



CONVENTION DE PARTENARIAT

ENTRE

LE CENTRE INTERPROFESSIONNEL
DE DOCUMENTATION ET
D'INFORMATION LAITIÈRES
(CIDIL)

ET

LE RECTORAT DE L'ACADÉMIE D'AIX MARSEILLE

Entre les soussignés

LE RECTORAT DE L'ACADEMIE AIX-MARSEILLE
Place Lucien Paye
13621 AIX EN PROVENCE cedex 1

Représenté par Jean Michel LACROIX
Recteur de l'Académie, Chancelier des Universités,

Ci-après dénommée Académie d'Aix Marseille, d'une part

ET

Le Centre Interprofessionnel de Documentation et d'Information Laitières,
42 rue de Châteaudun - 75314 PARIS cedex 9

Représenté par

Monsieur Yves BOUTONNAT, Directeur

Ci-après dénommé CIDIL d'autre part,

LE CONTEXTE ET LES OBJECTIFS

La présente convention de partenariat constitue un accord cadre qui a pour objet de renforcer la coopération entre le secteur agro-alimentaire laitier représenté par le CIDIL - Centre Interprofessionnel de Documentation et d'Information Laitières et l'Académie d'Aix Marseille, en vue d'améliorer la connaissance réciproque dans le domaine de la restauration, de l'hôtellerie, de la production alimentaire laitière dans ses aspects industriels et qualitatifs.

Le CIDIL (Producteurs laitiers - Entreprises laitières) se consacre à l'amélioration de l'économie laitière française, mène des actions partenariales d'information et de formation professionnelle. Les actions conduites concernent les différentes familles de produits que représentent le lait, le beurre, le fromage, la crème et les produits laitiers frais.

Les missions du CIDIL et celles de l'enseignement professionnel et technologique se rejoignent et présentent des intérêts communs notamment dans le domaine de l'information sur les usages culinaires des produits laitiers.

Elles se rejoignent également pour développer les spécificités des formations professionnelles liées au secteur agro-alimentaire, notamment dans le domaine de l'hygiène et de la conduite des systèmes industriels

Article 1 : INFORMATION ET ORIENTATION DES JEUNES

Le CIDIL apporte son concours à l'action menée par le Rectorat en matière d'information et d'orientation vers les métiers et emplois dans les secteurs d'activité le concernant (Hôtellerie-Restauration, Bioservices, Maintenance et Pilotage des Systèmes Automatisés, bio industries de transformation, vente,...). Cette collaboration prend des formes diverses : organisation de visites d'entreprises et de conférences dans les établissements scolaires, participation à des forums des métiers et salons professionnels, élaboration et diffusion de divers supports d'information sur les métiers de la filière laitière.

Article 2 : PARTICIPATION DE L'ENTREPRISE À LA FORMATION PROFESSIONNELLE DES JEUNES

Le CIDIL favorise l'accueil des élèves des lycées professionnels et technologiques, dans les filières relevant de son champ d'action : l'Hôtellerie-Restauration, la Maintenance et le Pilotage de Systèmes Automatisés, l'Hygiène et la Sécurité alimentaire, les bio industries de transformation, la vente.

Ils proposent des formes d'accueil en entreprise s'inscrivant dans la démarche de la réforme de l'enseignement professionnel et visant à accroître l'autonomie des jeunes.

Les partenaires s'engagent à veiller en particulier à la cohérence et à la continuité pédagogique entre les séquences en établissement de formation et les séquences en entreprise.

Le CIDIL apporte son concours aux établissements scolaires de l'Académie pour développer la qualité des stages, définir les publics concernés et accueillis dans les entreprises, préciser les modalités et l'organisation de ces périodes de formation en entreprise compte tenu des contraintes de production des entreprises et des contraintes pédagogiques des cursus des stagiaires. En particulier, ils concourent au développement de la formation de tuteurs.

Dans le cadre du projet pluridisciplinaire à caractère professionnel, le CIDIL peut être associé à sa réalisation et à son suivi, en collaboration avec les tuteurs désignés par les entreprises et à la demande des équipes pédagogiques. Ils pourront, de plus, faire connaître aux entreprises du secteur le dispositif de formation académique en Hôtellerie, MSMA, PSPA, Biotechnologies, Vente...

