



# BO LE BULLETIN OFFICIEL DE L'ÉDUCATION NATIONALE

## Bulletin officiel n° 23 du 9 juin 2016

### Sommaire

#### Enseignements primaire et secondaire

##### Certificats d'aptitude professionnelle, brevets d'études professionnelles et mentions complémentaires

Prise en compte de la problématique de la production biologique dans les spécialités de certificats d'aptitude professionnelle, brevets d'études professionnelles et mentions complémentaires relevant de la commission professionnelle consultative de l'alimentation

arrêté du 26-4-2016 - J.O. du 14-5-2016 (NOR : MENE1611332A)

##### Baccalauréats et brevets professionnels

Prise en compte de la problématique de la production biologique dans les spécialités de baccalauréats professionnels et de brevets professionnels relevant de la commission professionnelle consultative de l'alimentation

arrêté du 26-4-2016 - J.O. du 18-5-2016 (NOR : MENE1611327A)

##### Sections internationales

Liste des sections internationales dans les écoles, collèges et lycées : modification

arrêté du 2-5-2016 - J.O. du 18-5-2016 (NOR : MENE1611710A)

##### Baccalauréat professionnel

Intitulé de la spécialité agencement de l'espace architectural : modification

arrêté du 9-5-2016 - J.O. du 20-5-2016 (NOR : MENE1612159A)

##### Actions éducatives

Journée nationale du sport scolaire (JNSS) - mercredi 14 septembre 2016

note de service n° 2016-082 du 31-5-2016 (NOR : MENE1612800N)

#### Personnels

##### Formation

L'université d'été – Belc 2016, les métiers du français dans le monde

autre texte du 6-6-2016 (NOR : MENY1600375X)

#### Mouvement du personnel

##### Attribution de fonctions

Doyen de l'inspection générale de l'éducation nationale

arrêté du 1-6-2016 - J.O. du 4-6-2016 (NOR : MENH1614277A)

##### Nomination

Inspection générale de l'administration de l'éducation nationale et de la recherche  
décret du 17-5-2016 - J.O. du 18-5-2016 (NOR : MENI1611331D)

**Nomination**

Conseil supérieur de l'éducation  
arrêté du 13-5-2016 (NOR : MENJ1600363A)

**Nomination**

Directeur de l'école supérieure du professorat et de l'éducation de la Nouvelle-Calédonie  
arrêté du 30-5-2016 (NOR : MENS1600357A)

**Informations générales**

**Vacance de poste**

Poste de responsable de formations chargé d'ingénierie de formation au Cned (site de Grenoble)  
avis (NOR : MENY1600378V)

## Enseignements primaire et secondaire

# Certificats d'aptitude professionnelle, brevets d'études professionnelles et mentions complémentaires

### Prise en compte de la problématique de la production biologique dans les spécialités de certificats d'aptitude professionnelle, brevets d'études professionnelles et mentions complémentaires relevant de la commission professionnelle consultative de l'alimentation

NOR : MENE1611332A

arrêté du 26-4-2016 - J.O. du 14-5-2016

MENESR - DGESCO A2-3

Vu code de l'éducation, notamment articles D. 337-1 à D. 337-25-1, D. 337-26 à D. 337-50 et D. 337-140 à D. 337-160 ; avis de la commission professionnelle consultative de l'alimentation du 20-1-2016

**Article 1** - Les spécialités de certificat d'aptitude professionnelle, brevet d'études professionnelles et mention complémentaire concernées par l'introduction de notions relatives aux spécificités du biologique sont fixées par l'annexe I du présent arrêté.

**Article 2** - Les référentiels de certification des spécialités listées en annexe I sont complétés, à la rubrique intitulée « savoirs associés », par les savoirs mentionnés dans l'annexe II du présent arrêté.

