

CONTRAT D'APPRENTISSAGE

1. QU'EST CE QU'UN CONTRAT D'APPRENTISSAGE (CA)?

Un *contrat d'apprentissage* est un document qui vise à fournir une préparation transparente et efficace de la période d'étude ou de stage à l'étranger et à garantir que l'apprenant sera reconnu dans son établissement d'enseignement pour les composantes éducatives achevées avec succès à l'étranger.

Ce document est préparé avant que la mobilité ait lieu ensemble par l'organisation d'envoi et celle d'accueil et est signé par eux et par l'apprenant.

Dans le cas de l'enseignement et de la formation professionnels, le CA doit fournir des informations (selon les critères ECVET):

- **les parties impliquées:** à savoir les prestataires d'EFP (organisation d'envoi, organisation d'accueil), ainsi que toute organisation intermédiaire et l'apprenant individuel;
- **la durée:** de la période de mobilité;
- **la qualification ou programme d'études en cours:** confirmation du niveau de progrès réalisé jusqu'à présent;
- **les résultats d'apprentissage ciblés:** en particulier ceux ciblés pendant une période de mobilité géographique - dans certains cas, les objectifs de mobilité ne s'étendront pas à une unité complète, seuls certains résultats d'apprentissage étant ciblés, il est nécessaire que l'AL soit explicite dans de tels cas. ;
- **les procédures d'évaluation:** critères, indicateurs et méthodes;
- **les documentation, outils et mécanismes:** en particulier ceux qui sont en mesure de relier formellement les résultats d'apprentissage atteints et évalués au cours d'une période de mobilité géographique;
- **les mécanismes de validation et de reconnaissance:** objectifs, actions et acteurs clés.

Bien qu'ECVET fournisse un modèle pour le document, à condition qu'il contienne au moins les points décrits précédemment, les organisations sont libres d'ajouter ou de modifier le modèle proposé en fonction de leurs besoins.

2. QUI LE COMPLETE?

Le *contrat d'apprentissage* doit être complété par les deux organisations partenaires impliquées dans le projet de mobilité, la première dans le pays d'origine et la seconde dans le pays d'accueil. Ces organisations peuvent être des entreprises, des écoles d'enseignement et de formation professionnels, des universités, des réseaux de jeunes... Normalement, ces organisations parlent à l'avance pour vérifier si l'organisation d'accueil a la possibilité de couvrir les acquis de l'apprentissage que l'apprenant doit acquérir.

3. OU L'OBTENIR ?

Le *contrat d'apprentissage* fait partie des outils ECVET destinés à garantir une bonne qualité de la mobilité dans l'enseignement et la formation professionnels.

Vous trouverez plus d'informations sur ce document, ainsi qu'un modèle et des exemples remplis dans ce lien: <http://www.ecvet-toolkit.eu/ecvet-toolkit/sign-learning-agreement>

4. EXEMPLE DU CONTRAT D'APPRENTISSAGE

Imaginez que vous soyez une école d'EFP d'Espagne et que l'un de vos apprenants dans vos cours de cuisine souhaite passer trois mois dans une école d'EFP au Portugal pour une période d'apprentissage.

Avant d'envoyer l'apprenant à l'étranger, l'organisation d'envoi doit s'assurer qu'il / elle acquerra les acquis d'apprentissage nécessaires pour terminer son cours d'EFP, afin que l'organisation d'envoi négocie avec l'école d'enseignement professionnel au Portugal (organisation d'accueil) pour signer un CA. pour la période de mobilité de votre apprenant.

Dans le modèle de *contrat d'apprentissage*, vous trouverez un exemple de qualification de cuisine.

