



VOTRE AVENIR PROFESSIONNEL COMMENCE ICI
DU CAP À BAC +2

ÉDITO



Depuis plus de 30 ans, nos équipes œuvrent avec passion pour accompagner les jeunes et les professionnels dans la construction de leur avenir. Avec la création d'ODEL Campus, nous affirmons notre ambition : faire de la formation un levier d'épanouissement, d'employabilité et d'innovation sur notre territoire.

Ancré au cœur de la région toulonnaise, ODEL Campus est un centre de formation par apprentissage (CFA) tourné vers les métiers d'avenir. Animation, esport, restauration, divertissement, tourisme, médico-social et fonctions support. Nous formons les jeunes de 16 à 29 ans dans un cadre où la théorie se vit, où la pratique s'expérimente, et où chaque parcours se construit autour de la réussite individuelle et collective.

Notre mission va au-delà de la transmission de savoirs : Accompagner les entreprises dans le développement des compétences de leurs équipes, Soutenir les communes et acteurs publics dans leurs besoins de formation de proximité, Valoriser l'alternance et l'apprentissage comme une voie d'excellence vers l'emploi durable. À travers des pédagogies actives, des outils numériques innovants et une approche centrée sur les compétences réelles du terrain, ODEL Campus s'engage à former des professionnels responsables, créatifs et engagés.

Chaque formation de ce catalogue a été pensée pour répondre aux besoins concrets des employeurs, tout en permettant à chaque apprenant de trouver sa voie, son rythme et sa réussite

Bienvenue à ODEL Campus, l'école des passions, des métiers et des possibles.

MARC LAURIOL
Directeur général groupe ODEL

Former aujourd'hui les talents de demain...

SOMMAIRE

ANIMATION

- 01 BPJEPS ASEC
Animation Socio-Educative
ou Culturelle
| Niveau 4 BAC
- 03 Titre professionnel
Animateur Esport
| Niveau 4 BAC
- 05 Titre professionnel
Animateur Loisirs Tourisme
| Niveau 4 BAC
- 07 BAFA
- 09 BAFD

SANITAIRE

- 11 Titre professionnel
Agent de Propreté et
d'Hygiène
| Niveau 3 CAP

RESTAURATION

- 13 Titre professionnel
Employé Polyvalent de
Restauration
| Niveau 3 CAP

FORMATION

- 15 Titre professionnel
Formateur Professionnel
pour Adulte
| Niveau 5 BAC +2

EMPLOYÉ

- 17 Titre professionnel
Employé Commercial
| Niveau 3 CAP

Brevet professionnel de la jeunesse, de l'éducation populaire et du sport **ANIMATION SOCIO ÉDUCATIVE OU CULTURELLE**

Ministère des sports et de la jeunesse, de l'éducation et de la vie associative

PRESENTIEL

CERTIFIANTE

**RNCP 39926
NIVEAU 4 (BAC)**

CONTENU PÉDAGOGIQUE

Bloc 1 – Concevoir et mettre en œuvre des projets d'animation :

- Analyser le territoire, les publics et leurs besoins.
- Concevoir des projets d'animation adaptés aux enjeux identifiés
- Mobiliser les ressources nécessaires à la réalisation des projets.
- Assurer le suivi, la gestion et le bilan des actions menées.

Bloc 2 – Valoriser les activités et projets de la structure :

- Informer et communiquer auprès des publics cibles.
- Adapter les messages et supports de communication.
- Promouvoir les actions afin de renforcer la visibilité de la structure.

Bloc 3 – Concevoir, conduire et évaluer des séances d'animation :

- Concevoir et planifier des séances d'animation sécurisées.
- Animer des activités culturelles, éducatives ou sociales adaptées aux publics.
- Favoriser la participation, l'expression et la dynamique de groupe.
- Évaluer les séances pour améliorer la qualité des interventions.

Bloc 4 – Organiser et encadrer le « vivre ensemble » :

- Favoriser la cohésion et la communication au sein du groupe.
- Observer et réguler les dynamiques collectives.
- Veiller à la sécurité, au bien-être et aux temps de vie quotidienne.
- Maintenir des relations constructives avec les familles et partenaires.

OBJECTIFS

À l'issue de la formation, l'apprenti sera capable de :

- Concevoir et mettre en œuvre des projets d'animation sociale adaptés aux besoins des publics.
- Créer des situations d'animation favorisant la participation, l'expression et la socialisation.
- Accompagner les personnes dans le développement de leurs capacités d'autonomie et de bien-être.
- Travailler en coopération avec les partenaires sociaux, éducatifs et institutionnels.
- Assurer une fonction de médiation dans le cadre d'actions collectives ou intergénérationnelles.
- Contribuer à la dynamique de projet de la structure (centre social, EHPAD, collectivité, association).

PUBLIC VISÉ & PRÉREQUIS

- Être âgé de 18 ans minimum,
- Être titulaire du PSC1 (Premiers Secours Civiques 1) ou de l'AFPS,
- Être titulaire : du CPJEPS ou BAPAAT, ou CQP Animateur Périscolaire, ou BAFA, ou BAFD ou Justifier d'une expérience d'animateur (professionnelle ou non professionnelle) auprès d'un groupe, d'une durée minimale de 200 heures (attestation de la ou des structure(s)),
- Satisfaire aux tests de sélection.



11 Avenue Colbert 83000 TOULON
07 45 15 06 01 // www.odel-campus.fr





DURÉE & MODALITÉS DE FORMATION

Durée de la formation : 550 heures en formation et 1020 heures en entreprise.

Rythme d'alternance : Voir le calendrier du campus.

Délai d'accès : Traitement des candidatures sous 15 jours à réception du dossier du candidat.

Modalités pédagogiques :

- **Présentiel** Alternance entre apports théoriques, ateliers pratiques, analyse de pratiques professionnelles, et mise en situation.

Tutorat individuel (suivi de parcours, accompagnement mémoire professionnel, préparation à la certification).



