

Bonjour, voici un mode
opérateur pour vous
connecter sur M@gistere.

- **Voici le lien qui vous permettra d'aller directement sur le site M@gistère**

<https://magistere.education.fr/>

Connectez-vous à M@gistère

VOTRE PLATEFORME DE FORMATION CONTINUE



Je suis enseignant ou personnel d'un établissement dépendant de l'enseignement scolaire

Connexion

Exemples : j'ai une adresse mél professionnelle de type
prenom.nom@academie.fr, prenom.nom@education.gouv.fr
ou prenom.nom@ige.gouv.fr

Clic sur connexion



Je suis enseignant ou étudiant d'un établissement dépendant de l'enseignement supérieur

Connexion

Exemples : j'ai une adresse mél professionnelle fournie par une université, un INSPE, un établissement de l'enseignement supérieur, une organisation telle que Canopé, l'ONISEP ou l'enseignement agricole

[Besoin d'aide pour vous connecter ?](#)

[ou connexion directe à M@gistère](#)

Boîte de réception (4) - patgrei x Nouvel onglet x Fédération - Choix du guichet c x +

https://fim-hn-03.orion.education.fr/sso/webAgentService?CTAuthMode=BASIC&fim_local_form=https%3A%2F%2Ffi...

Débuter avec Firefox ArenaA - Accueil LYCEE HOTELIER F. RA... Boîte de réception (30... Cours-interactifs: Parti... Courrier - laurence GU... Dashboard



Choisissez votre guichet d'authentification

Academie Lyon



Choisir votre académie puis valider
Dans cet exemple, « Académie de Lyon »

Tapez votre nom et code de votre boite académique

accédez à vos applications

Authentification

Identifiant	<input type="text" value="PGRELLIER"/>
Mot de Passe ou Passcode OTP	<input type="password" value="●●●●●●"/>
<input type="button" value="Valider"/>	

Première connexion par clé OTP : [activer ma clé](#)

Si vous avez oublié votre identifiant, veuillez contacter le guichet unique au [04.72.80.64.88](tel:04.72.80.64.88)

[Modifier cette page](#)

Tous mes parcours ▾ 🔍

Affichage : ☰ 🗄

PARCOURS EN DÉMONSTRATION

Outils numériques pour accompagner la transformation de la voie professionnelle

Début : 30/11/2018

★ Voir les détails



Transformer la voie professionnelle

★ **FORMATEUR** Voir les détails



TVP_sauvegarde

Début : 23/01/2019
Fin : 31/12/2019

★ Voir les détails



Les outils numériques - Voie professionnelle - Académie de Lyon

Début : 23/01/2019
Fin : 31/12/2019

★ Voir les détails

ÉVÉNEMENTS À VENIR

Aucun événement à venir

[Vers le calendrier...](#)

DERNIÈRES FORMATIONS EN INSCRIPTION LIBRE

Rechercher dans l'offre de forr 🔍 ✎

Autoformation

Promotion de l'égalité dans l'éducation
Origine : DNE-FOAD
Inscription : Permanente
1h à distance

Autoformation

Transformer la voie professionnelle Académie de Lyon
Origine : Académie de Lyon
Inscription : Permanente

Volet distant

Continuité du processus

Cliquez sur transformer la voie professionnelle

transformer la voie professionnelle ☆

SOMMAIRE

- ▶ Accueil
- ▶ Textes de référence (Eduscol)
- ▶ Bientôt dans votre parcours
- ▶ [Les vadémécums](#)
- ▶ Les séminaires nationaux
- ▶ Échanges entre inspecteurs

Accueil

[Lycée professionnel - une voie de la réussite](#)

Cette réforme a pour objectif de changer concrètement la voie des élèves du lycée professionnel et leur
Présentation de Jean-Michel Blanquer (Vidéo de 2'30).



**Cliquez sur vadémécum
pour voir les vademecums
et les télécharger**

Pourquoi et
comment co-
intervenir ?

Enseigner en
classe de Seconde
par Famille de
Métiers

Famille de métiers Famille de métiers

▶ Textes de référence (Eduscol)

▶ Bientôt dans votre parcours

▶ Les vadémécums

▶ Les séminaires nationaux

▶ Échanges entre inspecteurs

Pourquoi et comment co-intervenir ?