**Article 3** - Les référentiels de certification des spécialités « boulanger », « pâtissier », « chocolatier confiseur » et « glacier fabricant » de certificat d'aptitude professionnelle et les référentiels de certification des mentions complémentaires « pâtisserie, glacerie, chocolaterie, confiserie spécialisées », « boulangerie spécialisée » et « pâtisserie boulangère » sont complétés, comme indiqué à l'article 2, par les savoirs figurant dans l'annexe III du présent arrêté.

**Article 4** - Les référentiels de certification des spécialités « boucher » et « charcutier-traiteur » de certificat d'aptitude professionnelle et les référentiels de certification de la spécialité « boucher-charcutier » de brevet d'études professionnelles sont complétés, comme indiqué à l'article 2, par les savoirs figurant dans l'annexe IV du présent arrêté.

**Article 5** - Les référentiels de certification des spécialités « mareyage » et « poissonnier » de certificat d'aptitude professionnelle sont complétés, comme indiqué à l'article 2, par les savoirs figurant dans l'annexe V du présent arrêté.

**Article 6** - Les dispositions du présent arrêté prennent effet à compter de la session d'examen 2017.

**Article 7** - La directrice générale de l'enseignement scolaire et les recteurs d'académie sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté, qui sera publié au Journal officiel de la République française.

Fait le 26 avril 2016

Pour la ministre de l'éducation nationale, de l'enseignement supérieur et de la recherche  
et par délégation,  
La directrice générale de l'enseignement scolaire,  
Florence Robine

## Annexe 1

### Spécialités de certificat d'aptitude professionnelle, brevet d'études professionnelles et mention complémentaire concernées par la prise en compte de la problématique du biologique

Certificat d'aptitude professionnelle « boulanger »  
 Certificat d'aptitude professionnelle « pâtissier »  
 Certificat d'aptitude professionnelle « chocolatier confiseur »  
 Certificat d'aptitude professionnelle « glacier fabricant »  
 Certificat d'aptitude professionnelle « boucher »  
 Certificat d'aptitude professionnelle « charcutier-traiteur »  
 Certificat d'aptitude professionnelle « mareyage »  
 Certificat d'aptitude professionnelle « poissonnier »  
 Mention complémentaire « pâtisserie, glacerie, chocolaterie, confiserie spécialisée »  
 Mention complémentaire « boulangerie spécialisée »  
 Mention complémentaire « pâtisserie boulangère »  
 Brevet d'études professionnelles « boucher charcutier ».

## Annexe II

Compléments à l'ensemble des spécialités de diplômes mentionnés à l'annexe I.

<b>S 0 La production biologique</b>	
Connaissances (notions, concepts)	Limites de connaissances
<b>S 0.1 - La filière biologique</b>	
Qu'est-ce que l'agriculture biologique ?	Citer les grands principes de production et de contrôle de l'agriculture biologique Savoir où trouver l'information
Les chiffres clés de la filière biologique	Donner les chiffres clés concernant : la production, la transformation et la consommation de produits biologiques
Les acteurs de la filière biologique	Citer les acteurs de la filière : L'agence bio, l'institut national de l'origine et de la qualité, le ministère chargé de l'agriculture, les organisations professionnelles et interprofessionnelles...
<b>S 0.2 - La production biologique et le développement durable</b>	
Les notions de développement durable	Citer l'influence de la production biologique sur la qualité de l'eau, la biodiversité, l'emploi, la valorisation des produits de l'agriculture et le développement local
<b>S 0.3 - La réglementation</b>	
Produire et vendre des produits biologiques	Citer les logos de la filière biologique (français et européen)
Les organismes certificateurs	Connaitre le rôle des organismes certificateurs

## Annexe III

Compléments aux certificats d'aptitude professionnelle « boulanger », « pâtissier », « chocolatier confiseur », « glacier fabricant », et aux mentions complémentaires « pâtisserie, glacerie, chocolaterie, confiserie spécialisée », « boulangerie spécialisée » et « pâtisserie boulangère ».