MODALITÉS D'ÉVALUATION & VALIDATION

Chacun des blocs doit être validé afin d'obtenir son BPJEPS. Cette validation se fait tout au long de la formation. Chacun des blocs présente 1 certification, et 1 rattrapage en cas d'échec..



DÉBOUCHÉS & MÉTIERS VISÉS

- Animateur(trice) socio-éducatif(ive), animateur(ice) social(e) d'animateur(ice) culturel(le),
- Poursuites d'études possibles : DEJEPS ASEC.



CONDITIONS PRATIQUES & INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

Accessibilité aux personnes en situation de handicap : Formation accessible. Contactez le référent handicap.

Calendrier des sessions : Dates d'entrée, durée, rythme (consulter le campus de formation).

Indicateurs de performance :

- Taux de réussite : En cours
- Taux d'insertion : En cours
- Taux de satisfaction : En cours

Modalités d'inscription : Dossier, entretien de motivation, sélection, financement.

Coût & financement : 8568€ prise en charge OPCO, CPF, Région, contrat d'apprentissage, formation continue.

Équipements et ressources mobilisées : Locaux & matériel pédagogique.



PRESENTIEL

CERTIFIANTE

RNCP 37427
NIVEAU 4 (BAC)

CONTENU PÉDAGOGIQUE

Cette formation vise à former des professionnels capables de concevoir, organiser et animer des projets sportifs responsables, incluant des tournois, animations et séances de découverte, dans le respect du cadre réglementaire, éthique et pédagogique de l'esport.

Elle prépare les apprenants à intervenir auprès de publics variés (jeunes, adultes, amateurs, scolaires, entreprises, collectivités) tout en intégrant les valeurs éducatives, inclusives et citoyennes de l'esport.

Bloc 1 : Concevoir un projet d'animation sportive et d'organisation de tournois :

- Définir un projet sportif répondant aux attentes d'un commanditaire.
- Fixer des objectifs opérationnels clairs et évaluable.
- Concevoir des formats de tournois et leurs règlements.
- Identifier et mobiliser les ressources nécessaires (humaines, techniques, financières).
- Planifier les étapes du projet et répartir les rôles.
- Garantir le respect du cadre légal et éthique (France Esports, normes PEGI).
- Anticiper les risques, intégrer l'accessibilité et définir la communication du projet.
- S'auto-évaluer dans une démarche d'amélioration continue.

Bloc 2 : Conduire un projet d'animation sportive et d'organisation de tournois :

- Présenter et coordonner le projet pour mobiliser les participants
- Organiser et ajuster le déroulement du tournoi selon les aléas.
- Encadrer les équipes, gérer les imprévus et les conflits.
- Veiller au respect des règles, de la sécurité, du budget et du matériel.
- Communiquer avec les parties prenantes tout au long du projet.
- Réaliser un bilan post-événement
- Promouvoir les valeurs de l'esport et du sport portées par l'UNESCO
- Garantir l'accessibilité aux personnes en situation de handicap.

Bloc 3 : Animer des sessions de pratique sportive :

- Concevoir et encadrer une séance de pratique sportive.
- Expliquer les règles, favoriser la participation et la cohésion du groupe.
- Adapter les jeux et les niveaux aux publics accueillis.
- Préparer le matériel et assurer les conditions techniques et de sécurité
- Favoriser l'inclusion, la mixité et le vivre ensemble.
- Sensibiliser aux risques liés à une pratique excessive de l'esport
- Évaluer sa pratique pour améliorer ses interventions.

OBJECTIFS

À l'issue de la formation, l'apprenti sera capable de :

- Concevoir et structurer un projet sportif (animation ou tournoi) en réponse à une commande ou à un besoin identifié.
- Organiser et piloter des tournois sportifs dans le respect des contraintes techniques, humaines, budgétaires et réglementaires.
- Animer des séances de découverte ou de pratique sportive adaptées aux publics accueillis.
- Garantir une pratique responsable, sécurisée et inclusive de l'esport, conformément aux recommandations de France Esports et aux normes PEGI
- Promouvoir les valeurs éducatives et citoyennes de l'esport, en cohérence avec celles portées par l'UNESCO
- Communiquer efficacement avec les parties prenantes et le public.
- Évaluer ses actions et adopter une démarche d'amélioration continue.

PUBLIC VISÉ & PRÉREQUIS

- Accessible dès 17 ans,
- Accessible aux personnes en situation de handicap,
- Satisfaire aux tests de sélection (QCM Culture générale autour de l'Esport).



11 Avenue Colbert 83000 TOULON
07 45 15 06 01 // www.odel-campus.fr

Odel
Campus



DURÉE & MODALITÉS DE FORMATION

Durée de la formation : 490 heures en formation et 1155 heures en entreprise. **Rythme d'alternance :** Voir le calendrier du campus. **Délai d'accès :** Traitement des candidatures sous 15 jours à réception du dossier du candidat.

Modalités pédagogiques :

- **Présentiel** Alternance entre apports théoriques, ateliers pratiques, analyse de pratiques professionnelles, et mise en situation.
- **Tutorat individuel** (suivi de parcours, accompagnement mémoire professionnel, préparation à la certification).



MODALITÉS D'ÉVALUATION & VALIDATION

Chacun des blocs doit être validé afin d'obtenir son titre. Cette validation se fait tout au long de la formation. Les évaluations sont réalisées via la rédaction de documents écrits et de présentations orales, d'une mise en situation professionnelle observées et d'entretiens avec un jury.



DÉBOUCHÉS & MÉTIERS VISÉS

- Animateur esport au sein de clubs sportifs amateurs ou professionnels, Animateur socioculturel spécialisé en ateliers numériques,
- Poursuites d'études possibles : BPJEPS.



CONDITIONS PRATIQUES & INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

Accessibilité aux personnes en situation de handicap :

Formation accessible. Contactez le référent handicap.