Enseigner en classe de Seconde par Famille de Métiers

Famille de métiers : Beauté et bien être

Famille de métiers : Aéronautique

Famille de métiers : Gestion administrative, du transport et de la logistique

Famille de métiers : Relation client

Famille de métiers : Construction durable, du bâtiment et des travaux publics

Famille de métiers : études et modélisation numérique du bâtiment (cachées)

Famille des métiers des Industries Graphiques (cachées)

Famille des métiers de l'alimentation

Famille des métiers de l'Hôtellerie et de la Restauration (cachées)

Consolidation des acquis et accompagnement

Textes de référence (Eduscol) ▶

▶ Lycée professionnel - une voie de la réussite

Cette réforme a pour objectif de changer concrètement la vie des élèves du lycée professionnel et leur insertion professionnelle.

Présentation de Jean-Michel Blanquer (Vidéo de 2'30).



La première fois, Clic sur enseigner en classe de Seconde par famille de métiers



UNE VOIE

SOMMAIRE DU MODULE

Enseigner en classe de Seconde par Famille de Métiers

Rejoindre un autre module

Retour à l'accueil du parcours

PARTICIPANTS

- Liste des participants
- Carte des participants

ÉVÉNEMENTS À VENIR

Maintenance évolutive de la plateforme m@gistère
Demain, 08:00 ➔ 10:00

Vers le calendrier...

Enseigner en classe de Seconde par Famille de Métiers

La première fois, Clic sur Accéder

Activité à réaliser

Nous vous invitons à choisir ci-dessous la(les) famille(s) de métiers que vous souhaitez voir apparaître dans le sommaire général

Préciser ma famille de métiers pour accéder au module correspondant

▶ Accéder

ⓘ Pour chaque famille de métiers, un module de formation est proposé. En précisant la (les) famille(s) de métiers qui vous intéresse(nt), vous accéderez au(x) module(s) dans le sommaire de la page 1 min d'accueil

⚠ Si vous ne voyez pas apparaître votre famille de métier, nous vous invitons à consulter le [calendrier prévisionnel](#) de mise en œuvre de la classe de seconde.

Dès que vous aurez choisi votre(vos) famille(s) de métiers, le (les) modules correspondants apparaîtront dans le sommaire général.

🔗 [Retourner à l'accueil](#) pour les voir apparaître.

Rejoindre un autre module

Retour à l'accueil du parcours

ADMINISTRATION

Administration de Choix de Groupe

- Paramètres
- Rôles attribués localement
- Voir les permissions
- Filtres
- Sauvegarde
- Restauration
- Afficher 1448 réponses par 1278 participants

Administration du parcours

Prendre le rôle...

ACTIVITÉ

Préciser ma famille de métiers pour accéder au module correspondant

Afficher 1448 réponses par 1278 participants

Pour chaque famille de métiers, un module de formation est proposé. En précisant la (les) famille(s) de métiers qui vous intéresse(nt), vous accéderez au(x) module(s) dans le sommaire de la page d'accueil 1 min

Si vous ne voyez pas apparaître votre famille de métier, nous vous invitons à consulter le calendrier prévisionnel de mise en œuvre de la classe de seconde.

Dès que vous aurez choisi votre(vos) famille(s) de métiers, le (les) modules correspondants apparaîtront dans le sommaire général.

Retourner à l'accueil pour les voir apparaître).

Votre sélection: FDM Gestion administrative, du transport et de la logistique, FDM Relation client, FDM Construction Durable, du bâtiment et des travaux publics et FDM de l'alimentation

Choix	Groupe
<input type="checkbox"/>	FDM Aéronautique
<input type="checkbox"/>	FDM Beauté et bien être
<input type="checkbox"/>	FDM Construction Durable, du bâtiment et des travaux publics
<input checked="" type="checkbox"/>	FDM de l'alimentation
<input checked="" type="checkbox"/>	FDM Gestion administrative, du transport et de la logistique
<input checked="" type="checkbox"/>	FDM Relation client

La première fois, Clic sur FDM de l'alimentation

Clic sur Enregistrer

Enregistrer mon choix

Les résultats ne sont pas visibles.

