

AXE 1 SENSIBILISATION, RÉFLEXIONS ET ANALYSE AUTOUR DE L'ALIMENTATION		Contexte professionnel n°1 : Source de plaisir et pour répondre aux besoins vitaux des hommes, l'alimentation est au cœur des enjeux environnementaux. Face à l'augmentation des besoins et à l'ampleur du gaspillage alimentaire à l'échelle de la planète, l'alimentation durable s'impose comme un défi collectif à relever et comme une voie d'avenir pour nos filières alimentaires. Les comportements individuels ont une influence importante sur notre état de santé et l'état de santé présent et surtout futur de notre planète. Il est impératif d'apprendre, de se former, de se sensibiliser et de se responsabiliser.		
SEM.	THÈME	COMPÉTENCES ET COMPÉTENCES OPÉRATIONNELLES	OBJECTIFS	CRITÈRES DE PERFORMANCE
36	SEMAINE D'INTÉGRATION, ACCUEIL, PRISE DE CONTACT			
37	PRÉSENTATION DU PROJET ET DE LA PROGRESSION (CLASSE ENTIÈRE)	C5-1. APPLIQUER LA DÉMARCHE QUALITÉ C5-1.3 Intégrer les dimensions liées à l'environnement et au développement durable au quotidien	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Prendre la parole face à la classe ▪ Partager son point de vue ▪ Exposer clairement ses idées 	<ul style="list-style-type: none"> ☺ Qualité de l'écoute et de la participation ☺ Qualité et pertinence des propos ☺ Culture - Curiosité professionnelle
38	DÉVELOPPEMENT DURABLE DÉFINITION ET OBJECTIFS ÉVALUATION DIAGNOSTIQUE VIDÉO / QUESTIONNAIRE	C5-1. APPLIQUER LA DÉMARCHE QUALITÉ C5-1.3 Intégrer les dimensions liées à l'environnement et au développement durable au quotidien C5-1.4 Appliquer des principes de nutrition et de diététique C3-2. OPTIMISER LES PERFORMANCES DE L'ÉQUIPE C3-2.3 Proposer et/ou mettre en œuvre les actions d'optimisation et/ou correctives C3-3. RENDRE COMPTE DU SUIVI DE SON ACTIVITÉ ET DE SES RÉSULTATS C3-3.1 Produire une synthèse écrite pour rendre compte de son activité et de ses résultats C3-3.2 Présenter oralement la synthèse C5-2. MAINTENIR LA QUALITÉ GLOBALE C5-2.5 S'inscrire dans une démarche de veille, de recherche et de développement	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Définir le concept de DD ▪ Identifier les 3 piliers du DD ▪ Dégager les idées clés du DD 	<ul style="list-style-type: none"> ☺ Qualité de l'écoute et de la participation ☺ Qualité de l'expression personnelle ☺ Qualité et pertinence des propos ☺ Sens critique
39	VERS UNE ALIMENTATION DURABLE LES ENJEUX PLANÉTAIRES DÉBAT / VIDÉO		<ul style="list-style-type: none"> ▪ Déterminer les enjeux de l'alimentation au niveau mondial, ainsi que la variabilité des enjeux en fonction des pays (contexte culturel, climat, population...) 	<ul style="list-style-type: none"> ☺ Qualité de l'écoute et de la participation ☺ Qualité de l'expression personnelle ☺ Qualité et pertinence des propos ☺ Sens critique
40	L'ALIMENTATION LES REPRÉSENTATIONS DES ÉLÈVES DÉBAT / QUESTIONNAIRE / ARTICLE	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Identifier les impacts de l'alimentation sur la santé et de son assiette sur l'environnement ▪ Identifier les leviers d'action pour diversifier son alimentation ▪ Redonner de la valeur à l'alimentation 	<ul style="list-style-type: none"> ☺ Qualité de l'écoute et de la participation ☺ Qualité et pertinence des propos ☺ Proposition d'actions adaptées ☺ Prise en compte de la notion d'équilibre alimentaire 	