MODÈLE DE CONTRAT D'APPRENTISSAGE

Exemple sur la qualification de cuisine

EXEMPLE 1



CONTRAT D'APPRENTISSAGE

Version 2013



1. Information concernant les participants

Coordonnées de l'organisation d'origine

Nom d'organisation	Goierri Eskola
Adresse	Lehendakari Agirre Hiribidea, 2 48054 Ordizia (Gipuzkoa, Spain)
Telephone/fax	+34 946358923
E-mail	cookery@goierri.eus
Site internet	www.goierrieskola.eus
Personne de contact	Laura Igarzabal
Téléphone/fax	+34 946358923
E-mail	cookery@goierrieskola.eus

Coordonnées de l'organisation d'accueil

Nom de l'organisation	EPRALIMA
Adresse	Fonte Cova, Paço Vedro Magalhães 4980 - 548 Ponte da Barca
Téléphone/fax	+35 258 480 120
E-mail	mobility@epralima.pt
Site internet	www.epralima.pt

Personne de contact	Céu Branco
Tuteur	Fernando Braga
Téléphone/fax	+35 258 480 120
E-mail	mobility@epralima.pt

Coordonnées de l'apprenant

Nom	Ekain
Adresse	Ugalde
Téléphone/fax	+34 946 835 8343
E-mail	ekain.ugalde@gmail.com
Date de naissance	(04/03/1993)
Veillez cocher	<input checked="" type="checkbox"/> Male <input type="checkbox"/> Female

Coordonnées des parents ou du tuteur légal de l'apprenant, le cas échéant

Nom	
Adresse	
Téléphone	
E-mail	

Si une organisation intermédiaire est impliquée, veuillez fournir les coordonnées

Nom de l'organisation	
Adresse	
Téléphone/fax	
E-mail	
Site internet	

Personne de contact	
Téléphone/fax	
E-mail	

2. Durée de la période d'apprentissage à l'étranger

Date de début de la formation à l'étranger	(01/03/2017)
Date de fin de la formation à l'étranger	(31/05/2017)
Durée à l'étranger	12 weeks

3. La qualification acquise par l'apprenant - comprenant des informations sur les progrès de l'apprenant (connaissances, aptitudes et compétences déjà acquises)

Titre de la qualification prise par l'apprenant (veuillez également indiquer le titre dans la langue du partenariat, le cas échéant)	Technicien en cuisine et gastronomie
Niveau EQF (si c'est approprié)	3
Niveau NQF (si c'est approprié)	2
Informations sur les progrès de l'apprenant par rapport au parcours d'apprentissage (des informations permettant d'indiquer les connaissances, aptitudes et compétences acquises pourraient être incluses dans une annexe)	L'apprenant est sur le point de terminer son certificat, ayant déjà atteint tous les résultats d'apprentissage liés à sa formation théorique. La mobilité a pour but de fournir à l'apprenant une expérience "sur le terrain" afin de consolider ses connaissances, ses aptitudes et ses compétences dans les résultats d'apprentissage déjà atteints et de les enrichir de résultats complémentaires, tels que l'amélioration de la langue étrangère, l'adaptabilité et la capacité de travailler dans les équipes internationales.

Pièces jointes en annexe - veuillez cocher la case correspondante	<input type="checkbox"/> Europass Certificate <input type="checkbox"/> Europass CV <input checked="" type="checkbox"/> Europass Mobility <input checked="" type="checkbox"/> Europass Language Passport <input type="checkbox"/> European Skills Passport <input type="checkbox"/> Résultats d'apprentissage déjà acquis par l'apprenant <input type="checkbox"/> Autre: (A préciser)
4. Description des résultats d'apprentissage à atteindre pendant la mobilité	
Titre de l'unité / des unités / groupes d'acquis d'apprentissage / parties d'unités à acquérir	- Sur la formation professionnelle
Nombre de points ECVET à acquérir à l'étranger	Veuillez préciser (le cas échéant)
Résultats d'apprentissage à atteindre	<ul style="list-style-type: none"> - Stockez les ingrédients dans un endroit approprié pour la conservation - Identifier et préparer des plats typiques portugais - Préparer une variété de plats en fonction de l'offre gastronomique du lieu où se déroule le stage. - Faire correspondre la quantité et la qualité entre les produits commandés et reçus - Sélectionner les produits en tenant compte de la priorité d'utilisation - Appliquer la bonne technique à chaque ingrédient en choisissant l'équipement, les ustensiles et les outils nécessaires - Utiliser une terminologie professionnelle pertinente - Préparer diverses garnitures et décorations selon la procédure établie - Lier les techniques de cuisson aux applications potentielles selon les styles - Prendre les mesures correctives possibles en fonction des résultats obtenus - Suivez les procédures pour obtenir des préparations de base avec plusieurs applications - Communiquer en anglais au sein d'une équipe internationale de cuisiniers - Traiter avec les fournisseurs portugais - Travailler avec une équipe internationale