Article 3 : INFORMATION DES PERSONNELS DE L'ÉDUCATION NATIONALE

Le CIDIL s'engage à mettre en place des journées d'information et de rencontres régionales sur le thème des produits laitiers et des métiers de la filière.

Ces journées rassembleront :

- ✓ des Inspecteurs, des Chefs de Travaux, des Professeurs des secteurs hôtelier, alimentation, bioservices, PSPA et MSMA, bio industries de transformation, vente.
- ✓ des Documentalistes des lycées comprenant des formations du secteur hôtelier.
- ✓ des CIO.

Elles seront réparties entre les lycées professionnels et technologiques de l'Académie de d'Aix Marseille.

Des actions d'information à destination d'autres publics ou d'autres formateurs pourront être mises en place à la demande de l'une ou l'autre des parties (intendants, médecins scolaires...).

Elles feront l'objet d'accords spécifiques, sous forme d'avenants à la présente convention de partenariat.

Ces actions auront pour objectif :

- ✓ d'informer les établissements de formation et plus spécifiquement les professeurs d'hôtellerie, de bio technologies et de vente sur les produits (connaissance théorique et pratique) et l'actualité relative à ceux-ci.
- ✓ de prolonger les actions d'information, en recueillant les besoins et les suggestions du milieu enseignant.
- ✓ de présenter les dossiers documentaires, ainsi que les perspectives ouvertes par la recherche documentaire.
- ✓ de permettre aux enseignants des lycées professionnels et technologique de se rencontrer, d'échanger et de s'approprier des informations professionnelles et pédagogiques en relation avec les produits laitiers et leurs utilisations.

Article 4 : FORMATION INITIALE ET CONTINUE DES PROFESSEURS

Le CIDIL s'engage à mettre à la disposition des établissements scolaires des supports pédagogiques conçus en concertation avec l'Éducation Nationale, sous le contrôle pédagogique des corps d'inspection.

Ces matériels pédagogiques se composent actuellement :

- ✓ de kits pédagogiques (vidéo, livrets de cours, documents élèves) : «le beurre, complice du goût», «le goût des fromages, le goût de la France» , «le lait, la crème et les produits frais : l'histoire du goût».
- ✓ de fiches pédagogiques pour les niveaux CAP/BEP, Bac Pro et BTS.
- ✓ de livrets de cours sur l'hygiène et la qualité des produits laitiers en restauration.

Dans le cadre de cette convention de partenariat, un kit est remis gratuitement à chacun des établissements de l'enseignement professionnel et technologique hôtelier qui en fera la demande.

Le CIDIL s'engage à développer l'accueil des enseignants dans les entreprises affiliées avec le souci de leur faciliter l'élaboration et la conduite de projets de formation qui utilisent au mieux la complémentarité des compétences des partenaires.

Ces projets peuvent concerner des stages entrant dans le cadre de la formation initiale ou continue de ces personnels ou bien des périodes de formation en entreprises destinées à parfaire des connaissances dans des domaines techniques particuliers.

Article 5 : CONTRIBUTION DE L'ÉDUCATION NATIONALE À L'ACTION DU CIDIL

Les études, travaux, documents pédagogiques réalisés par certains enseignants peuvent être à leur demande, mis en forme, valorisés et diffusés par le CIDIL après validation par le comité de pilotage et de suivi prévu à l'article 10. L'Académie et le Cidil pourront s'associer pour l'étude, la création et la réalisation d'outils de formation pour les enseignants ou les élèves : livres, brochures, documents audiovisuels, outils multimédia...

Il est explicitement fait référence au partenariat pour tout document édité ou toute action menée dans le cadre ou au titre de cet accord.

Article 6 : CRÉATION D'UN CENTRE DOCUMENTAIRE RESSOURCES DANS CHAQUE ÉTABLISSEMENT

Le Cidil, s'appuyant sur le centre de documentation et d'information d'un établissement, relaie les actions entreprises dans le cadre du partenariat et met à leur disposition les outils pédagogiques et autres supports créés par le Cidil.

Ces outils sont plus particulièrement destinés aux établissements de l'Académie participant aux formations en relation avec la filière hôtellerie-restauration.

Ils pourront être prêtés ou consultés selon des modalités arrêtées par le lycée où la documentation a été déposée.