**S 0 La production biologique**

Connaissances (Notions, concepts)      Limites de connaissances

**S 0.4 - Les produits de l'agriculture biologique utilisés en boulangerie pâtisserie**

Les céréales biologiques	Connaitre les espèces et les variétés cultivées
Les farines biologiques	Connaitre les particularités de la farine biologique
Les levures biologiques	Connaitre le mode de fabrication et la présentation commerciale de la levure biologique
Les autres produits biologiques	Citer d'autres produits biologiques utilisés en boulangerie pâtisserie : le lait, la crème, le beurre, les œufs le sucre et les fruits

**S 0.5 - La production du pain et des pâtisseries biologiques**

Réceptionner et stocker des matières premières biologiques	Connaitre les règles de stockage des matières premières biologiques
Confectionner des produits de boulangerie et de pâtisserie biologiques	Connaitre les règles d'élaboration des produits biologiques
Panifier de la farine biologique	Connaitre les règles d'élaboration des produits biologiques

**S 0.6 - La commercialisation des produits bio de boulangerie pâtisserie**

Disposer au magasin des produits biologiques de boulangerie pâtisserie	Connaitre les règles concernant la vente de produits biologiques dans une boulangerie pâtisserie
Transmettre un argumentaire commercial	Être capable de valoriser les produits biologiques auprès du personnel de vente

**Annexe IV**

Compléments aux certificats d'aptitude professionnelle « boucher » et « charcutier-traiteur » et au brevet d'études professionnelles « boucher-charcutier ».

**S 0 La production biologique**

Connaissances (notions, concepts)      Limites de connaissances

**S 0.4 - L'élevage biologique : bovins, ovins, porcins et volailles**

Les spécificités de l'élevage biologique	Connaitre les principes d'alimentation, de bien-être animal et de lien au sol dans l'élevage biologique
--	---

**S 0.5 - La réception et la transformation des produits issus de l'élevage biologique**

Réceptionner et stocker des produits issus de l'élevage biologique	Connaitre les règles de stockage des produits biologiques à base de viande
Confectionner des produits biologiques à base de viande	Connaitre les règles d'élaboration des produits biologiques à base de viande

**S 0.6 - La commercialisation des produits biologiques en boucherie-charcuterie**

Vendre des produits biologiques de boucherie-charcuterie	Connaitre les règles concernant la vente de produits biologiques dans une boucherie-charcuterie
Réaliser un argumentaire commercial	Savoir valoriser les produits biologiques auprès des consommateurs

## Annexe V

Compléments aux certificats d'aptitude professionnelle « mareyage » et « poissonnier ».

<b>S 0 La production biologique</b>	
Connaissances (notions, concepts)	Limites de connaissances
<b>S 0.4 - Les produits issus de l'aquaculture biologique</b>	
Les produits de l'aquaculture biologique disponibles sur le marché	Citer les espèces de poissons, crustacés et coquillages issus de la filière biologique disponibles sur le marché
Les spécificités de l'aquaculture biologique	Connaitre les principes d'alimentation, de bien-être animal et autres conditions d'élevage dans l'aquaculture biologique
<b>S 0.5 - La réception et la transformation des produits issus de l'aquaculture biologique</b>	
Réceptionner et stocker des produits issus de l'aquaculture biologique	Connaitre les règles de stockage des produits issus de l'aquaculture biologique
Confectionner des produits biologiques	Connaitre les règles d'élaboration de produits biologiques
<b>S 0.6 - La commercialisation des produits issus de l'aquaculture biologique</b>	
Vendre des produits biologiques dans une poissonnerie	Connaitre les règles concernant la vente de produits biologiques dans une poissonnerie.
Réaliser un argumentaire commercial	Savoir valoriser les produits biologiques auprès des consommateurs

## Enseignements primaire et secondaire

# Baccalauréats et brevets professionnels

### **Prise en compte de la problématique de la production biologique dans les spécialités de baccalauréats professionnels et de brevets professionnels relevant de la commission professionnelle consultative de l'alimentation**

NOR : MENE1611327A

arrêté du 26-4-2016 - J.O. du 18-5-2016

MENESR - DGESCO A2-3

---

Vu code de l'éducation, notamment articles D. 337-51 à D. 337-94-1 et D 337-95 à D. 337-124 ; avis de la commission professionnelle consultative de l'alimentation du 20-1-2016 ; avis du CSE du 25-3-2016

---

**Article 1** - Les spécialités de baccalauréats professionnels et de brevets professionnels concernés par l'introduction de notions relatives aux spécificités de la production biologique sont fixées par l'annexe I du présent arrêté.