Description des activités d'apprentissage (par exemple, informations sur le ou les lieux d'apprentissage, les tâches à accomplir et / ou les cours à suivre)	
Pièces jointes en annexe - veuillez cocher la case correspondante	<input type="checkbox"/> Description des unités / groupes d'acquis d'apprentissage sur lesquels porte la mobilité <input type="checkbox"/> Description des activités d'apprentissage <input type="checkbox"/> Plan de développement de l'individu à l'étranger <input type="checkbox"/> Autre: (A préciser)
5. Évaluation et documentation	
Personne (s) responsable (s) de l'évaluation des performances de l'apprenant	Nom: Fernando Braga Organisation, fonction: EPRALIMA, tuteur
Évaluation des résultats d'apprentissage	Date d'évaluation: (31/05/2017) Méthode: Le tuteur affecté au stagiaire sera un membre permanent du personnel de la cuisine et supervisera la formation de l'étudiant, en remplissant pour cela une fiche de suivi avec les tâches et les objectifs de formation à atteindre par le stagiaire. Le tuteur remplira également un questionnaire toutes les 4 semaines de formation (3 au total) évaluant la qualité des tâches effectuées par le stagiaire et un document final évaluant: assiduité, ponctualité, intérêt pour le poste, efficacité, qualité, initiative, volonté de travailler. apprendre, organisation, relation avec le reste de l'équipe. Le stagiaire remplira également un journal de stage dans lequel il actualisera chaque jour les tâches entreprises et une auto-évaluation de ses performances, indiquant ce qu'il a appris et ce qu'il devra améliorer, si tel est le cas. Etant donné que travailler dans une cuisine nécessite beaucoup de travail en équipe, l'étudiant évaluera également et sera évalué par ses pairs à la fin de la période de formation, en soulignant ses points forts et ceux pour lesquels des améliorations sont nécessaires.
Comment et quand l'évaluation sera-t-elle enregistrée?	A Expliquer ci-dessus

Pièces jointes en annexe - veuillez cocher la case correspondante	<input type="checkbox"/> Informations détaillées sur la procédure d'évaluation (par exemple, méthodes, critères, grille d'évaluation)
	<input checked="" type="checkbox"/> Modèle de documentation des résultats d'apprentissage acquis (tel que le relevé de notes de l'apprenant ou Europass Mobilité)
	<input checked="" type="checkbox"/> Plan de développement de l'individu à l'étranger
	<input type="checkbox"/> Autre: (A préciser)

6. Validation and reconnaissance

Personne (s) responsable (s) de la validation des acquis de l'apprentissage obtenus à l'étranger	Nom: Laura Igarzabal
	Organisation, Fonction: Goierri Eskola, Responsible of area of cookery and bakery
Comment le processus de validation sera-t-il effectué?	La validation est automatique avec une évaluation favorable reçue par l'organisation d'accueil
Enregistrement des réalisations validées	Date: (15/06/2017)
	Méthode: Outre l'intégration dans le dossier académique de l'étudiant, l'étudiant recevra également un certificat de mobilité Europass.
Personne (s) responsable (s) de la reconnaissance des résultats d'apprentissage atteints à l'étranger	Nom: (A inscrire)
	Organisation, fonction: Goierri Eskola, Responsable de la Cuisine et de la boulangerie
Comment se déroulera la reconnaissance?	Inclure l'apprentissage à l'étranger de l'élève, en le validant comme équivalent au module "formation en cours d'emploi", obligatoire pour obtenir son certificat.