Calendrier des sessions : Dates d'entrée, durée, rythme (consulter le campus de formation).

Indicateurs de performance :

- Taux de réussite : 92%
- Taux d'insertion : 100%
- Taux de satisfaction : 91,7 %

Modalités d'inscription : Dossier, entretien de motivation, sélection, financement.

Coût & financement : 7168€ Prise en charge OPCO, CPF, Région, contrat d'apprentissage, formation continue.

Équipements et ressources mobilisées : Locaux, consoles de jeux vidéo, pc gamers.



PRESENTIEL

CERTIFIANTE

RNCP 38662
NIVEAU 4 (BAC)

CONTENU PÉDAGOGIQUE

La formation est structurée autour de deux blocs de compétences (CCP) conformes au référentiel du Titre Professionnel ALT.

Bloc 1 : Contribuer à la conception d'animations loisirs dans un établissement touristique :

- Participer à la conception d'un projet et d'un programme d'animation pour différents publics.
- Créer des animations adaptées (ludiques, culturelles, sportives, thématiques).
- Promouvoir les animations (supports numériques/physiques) en français et en anglais.

Bloc 2 : Animer des activités de journées et de soirées dans un établissement touristique :

- Animer des activités de journée pour divers publics (jeux, ateliers, découverte).
- Animer des activités de soirée pour divers publics (spectacles, veillées, animations thématiques).
- Assurer la logistique (préparation, installation, gestion du matériel et des intervenants). Techniques liées (son, lumière, régie) et maintenance des équipements.

OBJECTIFS

- Acquérir les compétences nécessaires pour proposer, concevoir, réaliser et évaluer des animations de loisirs et de tourisme auprès de publics variés.
- Participer à l'élaboration du projet d'animation d'une structure, et s'intégrer dans une dynamique d'offre touristique ou de loisir.
- Assurer la logistique, la promotion, la gestion technique et matérielle des animations en journée et en soirée.
- Développer une posture de professionnel autonome, créatif, polyvalent et orienté satisfaction du public.

PUBLIC VISÉ & PRÉREQUIS

Public ciblé : Toute personne souhaitant exercer dans le secteur de l'animation, du tourisme et/ou du loisir.

Prérequis & conditions d'accès :

- Être âgé d'au moins 16 ans à l'entrée en formation.
- Avoir une bonne maîtrise du français, une aisance relationnelle, sens de l'organisation, créativité.
- Bonne condition physique et mobilité (interventions sur site).



11 Avenue Colbert 83000 TOULON
07 45 15 06 01 // www.odel-campus.fr





DURÉE & MODALITÉS DE FORMATION

Durée de la formation : 420 heures en formation et 1187 heures en entreprise.

Rythme d'alternance : 2 jours en centre / 3 jours en structure.

Délai d'accès : Traitement des candidatures sous 15 jours à réception du dossier du candidat.

Modalités pédagogiques : Apports théoriques (cours magistraux et ateliers), mises en situation pratiques (en centre et en structure), ateliers avec projets et travaux de groupe, interventions de professionnels/visites de sites – Suivis individualisés avec tutorat et accompagnement.



MODALITÉS D'ÉVALUATION & VALIDATION

Évaluation continue au cours de la formation : quiz, études de cas, travaux pratiques, contrôles en cours de formation (ECF)

Épreuve finale / jury : durée totale ~1h50

- Présentation du dossier professionnel / projet conçu en amont (1 h environ),
- Entretien technique (35 min) centrée sur la conception/performance des animations,
- Animation démonstrative (15 min) / mise en pratique d'une animation présentée,
- Entretien final (15 min) d'échange sur le dossier professionnel, compréhension métier.

Chaque bloc (CCP) peut être validé indépendamment – la validation des deux blocs mène à l'obtention du titre complet.



DÉBOUCHÉS & MÉTIERS VISÉS

- Animateur Loisirs et/ou animation touristique, Animateur en club, village de vacances, hôtels-clubs, résidences de tourisme, campings, parcs de loisirs, Animateur d'enfants, adolescents, adultes, seniors, dans des structures événementielles, centres de loisirs, périscolaire,
- Évolution possible vers : responsable d'animation, chef de projet événementiel, coordinateur de structure touristique, formateur en animation. Mobilité géographique possible (stations, littoral, montagne)



CONDITIONS PRATIQUES & INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

Accessibilité aux personnes en situation de handicap :

Formation accessible. Contactez le référent handicap.

Calendrier des sessions :

Dates d'entrée, durée, rythme (consulter le campus de formation).

Indicateurs de performance :

- Taux de réussite : En cours
- Taux d'insertion : En cours
- Taux de satisfaction : En cours

Modalités d'inscription : Dossier, entretien de motivation, sélection, financement.

Coût & financement : 7266€ prise en charge OPCO, CPF, Région, contrat d'apprentissage, formation continue.

Équipements et ressources mobilisées : Locaux, matériel d'animation, régie son/lumière, supports numériques.



BREVET D'APTITUDE AUX FONCTIONS D'ANIMATEUR

BAFA



PRESENTIEL

QUALIFIANT

FORMATION GENERALE - 8 JOURS
STAGE PRATIQUE - 14 JOURS
APPROFONDISSEMENT - 6 JOURS

FORMATION GÉNÉRALE

D'une durée de 8 jours, la session de formation générale est ouverte à tous les candidats âgés de plus de 16 ans.

ODEL EVASION organise des sessions de formation générale en externat, internat ou en demi-pension. La session de formation générale a pour objectif d'apporter à chaque stagiaire les bases nécessaires à la réussite de son stage pratique.

Au cours de la session, tous les aspects de la fonction d'animateur sont abordés (conformément à l'arrêté du 15 juillet 2015).