**Article 2** - Les référentiels de certification des spécialités listées en annexe I sont complétés, à la rubrique intitulée « savoirs associés », par les savoirs figurant dans l'annexe II du présent arrêté.

**Article 3** - Le référentiel de certification de la spécialité « boulanger-pâtissier » de baccalauréat professionnel et le référentiel de certification de la spécialité « boulanger » de brevet professionnel sont complétés, à la rubrique intitulée « savoirs associés », par les savoirs figurant dans l'annexe III du présent arrêté.

**Article 4** - Le référentiel de certification de la spécialité « boucher-charcutier-traiteur » de baccalauréat professionnel et les référentiels de certification des spécialités « boucher » et « charcutier-traiteur » de brevet professionnel sont complétés, à la rubrique intitulée « savoirs associés », par les savoirs figurant dans l'annexe IV du présent arrêté.

**Article 5** - Le référentiel de certification de la spécialité « poissonnier » de baccalauréat professionnel est complété, à la rubrique intitulée « savoirs associés », par les savoirs figurant dans l'annexe V du présent arrêté.

**Article 6** - Les dispositions du présent arrêté prennent effet à compter de la session d'examen 2018.

**Article 7** - La directrice générale de l'enseignement scolaire et les recteurs d'académie sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté, qui sera publié au Journal officiel de la République française.

Fait le 26 avril 2016

Pour la ministre de l'éducation nationale, de l'enseignement supérieur et de la recherche  
et par délégation,  
La directrice générale de l'enseignement scolaire,  
Florence Robine

## Annexe I

### **Spécialités de baccalauréats professionnels et de brevets professionnels concernées par la prise en compte de la problématique de la production biologique**

Baccalauréat professionnel « boulanger-pâtissier »

Baccalauréat professionnel « poissonnier »

Baccalauréat professionnel « boucher-charcutier-traiteur »  
Brevet professionnel « boulanger »  
Brevet professionnel « boucher »  
Brevet professionnel « charcutier-traiteur »

## Annexe II

### Compléments à l'ensemble des spécialités de diplômes mentionnées à l'annexe I

<b>S 0 La production biologique</b>	
Connaissances (notions, concepts)	Limites de connaissances
<b>S 0.1 - La filière biologique</b>	
Qu'est-ce que l'agriculture biologique ?	Citer les grands principes de production et de contrôle de l'agriculture biologique.
Les chiffres clés de la filière biologique	Donner les chiffres clés concernant : la production, la transformation et la consommation de produits biologiques
Les acteurs de la filière biologique	Citer les acteurs de la filière : l'agence bio, l'institut national de l'origine et de la qualité, le ministère de l'agriculture, les organisations professionnelles et interprofessionnelles
Les politiques publiques en faveur de la filière biologique	Citer les grands programmes de développement de la filière (nationaux et régionaux) et les principaux axes d'action
<b>S 0.2 - La production biologique et le développement durable</b>	
La production biologique et les trois piliers du développement durable : piliers environnemental, social et économique	Expliquer l'influence de la production biologique sur la qualité de l'eau, la biodiversité, l'emploi, la valorisation des produits de l'agriculture et le développement local
<b>S 0.3 - La réglementation</b>	
Produire et vendre des produits biologiques	Citer les logos de la filière biologique (français et européen) Être capable de se référer à la réglementation européenne concernant la production biologique Connaître le processus de notification et de certification Bio
Les organismes certificateurs	Connaître le rôle des organismes certificateurs