7. Signatures

Organisation d'Origine/Pays	Organisation d'accueil/Pays	Apprenant
Nom, Fonction	Nom, Fonction	Nom
Laura Igarzabal, responsable de la cuisine et de la boulangerie	Céu Branco, responsable des projets de mobilité	Ekain Ugalde
Lieu, date	Lieu, date	Lieu, date
Ordizia, le 20 février 2017	Ponte da Barca, le 20 février 2017	Ordizia, le 20 février 2017

Si applicable: organisation intermédiaire	Si applicable: parent ou tuteur légal
Nom, fonction	Nom, fonction
Lieu, date	Lieu, date

8. Information complémentaire

9. Annexes

MODÈLE DE CONTRAT D'APPRENTISSAGE

Exemple sur la qualification de cuisine

EXEMPLE 2



CONTRAT D'APPRENTISSAGE

Version 2013



10. Information concernant les participants

Coordonnées de l'organisation d'origine

Nom d'organisation	Goierri Eskola
Adresse	Lehendakari Agirre Hiribidea, 2 48054 Ordizia (Gipuzkoa, Spain)
Telephone/fax	+34 946358923
E-mail	cooking@goierri.eus
Site internet	www.goierrieskola.eus
Personne de contact	Laura Igarzabal
Téléphone/fax	+34 946358923
E-mail	cooking@goierrieskola.eus

Coordonnées de l'organisation d'accueil

Nom de l'organisation	EPRALIMA
Adresse	Fonte Cova, Paço Vedro Magalhães 4980 - 548 Ponte da Barca
Téléphone/fax	+35 258 480 120
E-mail	mobility@epralima.pt
Site internet	www.epralima.pt

Personne de contact	Céu Branco
Tuteur	Manuel Viana
Téléphone/fax	+35 258 480 120
E-mail	mobility@epralima.pt

Coordonnées de l'apprenant

Nom	Ekain
Adresse	Ugalde
Téléphone/fax	+34 946 835 8343
E-mail	ekain.ugalde@gmail.com
Date de naissance	(04/03/1993)
Veillez cocher	<input checked="" type="checkbox"/> Male <input type="checkbox"/> Female

Coordonnées des parents ou du tuteur légal de l'apprenant, le cas échéant

Nom	
Adresse	
Téléphone	
E-mail	

Si une organisation intermédiaire est impliquée, veuillez fournir les coordonnées

Nom de l'organisation	
Adresse	
Téléphone/fax	
E-mail	
Site internet	

Personne de contact	
Téléphone/fax	
E-mail	

11. Durée de la période d'apprentissage à l'étranger

Date de début de la formation à l'étranger	(01/03/2017)
Date de fin de la formation à l'étranger	(31/05/2017)
Durée à l'étranger	12 weeks

12. La qualification acquise par l'apprenant - comprenant des informations sur les progrès de l'apprenant (connaissances, aptitudes et compétences déjà acquises)

Titre de la qualification prise par l'apprenant (veuillez également indiquer le titre dans la langue du partenariat, le cas échéant)	Technicien en cuisine et gastronomie
Niveau EQF (si c'est approprié)	3
Niveau NQF (si c'est approprié)	
Informations sur les progrès de l'apprenant par rapport au parcours d'apprentissage (des informations permettant d'indiquer les connaissances, aptitudes et compétences acquises pourraient être incluses dans une annexe)	L'apprenant participe à la première année du cours.

Pièces jointes en annexe - veuillez cocher la case correspondante	<input type="checkbox"/> Europass Certificate Supplement <input checked="" type="checkbox"/> Europass CV <input checked="" type="checkbox"/> Europass Mobility <input checked="" type="checkbox"/> Europass Language Passport <input type="checkbox"/> European Skills Passport <input checked="" type="checkbox"/> Résultats d'apprentissage déjà acquis par l'apprenant <input type="checkbox"/> Autre: (A préciser)
13. Description des résultats d'apprentissage à atteindre pendant la mobilité	
Titre de l'unité / des unités / groupes d'acquis d'apprentissage / parties d'unités à acquérir	RAW MATERIAL
Nombre de points ECVET à acquérir à l'étranger	6 ECVET Credit Points

Résultats d'apprentissage
à atteindre

RÉSULTAT TECHNIQUE PRINCIPAL 1: Pré-traitement des aliments crus lors de la cuisson, de la sélection et de l'application de techniques de manipulation, de nettoyage, de découpe et / ou de distribution en fonction de leur application ou de leur utilisation.