41	LES ENJEUX LIÉS À L'ALIMENTATION LES FILIÈRES ALIMENTAIRES DURABLES VIDÉO / PLAQUETTES / APPLICATION	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Identifier les acteurs de la filière agro-alimentaire ▪ Calculer l'empreinte carbone de 3 menus ▪ Mesurer l'impact sur l'environnement 	<ul style="list-style-type: none"> ☺ Qualité de la prise en compte des tendances, des modes de consommation, des usages professionnels ☺ Exactitude des calculs des émissions de gaz à effet de serre de chaque plat 	
42	LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE DE LA FILIÈRE À L'ASSIETTE LES NOUVELLES INITIATIVES JOURNÉE MONDIALE DE L'ALIMENTATION PANNEAU EXPOSITION ADEME / VIDÉO	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Définir le type de gaspillage ▪ Déterminer les leviers d'action de chacun pour diminuer le gaspillage alimentaire ▪ Identifier les nouvelles initiatives en matière de lutte contre le gaspillage alimentaire 	<ul style="list-style-type: none"> ☺ Prise en compte des objectifs à atteindre ☺ Proposition d'actions adaptées ☺ Rigueur et objectivité de l'autoévaluation 	
S43 - S44 VACANCES DE TOUSSAINT				
S 45 - 46 - 47 - 48 PFMP N°1				

AXE 1 SENSIBILISATION, RÉFLEXIONS ET ANALYSE AUTOUR DE L'ALIMENTATION		Contexte professionnel n°1 : Source de plaisir et pour répondre aux besoins vitaux des hommes, l'alimentation est au cœur des enjeux environnementaux. Face à l'augmentation des besoins et à l'ampleur du gaspillage alimentaire à l'échelle de la planète, l'alimentation durable s'impose comme un défi collectif à relever et comme une voie d'avenir pour nos filières alimentaires. Les comportements individuels ont une influence importante sur notre état de santé et l'état de santé présent et surtout futur de notre planète. Il est impératif d'apprendre, de se former, de se sensibiliser et de se responsabiliser.		
SEM.	THÈME	COMPÉTENCES ET COMPÉTENCES OPÉRATIONNELLES	OBJECTIFS	CRITÈRES DE PERFORMANCE
49	<p>LA VALORISATION DES DÉCHETS ET LE TRI SÉLECTIF</p> <p>JETER MOINS ET JETER MIEUX</p> <p>JEUX / APPLICATION EN LIGNE</p> <p>KAHOOT</p>	<p>C5-1. APPLIQUER LA DÉMARCHÉ QUALITÉ C5-1.3 Intégrer les dimensions liées à l'environnement et au développement durable au quotidien</p> <p>C5-1.2 Respecter les dispositions réglementaires, les règles d'hygiène, de santé et de sécurité</p> <p>C5-2. MAINTENIR LA QUALITÉ GLOBALE C5-2.5 S'inscrire dans une démarche de veille, de recherche et de développement</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Trier les déchets selon leur nature ▪ Comprendre le cycle de vie d'un produit ▪ Définir la durée de vie des déchets dans la nature ▪ Connaître et comprendre les logos du recyclage 	<ul style="list-style-type: none"> ☺ Qualité de la prise en compte des tendances, des modes de consommation, des usages professionnels ☺ Qualité de la prise en compte des évolutions technologiques et scientifiques ☺ Respect des protocoles de tri ☺ Rigueur et objectivité de l'autoévaluation
50	<p>ÉLECTION DES ÉCO-DÉLÉGUÉS</p> <p>REMÉDIATION</p> <p>FORMATION EN LIGNE</p> <p>WWW.ECO-DELEGUES.FR</p>	<p>C3-1. ANIMER UNE ÉQUIPE C3-1.3 S'inscrire (et inscrire le personnel sous sa responsabilité) dans un principe de formation continue tout au long de la vie</p> <p>C5-1. APPLIQUER LA DÉMARCHÉ QUALITÉ C5-1.3 Intégrer les dimensions liées à l'environnement et au développement durable au quotidien et dans son lycée</p> <p>C5-2. MAINTENIR LA QUALITÉ GLOBALE C5-2.5 S'inscrire dans une démarche de veille, de recherche et de développement</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Porter