- Pour cela, ODEL met en place une pédagogie active, alternant les apports théoriques, les "mises en situation", les séquences de réflexion et d'échanges collectifs.
- Assurer la sécurité physique et morale des mineurs,
- Participer au sein d'une équipe à la mise en oeuvre d'un projet pédagogique, en cohérence avec le projet éducatif, dans le respect du cadre réglementaire des accueils de mineurs,
- Construire une relation de qualité avec les mineurs qu'elle soit individuelle ou collective,
- Participer à l'accueil, la communication et le développement des relations entre les différents acteurs,

- Encadrer et animer la vie quotidienne et les activités, Transmettre et faire partager les valeurs de la République, notamment la laïcité,
- Situer son engagement dans le contexte social, culturel et éducatif,
- Apporter une réponse adaptée aux situations auxquelles les mineurs sont confrontés.

STAGE PRATIQUE

Le stage pratique de la formation BAFA permet d'exprimer les acquis de la session de formation générale en situation d'animation, au contact d'enfants, lors d'un accueil collectif.

- Vous disposez d'un délai de 18 mois, à compter de la session de formation générale, pour effectuer cette deuxième étape de la formation.

Le stage pratique peut se dérouler en :

- Séjour de Vacances (avec hébergement) : durée minimale de 14 jours en deux séjours au plus.
- Accueils de Loisirs ou Accueil de Jeunes (sans hébergement) : au minimum 14 journées d'animation.

A l'issue de la session de formation générale, ODEL EVASION propose, à chaque stagiaire qui en fait la demande, un stage pratique dans un accueil qu'il organise.

L'animateur stagiaire fait partie intégrante de l'équipe d'encadrement de l'accueil collectif de mineurs dans lequel il est employé. A l'issue du stage pratique bafa, le directeur de l'accueil lui remet son certificat de stage pratique.

OBJECTIFS

- Formation générale : Apporter à chaque stagiaire les bases nécessaires à la réussite de son stage pratique.
- Stage pratique : Exprimer les acquis de la session de formation générale en situation d'animation lors d'un accueil collectif de mineurs.
- Approfondissement : Dresser le bilan, consolider et enrichir les acquis pour préparer les animateurs à exercer dans tout type d'accueil de mineurs.



11 Avenue Colbert 83000 TOULON
07 45 15 06 01 // www.odel-campus.fr



APPROFONDISSEMENT

La session d'approfondissement s'adresse à tous les candidats ayant validé la session de formation générale et le stage pratique. D'une durée d'au moins 6 jours, elle a pour objectifs de dresser le bilan des étapes précédentes, de consolider et enrichir les acquis des stagiaires. Pour cela, ODEL EVASION souhaite promouvoir une pédagogie active, permettant à chaque stagiaire de devenir acteur de sa formation.

Les sessions d'approfondissement BAFA organisées par ODEL EVASION ont pour objectif principal de préparer les animateurs à accompagner les mineurs dans tous les temps des accueils de mineurs.

L'ODEL propose également des sessions d'approfondissement thématiques répondant à des besoins spécifiques des accueils collectifs de mineurs :

- MULTI-JEUX & JOURNÉES EXCEPTIONNELLES
- MULTI-JEUX & PUBLICS EN SITUATION DE HANDICAP
- QUALIFICATION SURVEILLANCE DES BAINADES

(justifier de l'aptitude à nager 200 mètres et être titulaire du PSC1 ou équivalent) La qualification « Surveillance des Baignades » du BAFA, permet au titulaire de Surveiller les baignades organisées dans le cadre d'un accueil collectif de mineurs (séjours de vacances, accueils de loisirs, ...).

INFOS PRATIQUES

Le cycle de formation conduisant au BAFA est réglementé par le Ministère de l'Education Nationale, de la Jeunesse et de la Vie Associative : arrêté du 18 mars 2025.

- A l'issue de la formation, le Directeur Départemental de la Cohésion Sociale, sur proposition d'un jury, délivre le BAFA aux candidats ayant réussi les 3 sessions.
- Pour suivre une formation BAFA ou BAFD, inscrivez-vous sur le site national : www.bafa-bafd.jeunes.gouv.fr. Vous devez pour cela disposer d'une adresse email et suivre les indications données.

Après votre inscription à une session organisée par ODEL EVASION, vous devrez nous communiquer votre NUMERO D'INSCRIPTION au BAFA.



BREVET D'APTITUDE AUX FONCTIONS DE DIRECTEUR

BAFD



PRESENTIEL

QUALIFIANT

FORMATION GENERALE - 9 JOURS
STAGE PRATIQUE - 14 JOURS
PERFECTIONNEMENT - 6 JOURS
STAGE PRATIQUE - 14 JOURS

FORMATION GÉNÉRALE

D'une durée de 9 jours, la session de formation générale au bafd est ouverte à tous les candidats âgés de plus de 18 ans et titulaires du BAFA ou d'un titre admis en équivalence (pour les candidats non titulaires du BAFA, contacter le service Formation - Emploi ODEL EVASION).

Les sessions sont organisées en internat. Les sessions de formation générale proposées par ODEL EVASION ont pour objectif de "conduire le stagiaire à formaliser son projet pédagogique d'accueil collectif de mineurs et son projet personnel de formation". Pour cela, ODEL EVASION met en place une pédagogie active, alternant les apports théoriques, les "mises en situation", les séquences de réflexion et d'échanges collectifs et un accompagnement individualisé de chaque stagiaire dans la rédaction de son projet.

Vous disposez d'un délai de 18 mois, à compter de la session de formation générale, pour effectuer le premier stage pratique.

STAGE PRATIQUE

Le premier stage pratique permet d'exprimer les acquis de la session de formation générale en situation d'adjoint(e) ou de directeur(trice) lors d'un accueil collectif.

Vous disposez d'un délai de 18 mois, à compter de la session de formation générale, pour effectuer cette deuxième étape de la formation.

Le stage pratique peut se dérouler en :

- SEJOUR de VACANCES (avec hébergement) : durée minimale de 14 jours en deux séjours au plus.
- ACCUEIL de LOISIRS ou ACCUEIL de JEUNES (sans hébergement) : au minimum 14 journées d'animation en continu ou fractionnées.