CONNAISSANCE

L'apprenant connaît et comprend:

- Différentes techniques pour le pré-traitement des aliments crus et les différents équipements, ustensiles et outils
- Calculer les rendements pour chaque produit alimentaire
- coupes de base
- coupes spécifiques
- Procédures de conservation intermédiaires
- Réglementation de sécurité et de protection de l'environnement

APTITUDES

L'apprenant est capable de:

- Nettoyer les matières premières et effectuer les préparatifs préliminaires
- Suivre la procédure pour peser, préparer et nettoyer en utilisant le bon équipement, les ustensiles et les outils appropriés
- Réaliser des techniques pour obtenir des coupes spécifiques
- Effectuer des procédures de conservation intermédiaires en tenant compte des exigences des différents ingrédients et de leur utilisation ultérieure

COMPÉTENCE

- L'apprenant pré-traite les aliments crus lors de la cuisson, de la sélection et de l'application de techniques de manipulation, de nettoyage, de découpe et / ou de distribution selon son application ou son utilisation, en:
- Appliquer la bonne technique à chaque ingrédient, en choisissant l'équipement, les ustensiles et les outils nécessaires;
- Appliquer la coupe appropriée à divers types d'ingrédients en suivant la procédure établie;
- Etablir des liens et identifier les applications possibles de coupes spécifiques pour divers types d'ingrédients;
- Appliquer les règles de sécurité et de protection de l'environnement dans ses opérations.

RÉSULTAT TECHNIQUE PRINCIPAL 2: Régénérer les aliments crus en sélectionnant et en appliquant des techniques en fonction des caractéristiques du produit à régénérer.

CONNAISSANCE

- L'apprenant connaît et comprend:
- Techniques de régénération des ingrédients
- Equipements et techniques de régénération
- Réglementation de sécurité et de protection de l'environnement

Aptitudes

- L'apprenant est capable de:
- Identifier les ingrédients dans la cuisine avec des besoins potentiels de régénération
- Caractériser les techniques de régénération des ingrédients

COMPÉTENCE

L'apprenant régénère les aliments crus en sélectionnant et en appliquant des techniques en fonction des caractéristiques du produit à régénérer:

- Sélection et application du matériel approprié et des techniques de régénération
- Appliquer les règles de sécurité et de protection de l'environnement dans ses opérations

Description des activités d'apprentissage (par exemple, informations sur le ou les lieux d'apprentissage, les tâches à accomplir et / ou les cours à suivre)	L'apprenant suivra les leçons théoriques et pratiques de l'Unité de Résultats d'Apprentissage «Matières premières».
Pièces jointes en annexe - veuillez cocher la case correspondante	<input checked="" type="checkbox"/> Description des unités / groupes d'acquis d'apprentissage sur lesquels porte la mobilité <input checked="" type="checkbox"/> Description des activités d'apprentissage <input checked="" type="checkbox"/> Plan de développement de l'individu à l'étranger <input type="checkbox"/> Autre: (A préciser)
14. Evaluation et documentation	
Personne (s) responsable (s) de l'évaluation des performances de l'apprenant	Nom: Manuel Viana Organisation, fonction: EPRALIMA, tutor
Évaluation des résultats	Date d'évaluation: (31/05/2017)

d'apprentissage

Critère de performance:

Résultat technique clé 1:

Prétraitement des aliments crus lors de la cuisson, sélection et application de techniques de manipulation, de nettoyage, de découpe et / ou de distribution en fonction de leur application ou de leur utilisation.

Critère de performance:

- Identifie les exigences de nettoyage et de préparation préliminaire des matières premières
- Relie les techniques aux spécificités des ingrédients, aux applications ultérieures possibles et aux équipements, ustensiles et outils nécessaires
- Effectue les tâches de pesée, de préparation et de nettoyage avant de couper en utilisant l'équipement, les ustensiles et les outils correctement et selon les procédures établies
- Calcule les rendements pour chaque produit alimentaire
- Identifie les coupes de base ont été caractérisées et leur application avec différents types d'ingrédients
- Effectue les techniques de coupe de base conformément à la procédure établie
- Caractérise les coupes spécifiques, en liant et en identifiant les applications possibles pour différents types d'ingrédients
- Réalise des techniques pour obtenir des coupes spécifiques selon la procédure établie
- Développe les procédures de conservation intermédiaires en tenant compte des exigences des différents ingrédients et de leur utilisation ultérieure
- Effectue toutes les opérations en tenant compte des réglementations en matière de santé, de sécurité au travail et de protection de l'environnement.