la démarche de développement durable auprès de leurs camarades ▪ Être les ambassadeurs des bonnes pratiques de développement durable auprès de leurs camarades ▪ Identifier des idées d'actions au sein de l'établissement ▪ Être les coordonnateurs entre les différents publics (élèves, enseignants, personnels techniques, de gestion et de direction. ▪ Être les représentants de l'engagement auprès des partenaires extérieurs 	<ul style="list-style-type: none"> ☺ Qualité du relai d'informations des enjeux et des actions ☺ Transmission de l'envie de participer aux projets mis en œuvre ☺ Participation aux instances de décision ☺ Richesse et diversité de l'expérience acquise
51	<p>SENSIBILISATION RESTAURATION COLLECTIVE</p> <p>BRAIN STORMING</p>		<ul style="list-style-type: none"> ▪ Réaliser des grilles de diagnostic en matière de gestion de l'alimentation et de gestion des déchets dans l'établissement en vue de la rencontre avec : PROVISEUR GESTIONNAIRE CHEF DE CUISINE CPE INFIRMIER 	<ul style="list-style-type: none"> ☺ Qualité de l'écoute et de la participation ☺ Qualité et pertinence des propos ☺ Pertinence des actions proposées ☺ Rigueur et objectivité de l'autoévaluation

S 52 - S 1 VACANCES DE NOËL

SEM.		THÈME	COMPÉTENCES ET COMPÉTENCES OPÉRATIONNELLES	OBJECTIFS	CRITÈRES DE PERFORMANCE
		<p>AXE 2 LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE AU SEIN DE L'ÉTABLISSEMENT</p> <p>Contexte professionnel n° 2 : Votre école et l'alimentation locale ! L'organisation d'une campagne de sensibilisation et d'action sur l'alimentation et la gestion des déchets au sein de votre lycée se met progressivement en place par la classe de 2CSR. Vous avez les connaissances nécessaires pour faire des choix qui auront des effets positifs sur la santé, sur l'environnement et sur l'économie. Afin de tisser des liens durables avec vos camarades de 2CSR, vous allez soutenir ensemble le mouvement pour le développement durable autour d'un projet commun dans l'enceinte de votre lycée.</p>			
2		<p>RENCONTRE ET ÉCHANGES : PROVISEUR GESTIONNAIRE CHEF DE CUISINE CPE INFIRMIER PROPOSITION ET DÉFINITION D' ACTIONS DE SENSIBILISATION DOCUMENT PRISE DE NOTES</p>	<p>C5-1. APPLIQUER LA DÉMARCHÉ QUALITÉ C5-1.3 Intégrer les dimensions liées à l'environnement et au développement durable au quotidien et dans son lycée</p> <p>C5-2 MAINTENIR LA QUALITÉ GLOBALE C5-2.5 S'inscrire dans une démarche de veille, de recherche et de développement</p> <p>C4-3.1 PARTICIPER À LA RÉGULATION DES CONSOMMATIONS DES DENRÉES ET DES BOISSONS C4-3.1 Participer à la régulation des consommations des denrées et des boissons</p> <p>C3-2. OPTIMISER LES PERFORMANCES DE L'ÉQUIPE C3-2.1 Évaluer son travail et/ou celui de son équipe C3-2.3 Proposer et/ou mettre en œuvre les actions d'optimisation et/ou correctives</p> <p>C3-3. RENDRE COMPTE DU SUIVI DE SON ACTIVITÉ ET DE SES RÉSULTATS C3-3.1 Produire une synthèse écrite pour rendre compte de son activité et de ses résultats C3-3.2 Présenter oralement la synthèse</p>	<ul style="list-style-type: none"> Obtenir une estimation du gaspillage Recenser les actions de lutte contre le gaspillage alimentaire déjà mises en place Compléter les grilles de diagnostic en matière de gestion de l'alimentation et de gestion des déchets dans l'établissement Définir les actions à mener dans le cadre de la lutte contre le gaspillage à la cantine 	<ul style="list-style-type: none"> ☺ Rigueur et objectivité de l'analyse* ☺ Qualité de l'expression orale ☺ Prise en compte des objectifs à atteindre ☺ Qualité des actions proposées ☺ Qualité de l'argumentation (structure, concision, force de conviction)