Le premier stage pratique du BAFD est obligatoirement organisé en France.

PERFECTIONNEMENT

D'une durée de 6 jours, il est ouvert à tous les candidats ayant validé la session de formation générale et le premier stage pratique.

Elle a pour objectif d'approfondir les connaissances des stagiaires, après analyse du vécu du premier stage pratique. ODEL EVASION vous propose de suivre cette session en internat.

Durant cette session, vous serez conduit à formaliser le projet pédagogique d'un accueil de loisirs, d'un centre de vacances ou d'un accueil de jeunes.

L'équipe des formateurs vous accompagnera dans la rédaction de projets spécifiques tels que les camps itinérants, les séjours à l'étranger.

OBJECTIFS

- Formation générale : apporter les éléments fondamentaux pour exercer les fonctions de directeur et construire son projet personnel de formation.
- Stage pratique : exprimer les acquis en situation d'adjoint ou de directeur, lors d'un accueil collectif d'enfants.
- Perfectionnement : Perfectionner les connaissances des stagiaires, après analyse du vécu du premier stage pratique.
- Stage pratique : le second stage pratique vise le perfectionnement des compétences nécessaires pour exercer l'ensemble des fonctions



11 Avenue Colbert 83000 TOULON
07 45 15 06 01 // www.odel-campus.fr



STAGE PRATIQUE 2

Le deuxième stage pratique permet d'exprimer les acquis de la formation en situation de directeur(trice) lors d'un accueil collectif. Cette deuxième expérience pratique se déroule dans les mêmes conditions de durée que le premier stage.

A l'issue de la formation, le candidat rédige un bilan de formation.

Vous disposez d'un délai total de 4 ans, à compter de la session de formation générale, pour terminer votre formation BAFD.

Le deuxième stage pratique du BAFD est obligatoirement organisé en France.

A l'issue de la session de perfectionnement, ODEL EVASION propose, à chaque stagiaire qui en fait la demande, un stage pratique dans un accueil qu'il organise. Le Service Formation - Emploi d'ODEL EVASION est à votre disposition pour tout renseignement complémentaire.

Avant votre inscription, lors d'une rencontre, nous vous présenterons précisément les dispositifs pédagogiques et d'accompagnement mis en oeuvre par ODEL EVASION durant la totalité de votre cursus BAFD (accompagnement durant les séjours ou les accueils, aide méthodologique et documentaire pour la rédaction des évaluations personnelles suite à chaque session et pour la rédaction du bilan de formation, ...).

INFOS PRATIQUES

La formation est règlementée par le Ministère de l'Education Nationale, de la Jeunesse et de la Vie Associative, cf arrêté du 15 juillet 2015 : « ... La formation au brevet d'aptitude aux fonctions de directeur en accueils collectifs de mineurs (BAFD) a pour objectif de préparer aux fonctions suivantes (...) :

- situer son engagement dans le contexte social , culturel et éducatif
- conduire un projet pédagogique en référence au projet éducatif ;
- diriger les personnels ;
- assurer la gestion de l'accueil ;
- développer les partenariats et la communication. »

A l'issue de la formation, le candidat rédige un bilan de formation. Le Service départemental à la jeunesse, à l'engagement et aux sports dans le Var, sur proposition d'un jury, délivre le BAFD aux candidats.

Pour suivre une formation BAFA ou BAFD, inscrivez-vous sur le site national www.bafa-bafd.jeunes.gouv.fr. Vous devez pour cela disposer d'une adresse email et suivre les indications données.

Après votre inscription à une session organisée par ODEL EVASION, vous devrez nous communiquer votre NUMERO D'INSCRIPTION au BAFD.





PRESENTIEL

CERTIFIANTE

RNCP 37872
NIVEAU 3 (CAP)

CONTENU PÉDAGOGIQUE

Le titre professionnel est composé de 2 Certificats de Compétences Professionnelles (CCP).

CCP 1 – Réaliser le nettoyage manuel de locaux

- Identifier les différents types de salissures et de surfaces.
- Choisir et doser les produits adaptés.
- Appliquer les protocoles d'entretien manuel (balayage, lavage, dépoussiérage, désinfection).
- Entretenir les sanitaires, salles, bureaux et espaces communs.
- Organiser son chariot de ménage et gérer son poste de travail.
- Respecter les consignes de sécurité, d'hygiène et d'ergonomie.
- Ateliers pratiques : simulations en conditions réelles (salles, restaurants, locaux médico-sociaux).

CCP 2 – Réaliser le nettoyage mécanisé de locaux

- Préparer, utiliser et entretenir le matériel mécanisé : monobrosse, auto-laveuse, aspirateur à eau, injecteur-extracteur.
- Appliquer les protocoles de remise en état des sols (décapage, lustrage, aspiration, cristallisation).
- Adapter les techniques aux types de revêtements (textiles, carrelages, PVC, parquet).
- Contrôler la qualité du travail réalisé et remplir les supports de suivi (traçabilité, fiches d'intervention).
- Ateliers techniques : manipulation d'auto-laveuses, nettoyage d'espaces vitrés et remise en état de fin de chantier.

OBJECTIFS

- Nettoyer, entretenir et remettre en état des surfaces, sols, sanitaires, mobiliers et locaux.
- Appliquer des protocoles d'hygiène et de sécurité, en respectant la réglementation et les consignes environnementales.
- Utiliser efficacement les produits, matériels et autolaveuses dans le respect des règles d'éco-propreté.
- Adapter les techniques de nettoyage aux différents environnements (bureaux, écoles, hôpitaux, industries, résidences).
- Contribuer à la prévention des risques sanitaires et professionnels.
- Représenter la structure auprès des clients et participer à l'amélioration de la qualité du service.