## Annexe III

### Compléments au baccalauréat professionnel « boulanger-pâtissier » et brevet professionnel « boulanger »

<b>S 0 La production biologique</b>	
Connaissances (notions, concepts)	Limites de connaissances



**S 0.4 - Les produits de l'agriculture biologique utilisés en boulangerie-pâtisserie**

Les céréales biologiques	Connaître les espèces et les variétés cultivées Donner les chiffres clés concernant la production et la transformation des céréales biologiques
Les farines biologiques	Connaître les particularités de la farine biologique
Les levures biologiques	Connaître le mode de fabrication et la présentation commerciale de la levure biologique
Les autres produits biologiques	Connaître les autres produits biologiques utilisés en boulangerie-pâtisserie : le lait, la crème, le beurre, les œufs le sucre et les fruits

**S 0.5 - La production du pain et des pâtisseries biologiques**

Réceptionner et stocker des matières premières biologiques	Connaître les règles de stockage des matières premières biologiques
Confectionner des produits de boulangerie et de pâtisserie biologiques	Connaître les règles d'élaboration des produits biologiques
Panifier de la farine biologique	Connaître les spécificités techniques de la farine biologique

**S 0.6 - La commercialisation des produits bio de boulangerie-pâtisserie**

Vendre des produits biologiques de boulangerie-pâtisserie	Connaître les règles concernant la vente de produits biologiques dans une boulangerie pâtisserie
Réaliser un argumentaire commercial	Savoir valoriser les produits biologiques auprès des consommateurs. (conditions et coûts de production)

**Annexe IV**

**Compléments au baccalauréat professionnel « boucher-charcutier-traiteur » et aux brevets professionnels « charcutier-traiteur » et « boucher »**

**S 0 La production biologique**

Connaissances (notions, concepts)      Limites de connaissances

**S 0.4 - L'élevage biologique : bovins, ovins, porcins et volailles**

Les chiffres clés de l'élevage biologique	Donner les chiffres clés concernant : la production, la transformation et la consommation de bovins, ovins, porcins et volailles issus de la filière biologique
---	---

Les spécificités de l'élevage biologique	Connaitre les règles d'alimentation, de bien-être animal et de lien au sol dans l'élevage biologique
<b>S 0.5 La réception et la transformation des produits issus de l'élevage biologique</b>	
Réceptionner et stocker des produits issus de l'élevage biologique	Connaitre les règles de stockage des produits biologiques à base de viande
Confectionner des produits biologiques à base de viande	Connaitre les règles d'élaboration des produits biologiques à base de viande
<b>S 0.6 - La commercialisation des produits bio en boucherie-charcuterie</b>	
Vendre des produits biologiques de boucherie-charcuterie	Connaitre les règles concernant la vente de produits biologiques dans une boucherie-charcuterie
Réaliser un argumentaire commercial	Savoir valoriser les produits biologiques auprès des consommateurs (conditions et coûts de production)

## Annexe V

### Compléments au baccalauréat professionnel « poissonnier »

<b>S 0 La production biologique</b>	
Connaissances (notions, concepts)	Limites de connaissances
<b>S 0.4 - Les produits issus de l'aquaculture biologique</b>	
Les chiffres clés de l'aquaculture biologique	Donner les chiffres clés concernant : la production, la transformation et la consommation de poissons, crustacés et coquillages issus de la filière biologique
Les spécificités de l'aquaculture biologique	Connaitre les règles d'alimentation, de bien-être animal et autres conditions d'élevage dans l'aquaculture biologique
<b>S 0.5 - La réception et la transformation des produits issus de l'aquaculture biologique</b>	
Réceptionner et stocker des produits issus de l'aquaculture biologique	Connaitre les règles de stockage des produits issus de l'aquaculture biologique
Confectionner des produits biologiques	Connaitre les règles d'élaboration de produits biologiques
<b>S 0.6 - La commercialisation des produits issus de l'aquaculture biologique</b>	
Vendre des produits biologiques dans une poissonnerie	Connaitre les règles concernant la vente de produits biologiques dans une poissonnerie
Réaliser un argumentaire commercial	Savoir valoriser les produits biologiques auprès des consommateurs