Résultat technique clé 2:

Régénération des aliments crus en sélectionnant et en appliquant des techniques en fonction des caractéristiques du produit à régénérer.

Critère de performance:

- Identifie les ingrédients dans la cuisine avec des besoins potentiels de régénération
- Caractérise les techniques de régénération des ingrédients en cuisine
- Identifie et sélectionne le matériel et les techniques appropriés pour appliquer les techniques de régénération
- Effectue des techniques de régénération selon la procédure établie
- Effectue toutes les opérations en tenant compte des réglementations en matière de santé, de sécurité au travail et de protection de l'environnement.

Méthodes: L'enseignant responsable de l'unité du résultat d'apprentissage «Matière première» est responsable des méthodologies d'évaluation et de l'évaluation des progrès de l'apprenant et de l'évaluation finale.

Les méthodes et instruments suivants seront utilisés: test pratique pour évaluer l'application des connaissances, aptitudes et compétences; grille d'observation; outil d'évaluation des unités de résultats d'apprentissage; Registre; Outil de surveillance personnelle; Portefeuille d'apprentissage réflexif; Outil d'évaluation des compétences.

Comment et quand l'évaluation sera-t-elle enregistrée?	<p>Outil d'évaluation pour les unités d'apprentissage;</p> <p>Outil d'évaluation des compétences;</p> <p>Certificat;</p> <p>Formulaire d'inscription personnel;</p> <p>Europass Mobility;</p> <p>Europass Language Passport.</p>
Pièces jointes en annexe - veuillez cocher la case correspondante	<p><input checked="" type="checkbox"/> Informations détaillées sur la procédure d'évaluation (par exemple, méthodes, critères, grille d'évaluation)</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Modèle de documentation des résultats d'apprentissage acquis (tels que le relevé de notes de l'apprenant ou Europass Mobilité)</p> <p><input checked="" type="checkbox"/> Plan de développement de l'individu à l'étranger</p> <p><input type="checkbox"/> Autre: (A préciser)</p>

15. Validation et reconnaissance

Personne (s) responsable (s) de la validation des acquis de l'apprentissage obtenus à l'étranger	<p>Nom: Laura Igarzabal</p> <p>Organisation, fonction: Goierri Eskola, Responsible of area of cookery and bakery</p>
Comment le processus de validation sera-t-il effectué?	<p>La validation est automatiquement accompagnée d'une évaluation favorable reçue par l'organisation d'accueil.</p>
Enregistrement des réalisations validées	<p>Date: (15/06/2017)</p> <p>Outil d'évaluation pour les unités d'apprentissage;</p> <p>Outil d'évaluation des compétences;</p> <p>Certificat;</p> <p>Formulaire d'inscription personnel;</p> <p>Mobilité Europass;</p> <p>Passeport en Langue Europass.</p>
Personne (s) responsable (s) de la reconnaissance des résultats d'apprentissage atteints à l'étranger	<p>Nom: (à s'inscrire)</p> <p>Organisation, fonction: Goierri Eskola, Responsable de la Cuisine et de la boulangerie</p>
Comment se déroulera la reconnaissance?	<p>Un transfert de crédit doit avoir lieu dans le cadre d'une mobilité organisée, étayée par un contrat d'apprentissage. Le crédit doit être validé et automatiquement reconnu si l'évaluation reçue par l'organisation d'accueil est positive.</p>