PUBLIC VISÉ & PRÉREQUIS

Public ciblé :

- Demandeurs d'emploi ou salariés en reconversion professionnelle.
- Agents de service souhaitant se qualifier ou évoluer vers un poste à responsabilités.

Prérequis & conditions d'accès :

- Niveau scolaire : savoirs de base en lecture, écriture et calcul.
- Bonne condition physique.
- Capacité à travailler en équipe et en autonomie.
- Entretien de positionnement obligatoire avant l'entrée en formation.



11 Avenue Colbert 83000 TOULON
07 45 15 06 01 // www.odel-campus.fr





DURÉE & MODALITÉS DE FORMATION

Durée de la formation : 441 heures en formation et 1166 heures en entreprise. **Rythme**

d'alternance : 2 jours en centre / 3 jours en entreprise (voir calendrier). **Délai d'accès :**

Traitement des candidatures sous 15 jours à réception du dossier du candidat. **Modalités**

pédagogiques : • Alternance entre cours théoriques, démonstrations pratiques et périodes en entreprise.

- Pédagogie participative et expérientielle : ateliers, simulations, études de cas, binômes de travail.
- Équipements professionnels : autolaveuse, monobrosse, aspirateurs industriels, chariots, EPI.
- Tutorat individuel (suivi de parcours, accompagnement DP professionnel, préparation à la certification)



MODALITÉS D'ÉVALUATION & VALIDATION

Évaluations formatives :

- Observation en situation réelle ou simulée.
- Fiches techniques, QCM et grilles de compétences.
- Évaluations en entreprise par le maître d'apprentissage.

Évaluation finale (Certification) :

- Mise en situation professionnelle (nettoyage manuel et mécanisé).
- Dossier professionnel (DP) présentant les activités réalisées en entreprise.
- Entretien final avec un jury de professionnels agréés par le Ministère du Travail.

Chaque bloc (CCP) peut être validé indépendamment – la validation des deux blocs mène à l'obtention du titre complet.



DÉBOUCHÉS & MÉTIERS VISÉS

Métiers accessibles : Agent de propreté et d'hygiène, agent d'entretien ou de nettoyage industriel, agent de service en collectivité, EHPAD, écoles, hôpitaux, entreprises, agent machiniste ou laveur de vitres.

Poursuites d'études possibles :

- Titre Professionnel Chef d'Équipe de Propreté (niveau 4).
- Formations complémentaires : CACES, habilitations de sécurité, spécialisation en nettoyage hospitalier ou industriel.



CONDITIONS PRATIQUES & INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

Accessibilité aux personnes en situation de handicap :

Formation accessible. Contactez le référent handicap.

Calendrier des sessions : Dates d'entrée, durée et rythme (consulter le campus de formation).

Indicateurs de performance :

- Taux de réussite : En cours
- Taux d'insertion : En cours
- Taux de satisfaction : En cours

Modalités d'inscription : Dossier, entretien de motivation, sélection, financement.

Coût & financement : 8750 € prise en charge OPCO, CPF, Région, contrat d'apprentissage, formation continue.

Équipements requis : Tenue professionnelle complète (chaussures de sécurité & matériel d'entretien fourni sur site).

EMPLOYÉ POLYVALENT DE RESTAURATION

TITRE PROFESSIONNEL



PRESENTIEL

CERTIFIANTE

RNCP 38663
NIVEAU 3 (CAP)

CONTENU PÉDAGOGIQUE

Le Titre Professionnel EPR se compose de 2 Certificats de Compétences Professionnelles (CCP), articulés autour de situations réelles de travail et de mises en pratique.

CCP 1 – Réaliser des travaux préalables à la préparation et à la distribution des repas :

- Réception et stockage des denrées selon les règles de conservation
- Réalisation des préparations préliminaires (épluchage, découpe, mise en place).
- Cuisson simple, remise en température et dressage.
- Organisation du poste de travail et application des consignes de production.
- Utilisation rationnelle du matériel et des équipements.
- Ateliers pratiques : préparation d'un menu type de restauration collective, gestion de la mise en place du service.

CCP 2 – Réaliser la mise en place de la salle et le service des repas :

- Mise en place des espaces de restauration et self-service.
- Accueil du client, service à l'assiette ou au comptoir, gestion de la caisse selon les contextes.
- Entretien et nettoyage des locaux, de la vaisselle et du matériel.
- Application stricte des règles d'hygiène, de sécurité et de traçabilité.
- Tri et valorisation des déchets (approche écoresponsable).
- Ateliers pratiques : simulation de service, gestion de flux, service à table et à la ligne self.

OBJECTIFS

- À l'issue de la formation, le stagiaire sera capable de : Réaliser des opérations préalables à la production (réception, stockage, préparation).
- Préparer des mets simples dans le respect des fiches techniques et des normes d'hygiène.
- Assurer la distribution et le service en restauration collective ou commerciale.
- Effectuer la plonge, le nettoyage et l'entretien des espaces de travail et du matériel.
- Appliquer les règles HACCP et les protocoles de sécurité alimentaire.
- Contribuer à une image positive de la structure auprès des clients et usagers.

PUBLIC VISÉ & PREREQUIS

Public visé :

- Demandeurs d'emploi ou salariés en reconversion professionnelle.
- Salariés du secteur souhaitant se qualifier.

Pré-requis :

Niveau scolaire : savoirs de base en lecture, écriture et calcul.

- Bonne condition physique. Capacité à travailler en équipe et en autonomie.
- Entretien de positionnement obligatoire avant l'entrée en formation.



11 Avenue Colbert 83000 TOULON
07 45 15 06 01 // www.odel-campus.fr





DURÉE & MODALITÉS DE FORMATION

Durée de la formation : 441 heures en formation et 1166 heures en entreprise. **Rythme d'alternance :** 2 jours en centre / 3 jours en entreprise (voir calendrier). **Délai d'accès :** Traitement des candidatures sous 15 jours à réception du dossier du candidat.