## Enseignements primaire et secondaire

### Sections internationales

#### Liste des sections internationales dans les écoles, collèges et lycées : modification

NOR : MENE1611710A

arrêté du 2-5-2016 - J.O. du 18-5-2016

MENESR - DGESCO - DEI

Vu code de l'éducation, notamment articles D. 333-11, D. 421-131 à D. 421-143 ; arrêté du 11-5-1981 ; arrêté du 28-9-2006 ; arrêté du 28-9-2006 modifié ; arrêté du 30-3-2012 modifié

**Article 1** - L'annexe de l'arrêté du 30 mars 2012 susvisé est modifiée comme suit :

1° Après la ligne :

ROYAUME-UNI	BRITANNIQUE	1320016A	Collège français bilingue de Londres	C	LONDRES	2019	
-------------	-------------	----------	---	---	---------	------	--

est ajoutée la ligne suivante :

ROYAUME-UNI	BRITANNIQUE	1320018C	Lycée international de Londres Winston Churchill	L	LONDRES	2019	
-------------	-------------	----------	--	---	---------	------	--

2° Après la ligne :

SUÈDE	SUÉDOISE	1040001L	Lycée français Saint- Louis	L	STOCKHOLM		
-------	----------	----------	--------------------------------	---	-----------	--	--

est ajoutée la ligne suivante :

TAIWAN	CHINOISE	2360001U	Section française de l'École européenne de Taipei	E	TAIPEI		
--------	----------	----------	---	---	--------	--	--

**Article 2** - La directrice générale de l'enseignement scolaire est chargée de l'exécution du présent arrêté, qui sera publié au Journal officiel de la République française.

Fait le 2 mai 2016

Pour la ministre de l'éducation nationale, de l'enseignement supérieur et de la recherche  
et par délégation,  
La directrice générale de l'enseignement scolaire,  
Florence Robine

## Enseignements primaire et secondaire

# Baccalauréat professionnel

### **Intitulé de la spécialité agencement de l'espace architectural : modification**

NOR : MENE1612159A

arrêté du 9-5-2016 - J.O. du 20-5-2016

MENESR - DGESCO A2-3

---

Vu code de l'éducation, notamment articles D. 337-51 à D. 337-94-1 ; arrêté du 7-4-2011 ; avis de la commission professionnelle consultative bois et dérivés du 9-12-2015 ; avis du CSE du 25-3-2016

---

**Article 1** - Dans l'intitulé et dans les articles 1er, 4 et 6 de l'arrêté du 7 avril 2011 susvisé, l'intitulé de la spécialité « agencement de l'espace architectural » de baccalauréat professionnel est remplacé par l'intitulé suivant : « étude et réalisation d'agencement ».

**Article 2** - Dans les différentes annexes du référentiel, les termes « agencement de l'espace architectural » sont remplacés par les termes « étude et réalisation d'agencement ».

**Article 3** - La directrice générale de l'enseignement scolaire et les recteurs d'académie sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté qui sera publié au Journal officiel de la République française.

Fait le 9 mai 2016

Pour la ministre de l'éducation nationale, de l'enseignement supérieur et de la recherche  
et par délégation,  
La directrice générale de l'enseignement scolaire,  
Florence Robine

## Enseignements primaire et secondaire

### Actions éducatives

#### Journée nationale du sport scolaire (JNSS) - mercredi 14 septembre 2016

NOR : MENE1612800N

note de service n° 2016-082 du 31-5-2016

MENESR - DGESCO B3-4

---

Texte adressé aux rectrices et recteurs d'académie ; aux vice-rectrices et vice-recteurs ; aux inspectrices et inspecteurs d'académie-directrices et directeurs académiques des services de l'éducation nationale

---

**La JNSS 2016 est fixée au mercredi 14 septembre 2016.** Cette journée a pour objectifs de faire connaître et promouvoir les activités des associations sportives d'école ou d'établissement et des fédérations sportives scolaires tant auprès des élèves que des parents, du mouvement sportif et des collectivités territoriales, contribuant ainsi au développement du sport scolaire.

