol sont à l'aviation. C'est un outil d'aide à la formation donnant la possibilité aux utilisateurs de s'entraîner virtuellement à la taille de la vigne en se libérant des contraintes de l'apprentissage sur le terrain.
- FOAD : CFA-CFPPA Félix Kir, pôle référent agroalimentaire, **Monsieur Christophe Grosjean** et **Monsieur Johan Develon**. Grâce à l'utilisation d'une plate-forme FOAD pour transposer son expertise, le CFA-CFPPA Félix Kir déploie, pour le compte de l'Aria Bourgogne, des formations qualifiantes et diplômantes vers les bassins d'emploi en manque de personnel qualifié.
- Ouverture de l'offre universitaire aux PME :
 - Université de Bourgogne, **Madame Monique Dumas**
 - ENESAD, **Monsieur Dominique Pauthex**

A partir de 19h30 : «Bistrot du goût», dîner-débat animé par une personnalité du monde agroalimentaire



Venez vous détendre au **BISTROT DU GOÛT** le lundi 7 novembre à partir de 19 h 30, et profitez de votre passage au pays de la gastronomie pour déguster quelques spécialités bourguignonnes dans une ambiance sympathique afin d'échanger et débattre.

ag2r ISICA Soutenu par l'ISICA



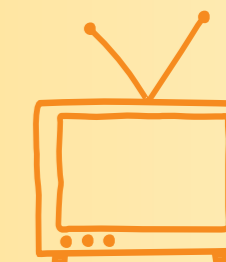
STAND DE DÉMONSTRATIONS :

Consultation permanente en libre-service

- Des modules de formation
- Du guide des formations à distance pour les industries agroalimentaires



Soutenu par Savoirpro



ALIMIA WEB TV

Les 7 et 8 novembre prochains, vous pourrez assister à distance aux principales interventions du programme, en direct ou en différé en vous connectant sur le site www.alimia.org



Soutenu par le ENESAD-CNERTA