Modalités pédagogiques :

- Formation en alternance : apprentissage ou professionnalisation.
- Pédagogie active : ateliers de cuisine, mises en situation, jeux de rôle, études de cas.
- Simulations de service en conditions réelles.
- Usage de supports numériques : fiches de production interactives, quiz HACCP, vidéos métiers.
- Accompagnement individualisé et tutorat.



MODALITÉS D'ÉVALUATION & VALIDATION

Évaluations formatives :

- Observation en situation réelle ou simulée.
- Évaluations écrites et orales (fiches techniques, QCM hygiène).
- Suivi en entreprise et bilans de compétences intermédiaires.

Évaluation finale (Certification) :

- Mise en situation professionnelle (préparation et service complet).
- Dossier professionnel (DP) illustrant les compétences acquises en entreprise.
- Entretien final avec un jury de professionnels agréés.

Chaque bloc (CCP) peut être validé indépendamment – la validation des deux blocs mène à l'obtention du titre complet.



DÉBOUCHÉS & MÉTIERS VISÉS

Métiers accessibles :

- Employé polyvalent de restauration.
- Aide de cuisine / commis de cuisine.
- Employé de restauration collective.
- Agent de restauration en hôtellerie ou établissement médico-social.

Poursuites d'études possibles :

- Restauration collective (scolaire, hospitalière, entreprise).
- Restauration commerciale et rapide.
- Hôtellerie, restauration sociale, collectivités.



CONDITIONS PRATIQUES & INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

Accessibilité aux personnes en situation de handicap :

Formation accessible. Contactez le référent handicap.

Calendrier des sessions : Dates d'entrée, durée et rythme (consulter le campus de formation).

Indicateurs de performance :

- Taux de réussite : En cours
- Taux d'insertion : En cours
- Taux de satisfaction : En cours

Modalités d'inscription : Dossier, entretien de motivation, sélection, financement.

Coût & financement : 7827 € prise en charge OPCO, CPF, Région, contrat d'apprentissage, formation continue.

Équipements requis : Tenue professionnelle complète (chaussures de sécurité, tablier, charlotte).

FORMATEUR PROFESSIONNEL POUR ADULTES

TITRE PROFESSIONNEL

PRESENTIEL

CERTIFIANTE

RNCP 37275
NIVEAU 5 (BAC +2)

CONTENU PÉDAGOGIQUE

La formation est structurée autour des deux blocs de compétences (CCP) du Titre Professionnel FPA :

CCP 1 - Préparer et animer des actions de formation collectives en intégrant des environnements numériques

- Identifier les besoins de formation et les caractéristiques du public.
- Élaborer la progression pédagogique et les séquences de formation.
- Concevoir les supports pédagogiques adaptés (présentiel, distanciel).
- Animer des séances de formation en mobilisant des méthodes actives.
- Utiliser les outils numériques collaboratifs et d'apprentissage (LMS, quiz, classes virtuelles, outils interactifs).
- Gérer la dynamique de groupe et favoriser la motivation.

CCP 2 - Construire des parcours individualisés et accompagner les apprenants

- Accueillir, positionner et contractualiser le parcours de formation.
- Concevoir des parcours individualisés selon les objectifs professionnels.
- Suivre la progression des apprenants et mettre en œuvre un accompagnement personnalisé.
- Évaluer les acquis, réaliser les bilans, ajuster le parcours.
- Conseiller et orienter les apprenants vers les dispositifs d'insertion ou de certification.

OBJECTIFS

- Concevoir un dispositif de formation à partir d'une demande et d'un référentiel de compétences.
- Élaborer et adapter des séquences pédagogiques multimodales (présentiel, distanciel, hybride).
- Animer des temps de formation individuels ou collectifs en mobilisant des méthodes actives et participatives.
- Évaluer les acquis et la progression des apprenants.
- Accompagner les apprenants dans leur parcours d'apprentissage et leur insertion professionnelle.
- Utiliser les outils numériques et les environnements digitaux d'apprentissage.
- Contribuer à une démarche qualité au sein d'un organisme de formation (Qualiopi, RNCP, etc.).

PUBLIC VISÉ & PREREQUIS

Public visé

- Toute personne souhaitant devenir formateur d'adultes, salarié ou indépendant.
- Professionnels en reconversion souhaitant transmettre leurs compétences.
- Formateurs occasionnels souhaitant professionnaliser leur pratique.

Pré-requis

- Niveau Bac ou équivalent.
Bonne maîtrise de la langue française (à l'écrit et à l'oral).
- Appétence pour la communication, la pédagogie et les outils numériques.
- Une première expérience professionnelle est souhaitée (quel que soit le domaine).



11 Avenue Colbert 83000 TOULON
07 45 15 06 01 // www.odel-campus.fr

Odel
Campus



DURÉE & MODALITÉS DE FORMATION

Durée de la formation : 441 heures en formation et 1166 heures en entreprise. **Rythme d'alternance :** 2 jours en centre / 3 jours en entreprise. **Délai d'accès :** Traitement des candidatures sous 15 jours à réception du dossier du candidat.

Modalités pédagogiques :

- Présentiel / distanciel / blended learning selon le nombre d'apprenants.
- Alternance entre apports théoriques, ateliers pratiques, analyse de pratiques professionnelles, et mise en situation.
- Utilisation d'un environnement numérique d'apprentissage (plateforme LMS, classes virtuelles, e-portfolio).
- Tutorat individuel (suivi de parcours, accompagnement mémoire professionnel, préparation à la certification).



MODALITÉS D'ÉVALUATION & VALIDATION

Évaluation continue au cours de la formation : quiz, études de cas, travaux pratiques, contrôles en cours de formation (ECF).