3 ET 4		<p>PRÉSENTATION ET MISE EN ŒUVRE - DE LA BOÎTE À OUTILS « STOP AU GÂCHIS »</p> <p>« DES PETITES ACTIONS COMPLÉMENTAIRES QUI FONT LA DIFFÉRENCE »</p> <p>GRILLE D'ÉVALUATION ÉLÈVE</p> <p>PREMIER BILAN DES ACTIONS MENÉES DOCUMENTS DE SYNTHÈSES</p>	<p>C5-1.3 Intégrer les dimensions liées à l'environnement et au développement durable au quotidien et dans son lycée</p> <p>C5-2 MAINTENIR LA QUALITÉ GLOBALE C5-2.5 S'inscrire dans une démarche de veille, de recherche et de développement</p> <p>C4-3.1 PARTICIPER À LA RÉGULATION DES CONSOMMATIONS DES DENRÉES ET DES BOISSONS C4-3.1 Participer à la régulation des consommations des denrées et des boissons</p> <p>C3-2. OPTIMISER LES PERFORMANCES DE L'ÉQUIPE C3-2.1 Évaluer son travail et/ou celui de son équipe C3-2.3 Proposer et/ou mettre en œuvre les actions d'optimisation et/ou correctives</p> <p>C3-3. RENDRE COMPTE DU SUIVI DE SON ACTIVITÉ ET DE SES RÉSULTATS C3-3.1 Produire une synthèse écrite pour rendre compte de son activité et de ses résultats C3-3.2 Présenter oralement la synthèse</p>	<ul style="list-style-type: none"> S'engager dans une lutte contre le gaspillage à la cantine Mettre en place une démarche simple, construite et des moyens pour faciliter sa mise en œuvre : boîte à outils « Stop au gâchis » Mettre en œuvre la démarche de lutte contre le gaspillage à la cantine : <p>ACTIVITÉS EN CLASSE :</p> <ul style="list-style-type: none"> Réaliser un questionnaire destiné aux convives du restaurant scolaire Enquêter auprès des convives Réaliser un tableau de roulement pour le passage en classe afin de mener l'enquête Analyser les résultats des enquêtes Dresser un premier bilan <p>ACTIVITÉS À LA CANTINE :</p> <ul style="list-style-type: none"> Enquêter auprès des camarades de 2CSR sur les actions mises en place <p>- Réaliser un mini documentaire vidéo (Présentation rapide du projet et des actions menées → travail progressif)</p>	<ul style="list-style-type: none"> ☺ Qualité de la prise en compte des actions à réaliser ☺ Répartition équitable des tâches ☺ Prise d'initiatives et de responsabilités ☺ Qualité et pertinence des questionnaires réalisés ☺ Portée des enquêtes réalisées sur le point quantitatif et qualitatif ☺ Qualité de l'engagement face au projet ☺ Qualité de l'engagement au sein du lycée ☺ Originalité et créativité ☺ Rigueur et objectivité de l'autoévaluation
S 5 - 6 - 7 - 8 PFMP N°2					
S 9 - S 10 VACANCES D'HIVER					

AXE 3 LES ACTIONS RESPECTUEUSES DE L'ENVIRONNEMENT DANS LA PRATIQUE PROFESSIONNELLE		Contexte professionnel n° 3 : Vous l'avez compris, le développement durable c'est comme l'École, c'est l'affaire de tous ! Dans votre pratique professionnelle, les clients sont de plus en plus sensibilisés aux problématiques environnementales. Désormais, les plats ne doivent plus seulement être bons sur le plan gustatif, ils doivent aussi être bons pour la planète ! Il est temps de valoriser votre comportement éco-responsable auprès de votre clientèle. Vous poursuivez votre expérience avec la classe de 2CSR. En vue de votre participation à la semaine Européenne du développement durable qui aura lieu du 30 mai au 5 juin 2020, vous allez développer l'image d'un lycée et d'un restaurant pédagogique éco-responsable.		