Cette journée reste par ailleurs intégrée à l'opération **Sentez-vous sport !**, semaine de promotion de la pratique d'activités physiques et sportives auprès du plus grand nombre, pilotée du 10 au 18 septembre 2016 par le Comité national olympique et sportif français (CNOSF), et s'inscrit également dans le cadre de la seconde **Semaine européenne du sport**.

Capitalisant sur la dynamique de l'Année du sport de l'école à l'université, comme précisé dans la circulaire de rentrée 2016 ([circulaire n° 2016-058 du 13-4-2016 publiée au BOEN n° 15 du 14 avril 2016](#)), l'année scolaire 2016-2017 est tournée vers l'Olympisme et ses valeurs dans le cadre de la candidature de Paris à l'organisation des Jeux olympiques et paralympiques de 2024.

La JNSS 2016 marquera ainsi la fin de l'Année du sport de l'école à l'université et le lancement d'actions en faveur de la candidature parisienne. À tous les échelons du sport scolaire, des manifestations à la fois sportives, ludiques et ouvertes à tous, pourront être organisées en rapport au **thème « L'École s'engage pour Paris 2024 »**.

Il convient de veiller à l'intégration de cette journée dans les différents projets d'école ou d'établissement mais aussi dans le plan de développement du sport scolaire intégré au projet académique.

L'ensemble des informations relatives à la JNSS 2016 est accessible sur la page Éduscol dédiée :

<http://eduscol.education.fr/cid57378/journee-nationale-du-sport-scolaire.html>

Je vous remercie de bien vouloir relayer cette information auprès des directeurs d'école et des chefs d'établissement et de veiller à la pleine réussite de cette journée.

Pour la ministre de l'éducation nationale, de l'enseignement supérieur et de la recherche  
et par délégation,

La directrice générale de l'enseignement scolaire,  
Florence Robine

## Personnels

### Formation

#### L'université d'été – Belc 2016, les métiers du français dans le monde

NOR : MENY1600375X

autre texte du 6-6-2016

MENESR - CIEP

**Formation de formateurs en français langue étrangère (Fle), français langue seconde (FLS), français sur objectifs spécifiques (Fos), évaluation et habilitation aux certifications Delf/Dalf, ingénierie de la formation et technologies de l'information et de la communication pour l'enseignement des langues, encadrement et pilotage des centres de langue.**

Le Centre international d'études pédagogiques (CIEP) organise une nouvelle session de l'université d'été - Belc qui se déroulera cette année du 4 au 29 juillet 2016 à Nantes. Cette formation modulaire s'adresse aux enseignants, aux formateurs et aux personnels d'encadrement spécialisés en français langue étrangère, français langue seconde et français sur objectifs spécifiques.

**Cette rencontre constitue l'un des grands rendez-vous internationaux des professionnels du français langue étrangère. L'université d'été - Belc propose à chaque stagiaire de construire sa formation selon un axe professionnel spécifique (enseigner, évaluer, former ou piloter).**

Trois formules sont proposées :

- Formule A, du 4 au 15 juillet 2016
- Formule B, du 15 au 29 juillet 2016
- Formule C, du 4 au 29 juillet 2016

Le programme détaillé est consultable sur le site du CIEP : <http://www.ciep.fr/belc/ete-2016>

#### Informations pratiques

- Coût de la formation : 815 euros (formule A ou B), 1 280 euros (formule C) ;
- Possibilité d'hébergement et de restauration en résidence universitaire.

