

# LA RECETTE DE L'AFEST

Une recette facile pour maîtriser la formation  
en situation de travail.

## Ingrédients

- 1 Analyse du travail bien mûre
- 1 Diagnostique pour savoir si l'organisation est prête
- 1 Référentiel d'activités et de compétences (existant ou à cultiver)
- 1 Entretien avec le commanditaire
- Documentation interne, quantité suffisante
- Professionnels à interviewer (selon restrictions alimentaires)

## Préparation

1. Commencez par une bonne Analyse du travail pour comprendre le contexte.
2. Mélangez habilement le Diagnostique pour évaluer la préparation de l'organisation.
3. Ajoutez le Référentiel d'activités et de compétences pour définir les objectifs.
4. Saupoudrez d'Entretiens avec le commanditaire et de Consultations de la documentation interne pour obtenir toutes les informations nécessaires.
5. Si besoin, incorporez des Interviews avec des professionnels pour enrichir le contenu.

## Cuisson

1. Préparez un Parcours formel en suivant les étapes habituelles de conception de formation.
2. Assurez-vous de bien Accompagner les apprenants tout au long du processus.
3. Alternez les Mises en situation de travail avec des temps d'Auto-réflexion pour une meilleure assimilation.
4. Évaluez la progression des apprenants régulièrement tout au long du parcours.
5. Enregistrez la mise en œuvre à l'aide d'ustensiles simples comme des feuilles d'émargement ou un journal d'apprentissage.

## Service

- Dégustez votre AFEST délicieusement préparée, en savourant les progrès et les réussites des apprenants tout au long du parcours de formation.
- Cette recette vous garantit une expérience de formation pleine de saveurs et de réussite !