Épreuve finale / jury : Contrôle continu et 1 épreuve divisée en 4 parties :

- Dossier professionnel (DP) présentant les expériences et productions réalisées,
- 1 mise en situation professionnelle (55min),
- 1 entretien technique (20min),
- 1 questionnaire à partir de production(s) (1h35),
- 1 entretien final (10min),

Chaque bloc (CCP) peut être validé indépendamment - la validation des deux blocs mène à l'obtention du titre complet.



DÉBOUCHÉS & MÉTIERS VISÉS

Métiers accessibles : Formateur(trice) d'adultes, formateur en entreprise ou organisme de formation, formateur technique / animateur de formation interne, formateur AFEST ou consultant en ingénierie pédagogique, responsable pédagogique adjoint.

Poursuites d'études possibles :

- Licence professionnelle en formation d'adultes, ingénierie pédagogique ou RH.
- Titre professionnel "Concepteur de dispositifs de formation digitale" (niveau 6).



CONDITIONS PRATIQUES & INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

Accessibilité aux personnes en situation de handicap :

Formation accessible. Contactez le référent handicap.

Calendrier des sessions : Dates d'entrée, durée, rythme (consulter le campus de formation).

Indicateurs de performance :

- Taux de réussite : En cours
- Taux d'insertion : En cours
- Taux de satisfaction : En cours

Modalités d'inscription : Dossier, entretien de motivation, sélection, financement.

Coût & financement : 8958,95€ prise en charge OPCO, CPF, Région, contrat d'apprentissage, formation continue.

Équipements requis pour la formation à distance :

Ordinateur, webcam, connexion Internet stable.



PRESENTIEL

CERTIFIANTE

RNCP 37099
NIVEAU 3 (CAP)

CONTENU PÉDAGOGIQUE

Le titre professionnel est composé de 2 Certificats de Compétences Professionnelles (CCP).

Bloc de compétences 1 – Mettre à disposition des clients les produits de l'unité marchande

- Réception, contrôle et rangement des marchandises.
- Gestion des stocks et inventaires.
- Mise en rayon et réassort.
- Application des règles de merchandising.
- Traitement des commandes clients.
- Respect des règles d'hygiène, de sécurité et de prévention.

Bloc de compétences 2 – Accueillir les clients et répondre à leur demande

- Techniques d'accueil et de communication professionnelle.
- Identification des besoins clients.
- Conseil et orientation client.
- Gestion de situations délicates.
- Tenue de caisse et encaissement.
- Contribution à l'expérience client.

PUBLIC VISÉ & PRÉREQUIS

Public ciblé :

- Jeunes de 16 à 29 ans révolus dans le cadre de l'apprentissage.
- Demandeurs d'emploi ou publics en reconversion (selon dispositifs).

Prérequis & conditions d'accès :

- Maîtrise des savoirs de base (lecture, écriture, calcul).
- Motivation pour les métiers du commerce et de la relation client.
- Aptitude à travailler en équipe et au contact du public.

OBJECTIFS

- Mettre à disposition des clients les produits de l'unité marchande dans le respect des procédures internes.
- Participer à l'approvisionnement, au stockage, à la mise en rayon et à la présentation des produits selon les règles de merchandising.
- Contribuer à la gestion et à l'optimisation des stocks.
- Accueillir, informer et accompagner les clients dans un environnement de vente physique et omnicanal.
- Participer à l'amélioration de l'expérience client et gérer les situations courantes ou délicates.
- Tenir un poste de caisse et réaliser les opérations d'encaissement en respectant les règles de sécurité et de fiabilité.
- Développer une posture professionnelle adaptée au monde de l'entreprise.



11 Avenue Colbert 83000 TOULON
07 45 15 06 01 // www.odel-campus.fr





DURÉE & MODALITÉS DE FORMATION

Durée de la formation : 420 heures en formation et 1187 heures en entreprise. **Rythme d'alternance :** 2 jours en centre / 3 jours en entreprise (voir calendrier). **Délai d'accès :** Traitement des candidatures sous 15 jours à réception du dossier du candidat.

Modalités pédagogiques :

- Alternance entre cours théoriques, démonstrations pratiques et périodes en entreprise.
- Pédagogie participative et expérientielle : ateliers, simulations, études de cas, binômes de travail.
- Tutorat individuel (suivi de parcours, accompagnement DP professionnel, préparation à la certification)



MODALITÉS D'ÉVALUATION & VALIDATION

Évaluations formatives :

- Observation en situation réelle ou simulée.
- Fiches techniques, QCM et grilles de compétences.
- Évaluations en entreprise par le maître d'apprentissage.

Évaluation finale (Certification) :

- Mise en situation professionnelle (nettoyage manuel et mécanisé).
- Dossier professionnel (DP) présentant les activités réalisées en entreprise.
- Entretien final avec un jury de professionnels agréés par le Ministère du Travail.

Chaque bloc (CCP) peut être validé indépendamment – la validation des deux blocs mène à l'obtention du titre complet.



DÉBOUCHÉS & MÉTIERS VISÉS

Métiers accessibles : Employé(e) commercial(e), employé(e) libre-service, employé(e) de rayon, hôte(sse) de caisse, vendeur(se) en magasin, agent polyvalent de commerce.

Poursuites d'études possibles :

- Formations de niveau supérieur dans les domaines du commerce et de la vente.



CONDITIONS PRATIQUES & INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES

Accessibilité aux personnes en situation de handicap :

Formation accessible. Contactez le référent handicap.

Calendrier des sessions : Dates d'entrée, durée et rythme (consulter le campus de formation).

Indicateurs de performance :

- Taux de réussite : En cours
- Taux d'insertion : En cours
- Taux de satisfaction : En cours

Modalités d'inscription : Dossier, entretien de motivation, sélection, financement.

Coût & financement : 5065 € prise en charge OPCO, CPF, Région, contrat d'apprentissage, formation continue.

Équipements requis : Tenue professionnelle complète (chaussures de sécurité & matériel d'entretien fourni sur site).



NOUS CONTACTER

www.odel-campus.fr



Suivez-nous sur les réseaux sociaux :