SEM.	THÈME	COMPÉTENCES ET COMPÉTENCES OPÉRATIONNELLES	OBJECTIFS	CRITÈRES DE PERFORMANCE
11	DÉFINITION DES ACTIONS DE SENSIBILISATION DANS SA PRATIQUE PROFESSIONNELLE (RESTAURANTS PÉDAGOGIQUES) BRAIN STORMING	C5-1. APPLIQUER LA DÉMARCHÉ QUALITÉ C5-1.3 Intégrer les dimensions liées à l'environnement et au développement durable au quotidien et dans sa pratique professionnelle	ACTIVITÉS EN CLASSE : - Définir le concept de locavorisme - Proposer un menu zéro déchets à base de produits locaux labellisés - Démarcher des producteurs locaux - Communiquer sur les actions éco-responsables du restaurant (site internet, réseaux sociaux, restaurant...)	☺ Qualité de la prise en compte des actions à réaliser ☺ Répartition équitable des tâches ☺ Prise d'initiatives et de responsabilités ☺ Qualité et respect des exigences dans l'élaboration du menu ☺ Qualité de l'argumentation commerciale ☺ Qualité de l'engagement face au projet ☺ Qualité de l'engagement au sein du restaurant ☺ Qualité de la communication auprès de la clientèle ☺ Rigueur et objectivité de l' autoévaluation
12 ET 13	LE LOCAVORISME AU RESTAURANT D'APPLICATION SORTIE OU INTERVENTION : PRODUCTEUR LOCAL FRUITS ET LÉGUMES (Co-animation avec la classe de TCUISE)	C5-1.2 Respecter les dispositions réglementaires, les règles d'hygiène, de santé et de sécurité C5-2 MAINTENIR LA QUALITÉ GLOBALE C5-2.5 S'inscrire dans une démarche de veille, de recherche et de développement C4-3.1 PARTICIPER À LA RÉGULATION DES CONSOMMATIONS DES DENRÉES ET DES BOISSONS	ACTIVITÉS AU RESTAURANT D'APPLICATION : - Commercialiser un menu zéro déchets - Communiquer les actions de développement durable auprès de la clientèle	
14 ET 15	LA MISE EN PLACE DU MENU ZÉRO DÉCHETS AU RESTAURANT D'APPLICATION TRANSFERT APS	C4-2. CONTRÔLER LES MOUVEMENTS DE STOCK C4-2.1 Réceptionner et contrôler les produits livrés C4-2.3 Stocker les produits	- Réaliser un mini documentaire vidéo (Présentation rapide du projet et des actions menées → travail progressif)	
16	REMÉDIATION			
S 17 - S 18 VACANCES DE PRINTEMPS				

SEM.		THÈME	COMPÉTENCES ET COMPÉTENCES OPÉRATIONNELLES	OBJECTIFS	CRITÈRES DE PERFORMANCE
		AXE 3 LES ACTIONS RESPECTUEUSES DE L'ENVIRONNEMENT DANS LA PRATIQUE PROFESSIONNELLE	<p>Contexte professionnel n° 3 : Vous l'avez compris, le développement durable c'est comme l'École, c'est l'affaire de tous ! Dans votre pratique professionnelle, les clients sont de plus en plus sensibilisés aux problématiques environnementales. Désormais, les plats ne doivent plus seulement être bons sur le plan gustatif, ils doivent aussi être bons pour la planète ! Il est temps de valoriser votre comportement éco-responsable auprès de votre clientèle. En vue de votre participation à la semaine Européenne du développement durable qui aura lieu du 30 mai au 5 juin 2020, vous allez développer l'image d'un lycée et d'un restaurant pédagogique éco-responsable.</p>		
19 A 22		<p>PRÉPARATION PARTICIPATION À LA SEMAINE DU DÉVELOPPEMENT DURABLE</p> <p>COMMENT ANIMER LA JOURNÉE DÉVELOPPEMENT DURABLE AU LYCÉE</p>	<p>C5-1. APPLIQUER LA DÉMARCHÉ QUALITÉ C5-1.3 Intégrer les dimensions liées au développement durable au quotidien et dans sa pratique professionnelle</p> <p>C5-2 MAINTENIR LA QUALITÉ GLOBALE C5-2.5 S'inscrire dans une démarche de veille, de recherche et de développement</p> <p>C1-2. ENTRETENIR DES RELATIONS PROFESSIONNELLES C1-2.4 Communiquer avec les fournisseurs, des tiers</p> <p>C4-2. CONTRÔLER LES MOUVEMENTS DE STOCK C4-2.1 Réceptionner et contrôler les produits livrés C4-2.3 Stocker les produits C4-2.4 Mettre à jour les stocks en utilisant les documents et outils de gestion appropriés C4-2.5 Réaliser un inventaire</p> <p>C4-3.1 PARTICIPER À LA RÉGULATION DES CONSOMMATIONS DES DENRÉES ET DES BOISSONS