16. Signatures

Organisation d'origine/pays	Organisation d'accueil/Pays	Apprenant
Nom, fonction	Nom, fonction	Nom
Laura Igarzabal, Responsable de la Cuisine et de la boulangerie	Céu Branco, Responsable de Projets Mobilité	Ekain Ugalde
Lieu, date	Lieu, date	Lieu, date
Ordizia, le 20 février 2017	Ponte da Barca, le 20 février 2017	Ordizia, le 20 février 2017
Si applicable: organisation intermédiaire		Si applicable: parent ou tuteur légal
Nom, fonction		Nom, fonction
Lieu, date		Lieu, date
17. Information complémentaire		

18. Annexes



Co-funded by the
Erasmus+ Programme
of the European Union

REFERENCES SITES INTERNETS

<http://www.ecvet-toolkit.eu/ecvet-toolkit/sign-learning-agreement>

<http://www.ecvet-toolkit.eu/tools-examples-more/ecvet-toolkit-tools>

ANNEX I – ENGAGEMENT DE QUALITÉ ECVET

MOBILITÉ ERASMUS + VET ENGAGEMENT QUALITE

Obligations de l'Organisation expéditrice

- **Choisir** les pays cibles et les partenaires du pays d'accueil appropriés, la durée du projet et le contenu du placement pour atteindre les objectifs d'apprentissage souhaités.
- **Sélectionner** les stagiaires participants ou les enseignants et autres professionnels en définissant des critères de sélection clairement définis et transparents.
- **Définir** les résultats d'apprentissage envisagés de la période de mobilité en termes de connaissances, aptitudes et compétences à développer.
- Si vous envoyez des apprenants ou des enseignants et autres professionnels **confrontés à des obstacles** en matière de mobilité, des dispositions spéciales doivent être prises pour ces personnes (par exemple, celles qui ont des besoins d'apprentissage spéciaux ou celles qui ont un handicap physique).
- **Préparer** les participants, en collaboration avec les organisations partenaires, à la vie pratique, professionnelle et culturelle du pays hôte, notamment par le biais d'une formation linguistique adaptée à leurs besoins professionnels.
- **Gérer** les éléments pratiques autour de la mobilité, en prenant en charge l'organisation du voyage, l'hébergement, les assurances nécessaires, la sécurité et la protection, les demandes de visa, la sécurité sociale, le mentorat et l'assistance, les visites préparatoires sur site, etc.
- **Établir** l'accord d'apprentissage avec le stagiaire participant ou l'enseignant et l'organisation d'accueil afin de rendre les résultats d'apprentissage attendus transparents pour toutes les parties impliquées.
- **Établir** des procédures d'évaluation avec l'organisation d'accueil pour assurer la validation et la reconnaissance des connaissances, aptitudes et compétences acquises.
- **Établir** des protocoles d'entente entre les organismes compétents si vous utilisez ECVET pour la mobilité.
- **Établir** des réseaux de communication appropriés à mettre en place pendant la durée de la mobilité et expliquez-les clairement au participant et à l'organisation d'accueil.
- **Établir** en place un système de suivi du projet de mobilité pendant sa durée.
- Lorsque cela est nécessaire pour des besoins d'apprentissage spéciaux ou des handicaps physiques, faites appel à des **personnes qui vous accompagnent** pendant le séjour dans le pays d'accueil, en prenant soin des dispositions pratiques.

- **Organiser et documenter** avec l'organisation d'accueil l'évaluation des résultats d'apprentissage, en reprenant les apprentissages informels et non formels dans la mesure du possible. Reconnaître les résultats d'apprentissage qui n'étaient pas prévus à l'origine mais qui ont quand même été atteints pendant la mobilité.
- **Evaluer** avec chaque participant son développement personnel et professionnel après la période à l'étranger.
- **Reconnaître** les acquis d'apprentissage acquis grâce aux certificats ECVET, Europass ou autres.
- **Diffuser** les résultats des projets de mobilité le plus largement possible.
- **Auto-évaluer** la mobilité dans son ensemble pour voir si elle a atteint ses objectifs et les résultats souhaités.