Le prêt est gratuit. La prise en charge des frais de fonctionnement (expédition, retour, assurance) est à la charge des bénéficiaires.

Article 7 : RELATIONS ENTRE LE CIDIL ET LE RÉSEAU DES GRETA

La présente convention intégrera des relations suivies entre le CIDIL et le réseau de formation continue de l'Académie d'Aix Marseille représentée par la Délégation Académique à la Formation Continue (DAFCO).

Dans ce cadre, des pistes de formation continue au bénéfice des entreprises seront définies au cours de réunions de travail communes.

Article 8 : VALIDATION DES ACQUIS DE L'EXPERIENCE

Le Rectorat de l'Académie d'Aix-Marseille et le Cidil souhaitent faciliter l'accès à la validation diplômante des acquis de l'expérience aux professionnels, aux salariés et aux conjoint(es) collaborateurs du secteur de la production laitière.

A cet effet, les deux parties conviennent :

- . de réaliser des actions d'information menées conjointement par le Cidil et le dispositif académique de validation des acquis de l'expérience ;
- . de développer la validation diplômante au bénéfice des professionnels, des salariés, et des conjoint(es) collaborateurs souhaitant obtenir un diplôme de niveau V, IV ou III ;
- . de mener des actions de sensibilisation des professionnels du secteur pour favoriser et développer leur participation aux travaux des jurys et éventuellement à l'accompagnement des candidats.

Article 9 : COMMUNICATION EXTERNE ET INTERNE

Le CIDIL et le Rectorat de l'Académie d'Aix Marseille conviennent de mettre en place les moyens de communication relatifs aux actions réalisées en application du présent accord.

Le partenariat y sera clairement indiqué.

L'Académie d'Aix Marseille favorisera les rencontres entre le CIDIL et les établissements de l'Académie.

Article 10 : COMITÉ DE PILOTAGE, CONSTITUTION ET MISSIONS

Le comité de pilotage est chargé de la mise en oeuvre, de l'animation, du suivi et de l'évaluation du présent accord.

Il est constitué de la façon suivante :

✓ **Représentants du CIDIL :**

- le Directeur Général (ou son représentant),
- le Responsable de la communication scolaire,

✓ **Représentants de l'Académie :**

- le Recteur (ou son représentant),
- le Délégué Académique à l'enseignement technique,
- le Délégué Académique à la formation continue,
- le Chef du Service Académique d'Information et d'Orientation,
- les inspecteurs des secteurs concernés (IPR, IEN),
- l'ingénieur pour l'école,
- la chargée de mission relations école/entreprise,
- un proviseur, un chef de travaux, un professeur de chaque spécialité,
- une documentaliste.

Le comité de pilotage se réserve la possibilité d'inviter des membres des équipes pédagogiques ou experts nécessaires en fonction de l'ordre du jour (médecin scolaire, ...).

Il se réunit au minimum une fois par an, et dresse le bilan des actions engagées ou réalisées dans le cadre de la présente convention. Il définit, par un avenant spécifique, les actions communes à mettre en place pour l'année suivante.

Article 11 : SUIVI DES ACTIONS

Le comité de pilotage fixe les modalités d'organisation de l'évaluation et du développement d'outils didactiques. Il porte son attention sur la pertinence de l'exploitation de ces outils en formation.

Article 12 : RÉGLEMENT D'UN LITIGE

Les cosignataires s'engagent à se réunir si un litige sérieux survient et à en examiner attentivement tous les termes, avant d'avoir recours à la procédure de résiliation prévue à l'article 12 de la présente convention.

Article 13 : DURÉE DE LA CONVENTION DE PARTENARIAT

La présente convention de partenariat prend effet à la date de sa signature. Elle est conclue pour une durée de trois ans.

Elle peut être complétée, modifiée par avenant ou être dénoncée à la demande de l'une ou l'autre des parties.

En cas de dénonciation ou de non renouvellement, un préavis de trois mois sera respecté par chacune des parties. Toutes les actions définies pour l'année scolaire en cours seront menées à leur terme pour ne pas pénaliser les jeunes concernés.

Fait à Marseille, le 17 décembre 2002
en cinq exemplaires

Pour la société CIDIL
Yves BOUTONNAT
Directeur

Pour l'Académie d'Aix Marseille
Jean Michel LACROIX
Recteur, Chancelier des Universités