C4-3.1 Participer à la régulation des consommations des denrées et des boissons</p> <p>C1-3. VENDRE DES PRESTATIONS C1-3.1 Valoriser les produits C1-3.2 Valoriser les espaces de vente</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Prolonger et élargir les actions de lutte contre le gaspillage alimentaire sur le plan social et économique ▪ Participer activement à la semaine du développement durable <p>ACTIVITÉS EN CLASSE :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Finaliser le mini documentaire vidéo - Préparer des quiz et des jeux sur les thèmes traités - Réaliser une affiche pour communiquer sur la journée du Développement Durable <p>ACTIVITÉS AU RESTAURANT D'APPLICATION :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Communiquer sur les actions éco-responsables du restaurant - Collecter les dons pour l'Association Resto du Cœur <p>Valorisation du travail des élèves en vue du bilan annuel et de la participation à la semaine du développement durable</p>	<ul style="list-style-type: none"> ☺ Qualité de la prise en compte des actions à réaliser ☺ Répartition équitable des tâches ☺ Prise d'initiatives et de responsabilités ☺ Qualité de l'engagement face au projet ☺ Qualité de la communication au sein de l'équipe ☺ Qualité de la communication auprès de la clientèle ☺ Rigueur et précision de la communication dans différents contextes professionnels ☺ Qualité des outils de communication ☺ Qualité de l'utilisation des technologies de l'information et de la communication ☺ Originalité et créativité ☺ Richesse et diversité de l'expérience acquise ☺ Rigueur et objectivité de l'autoévaluation

AXE 3 LES ACTIONS RESPECTUEUSES DE L'ENVIRONNEMENT DANS LA PRATIQUE PROFESSIONNELLE		Contexte professionnel n° 3 : Vous l'avez compris, le développement durable c'est comme l'École, c'est l'affaire de tous ! Dans votre pratique professionnelle, les clients sont de plus en plus sensibilisés aux problématiques environnementales. Désormais, les plats ne doivent plus seulement être bons sur le plan gustatif, ils doivent aussi être bons pour la planète ! Il est temps de valoriser votre comportement éco-responsable auprès de votre clientèle. En vue de votre participation à la semaine Européenne du développement durable qui aura lieu du 30 mai au 5 juin 2020, vous allez développer l'image d'un restaurant éco-responsable.		
SEM.	THÈME	COMPÉTENCES ET COMPÉTENCES OPÉRATIONNELLES	OBJECTIFS	CRITÈRES DE PERFORMANCE
23		SEMAINE DU DÉVELOPPEMENT DURABLE JOURNÉE BANALISÉE : SENSIBILISATION ALIMENTATION / LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE / RESPECT DE L'ENVIRONNEMENT JEUX QUIZ VIDÉOS PRODUCTEURS LOCAUX ATELIERS CUISINE : INITIATION AU GOÛT ALIMENTATION HUMAINE : DONS RESTO DU COEUR ... À DÉFINIR		
24	BILAN DES ACTIONS MENÉES ET DU PROJET PRÉSENTATION DES RÉSULTATS PROVISEUR GESTIONNAIRE CHEF DE CUISINE CPE INFIRMIER	C3-2. OPTIMISER LES PERFORMANCES DE L'ÉQUIPE C3-2.1 Évaluer son travail et/ou celui de son équipe C3-3. RENDRE COMPTE DU SUIVI DE SON ACTIVITÉ ET DE SES RÉSULTATS C3-3.1 Produire une synthèse écrite pour rendre compte de son activité et de ses résultats C3-3.2 Présenter oralement la synthèse	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Présenter les actions mises en œuvre ▪ Exposer les résultats ▪ Analyser les résultats ▪ Proposer des pistes de prolongement 	<ul style="list-style-type: none"> ☺ Prise en compte des objectifs à atteindre ☺ Évaluation des compétences de son équipe ☺ Pertinence des informations transmises ☺ Qualité de l'argumentation (structure, concision, adéquation avec les activités menées et les résultats obtenus) ☺ Qualité des documents de synthèse ☺ Qualité des analyses ☺ Richesse et diversité de l'expérience acquise
VACANCES D'ÉTÉ				