Obligations de l'organisation expéditrice et d'accueil

- **Négocier** un programme de formation sur mesure pour chaque participant (si possible lors des visites préparatoires).
- **Définir** les résultats d'apprentissage envisagés de la période de mobilité en termes de connaissances, aptitudes et compétences à développer.
- **Établir** le contrat d'apprentissage avec le stagiaire ou l'enseignant participant afin de rendre les résultats d'apprentissage attendus transparents pour toutes les parties concernées.
- **Établir** des réseaux de communication appropriés à mettre en place pendant la durée de la mobilité et expliquez-les clairement aux participants.
- **Convenir** des modalités de suivi et de tutorat.
- **Evaluer** régulièrement les progrès de la mobilité et prendre les mesures appropriées, si nécessaire.
- **Organiser** et documenter l'évaluation des résultats d'apprentissage en reprenant, dans la mesure du possible, les apprentissages informels et non formels. Reconnaître les résultats d'apprentissage qui n'étaient pas prévus à l'origine mais qui ont quand même été atteints pendant la mobilité.

Obligations de l'organisation d'accueil

- **Favoriser** la compréhension de la culture et de la mentalité du pays hôte.
- **Attribuer** aux participants des tâches et des responsabilités correspondant à leurs connaissances, aptitudes et compétences et aux objectifs de formation énoncés dans le contrat d'apprentissage, et veiller à ce que l'équipement et le soutien appropriés soient disponibles.
- **Identifier** un tuteur ou un mentor pour surveiller les progrès de la formation du participant.

- **Fournir** un soutien pratique si nécessaire, y compris un point de contact clair pour les stagiaires en difficulté.
- **Vérifier** la couverture d'assurance appropriée pour chaque participant.

Obligations du participant

- **Établir** le contrat d'apprentissage avec l'organisation expéditrice et l'organisation d'accueil afin de rendre les résultats d'apprentissage attendus transparents pour toutes les parties concernées.
- Respecter toutes les dispositions négociées pour le stage de formation et faire de son mieux pour que ce stage soit un succès.
- Respecter les règles et règlements de l'organisation destinataire, ses horaires de travail normaux, son code de conduite et ses règles de confidentialité.
- Communiquer avec les organisations d'envoi et d'accueil sur tout problème ou changement relatif au placement dans la formation.
- Soumettre un rapport dans le format spécifié, accompagné de la documentation justificative requise concernant les coûts, à la fin du stage.

Obligations d'organisation intermédiaire

- **Sélectionner** les organisations d'accueil appropriées et s'assurer qu'elles sont capables d'atteindre les objectifs de placement
- Fournir les coordonnées de toutes les parties impliquées et assurer que les derniers arrangements sont en place avant le départ des participants de leur pays d'origine.

Les signatures

Organisation d'envoi, nom, date

Organisation d'accueil, Nom, Date

Organisation intermédiaire (facultatif), nom, date

Participant, Nom, Date

ANNEX II – FICHE TECHNIQUE

1- Ce cadre **vis** à **fournir**:

- a. une compréhension globale d'un contrat d'apprentissage;
- b. des points à prendre en compte dans la réalisation d'un contrat d'apprentissage;
- c. un modèle pour un contrat d'apprentissage;
- d. un exemple sur la façon de remplir un contrat d'apprentissage.

2- Ce cadre est destiné à **être utilisé** pour déterminer les éléments suivants via le modèle:

- a. un objectif de la convention d'apprentissage;
- b. les données des parties impliquées;
- c. une durée de la période d'apprentissage à l'étranger;
- d. une identification de la qualification, du niveau de EFQ et des résultats d'apprentissage attendus par l'apprenant;
- e. des procédures d'évaluation;
- f. des procédures de validation et de reconnaissance;
- g. une information additionnelle.

3- Ce cadre **est destiné** aux écoles, organismes publics et autres entreprises privées participant à des projets de mobilité européens.

4- Ce cadre est destiné à **être appliqué** dans le contexte de la mise en œuvre d'ECVET, en particulier pour valider et reconnaître les acquis d'apprentissage acquis par les apprenants de l'enseignement et de la formation professionnels dans divers contextes d'apprentissage, tels que la participation des apprenants à des projets de mobilité européens.

5- Phase et étape du circuit pédagogique dans lequel l'outil doit être utilisé:

Phase 1: avant la mobilité

Étape 4: Établissement des accords