Pourquoi et comment co-intervenir ?	Enseigner en classe de Seconde par Famille de Métiers
Famille de métiers : Beauté et bien être	Famille de métiers : Aéronautique
Famille de métiers : Gestion administrative, du transport et de la logistique	Famille de métiers : Relation client
Famille de métiers : Construction durable du bâtiment et des travaux publics	Famille de métiers : études et modélisation numérique du bâtiment (cachées)
Famille des métiers des Industries Graphiques (cachées)	Famille des métiers de l'alimentation
Famille des métiers de l'Hôtellerie et de la Restauration (cachées)	Consolidation des acquis et accompagnement personnalisé

Clic sur Famille des métiers de l'alimentation pour accéder au module spécifique nous concernant

Les prochaines fois il faudra cliquer directement sur Famille des métiers de l'alimentation sans passer par « enseigner en classe de seconde par Famille de métiers »

SOMMAIRE DU MODULE

Famille des métiers de l'alimentation

- Introduction
- Approche didactique et pédagogique
- Les halles gourmandes
- Agorafood
- Pour aller plus loin

Rejoindre un autre module

PARTICIPANTS

- Liste des participants
- Carte des participants

ÉVÉNEMENTS À VENIR

- Maintenance évolutive de la plateforme m@gistère
mardi 5 mai, 08:00 ➔ 10:00

Vers le calendrier...

ADMINISTRATION

Famille des métiers de l'alimentation

Caché pour les participants

Objectifs du module

- Donner des pistes de travail pour appréhender les enjeux pour les élèves de seconde famille des métiers de l'alimentation
- Développer les compétences professionnelles des élèves à partir de contextes problématisés répondant aux divers champs des métiers de l'alimentation

Durée : + de 2h

Pour accéder aux différentes parties de ce module vous pouvez cliquer sur le sommaire à gauche ou sur les liens ci-dessous :

- Introduction
- Approche didactique et pédagogique
- Les halles gourmandes
- Agorafood
- Pour aller plus loin

Activité à réaliser

Le métier d'enseignant nécessite un questionnement permanent quant à nos pratiques à nos outils et à l'évolution du monde professionnel. Aussi, afin d'approfondir votre réflexion, nous vous invitons à découvrir les questions que nous nous sommes posées et les réponses que nous vous proposons à travers **plusieurs quiz à feedback immédiat** que vous trouverez tout au long de ce module de formation.

Les résultats de ces quiz sont personnels et ne peuvent être diffusés (archivés pour vous). L'objectif de ces quiz est d'éclairer sur les intentions de ce module de formation et de pointer notamment sur des extraits pertinents du vademécum ou de ressources en fonction des questions posées. Vous pourrez d'ailleurs refaire ces quiz à loisir.

Introduction ►

Introduction ►

Pour naviguer vous avez le choix soit par le sommaire

Soit par les repaires coté droit en haut ou en bas de page

▼ Introduction

- ▶ **Enjeux de la famille des métiers de l'alimentation**
- ▶ Liste des spécialités de baccalauréat professionnel de la famille des métiers de l'alimentation
- ▶ Compétences communes
- ▶ Bienvenue dans la famille des métiers de l'alimentation

▶ Approche didactique et pédagogique

▶ Les halles gourmandes

▶ Agorafood

▶ Pour aller plus loin

Boucher, charcutier, boulanger, pâtissier, poissonnier, écailler, traiteur...



Ils comprennent tous les métiers artisanaux (artisanat alimentaire)...



en lien avec la transformation, la préparation et la commercialisation de produits alimentaires. La créativité des artisans et leur aptitude à innover se développent grâce à de nouveaux concepts de communication, de commercialisation, de nouvelles formes d'agriculture (raisonnée, biologique), de nouveaux procédés de fabrication (l'impression 3D par exemple).

Ils s'exercent principalement dans des commerces de proximité, voire des entreprises de restauration, sur les marchés, mais aussi dans la grande distribution aux rayons boulangerie-pâtisserie, boucherie-charcuterie et poissonnerie. Les produits frais, le bio et la proximité sont des leviers stratégiques pour la grande distribution. Le recrutement de personnel qualifié sur ces postes permet de développer la qualité et le conseil auprès d'une clientèle qui exige une prestation équivalente à l'artisanat alimentaire. Ces professionnels travaillent avec des partenaires du territoire (terroir) et sélectionnent auprès d'eux les matières premières et ingrédients transformés avec soin et dans le respect de l'hygiène alimentaire. Pour résister aux différentes formes de concurrence, ils apportent des réponses à la tendance d'une alimentation durable et saine.

Les métiers de l'alimentation peuvent être décomposés en trois filières...



Ces techniciens ont adapté leurs pratiques professionnelles à l'évolution des attentes de la clientèle...



La French Touch est reconnue et complimentée dans le monde entier



Les métiers de l'alimentation font partie de la vie quotidienne des Français...



Les titres du sommaire permettent de dérouler le menu en cliquant sur les flèches



Idem pour certaines parties, les titres donnent accès à la suite du contenu en cliquant sur les



**C'est à vous,
clic sur ce lien en maintenant la touche Ctrl**

<https://magistere.education.fr/>