#### Date limite d'inscription, le 17 juin 2016

À l'issue de cette formation, un certificat, reconnu par le ministère de l'éducation nationale, de l'enseignement supérieur et de la recherche et par le ministère des affaires étrangères et du développement international est remis par le CIEP. Il mentionne les modules suivis ainsi que le volume horaire total de la formation. L'université d'été - Belc 2016 offre aussi la possibilité d'acquérir des habilitations : examinateurs-correcteurs Delf-Dalf, formateurs d'examineurs-correcteurs Delf-Dalf.

#### Renseignements et inscriptions

[mabrouk@ciep.fr](mailto:mabrouk@ciep.fr)

David Cordina : 01 45 07 63 57

Moufida Mabrouk : 01 45 07 63 62

#### Centre international d'études pédagogiques

Département langue française

1, avenue Léon-Journault

92318 Sèvres cedex

Site Internet : <http://www.ciep.fr> - <http://www.ciep.fr/belc>



## Mouvement du personnel

### Attribution de fonctions

#### **Doyen de l'inspection générale de l'éducation nationale**

NOR : MENH1614277A

arrêté du 1-6-2016 - J.O. du 4-6-2016

MENESR - DGRH E1-2

Par arrêté de la ministre de l'éducation nationale, de l'enseignement supérieur et de la recherche en date du 1er juin 2016, Anne Armand, inspectrice générale de l'éducation nationale, est chargée d'exercer par intérim les fonctions de doyenne de l'inspection générale de l'éducation nationale.

Elle reçoit l'ensemble des attributions inhérentes à la fonction.



## Mouvement du personnel

### Nomination

#### **Inspection générale de l'administration de l'éducation nationale et de la recherche**

NOR : MENI1611331D

décret du 17-5-2016 - J.O. du 18-5-2016

MENESR - SASIG

Par décret du Président de la République en date du 17 mai 2016, sont nommés inspecteurs généraux de l'administration de l'éducation nationale et de la recherche de seconde classe :

- Magali Clareton Perotin ;
- Jean-Luc Rossignol.

## Mouvement du personnel

### Nomination

#### Conseil supérieur de l'éducation

NOR : MENJ1600363A

arrêté du 13-5-2016

MENESR - DAJ A3

Par arrêté de la ministre de l'éducation nationale, de l'enseignement supérieur et de la recherche en date du 13 mai 2016, l'arrêté du 11 septembre 2015 portant nomination au Conseil supérieur de l'éducation est modifié comme suit :

**Pour ce qui concerne les membres représentant les enseignants-chercheurs** mentionnés au 1° c) sont nommés :

**Titulaire :**

Pierre Chantelot (Snesup-FSU) en remplacement de Thierry Astruc (Snesup-FSU)

**Suppléante :**

Anne Roger (Snesup-FSU) en remplacement de Pierre Chantelot (Snesup-FSU).

## Mouvement du personnel

### Nomination

#### **Directeur de l'école supérieure du professorat et de l'éducation de la Nouvelle-Calédonie**

NOR : MENS1600357A

arrêté du 30-5-2016

MENESR - DGESIP A1-3

Par arrêté de la ministre de l'éducation nationale, de l'enseignement supérieur et de la recherche et du secrétaire d'État chargé de l'enseignement supérieur et de la recherche en date du 30 mai 2016, Madame Yannick Lerrant, maître de conférences, est nommée en qualité de directrice de l'école supérieure du professorat et de l'éducation de la Nouvelle-Calédonie au sein de l'université de la Nouvelle-Calédonie, pour une période de cinq ans.

## Informations générales

### Vacance de poste

#### Poste de responsable de formations chargé d'ingénierie de formation au Cned (site de Grenoble)

NOR : MENY1600378V

avis

MENESR - CNED

Un poste de responsable de formations chargé d'ingénierie de formation (RF-Cif) est susceptible d'être vacant au Cned. Ce poste est à pourvoir par voie de détachement par un personnel enseignant à compter du 1er septembre 2016.

Sous l'autorité du chef du service des formations et services, le RF-Cif gère l'offre des formations et des services qui les composent sur l'ensemble de leur cycle de vie. Il définit, conçoit, suit et évalue plusieurs dispositifs de formation composant le portefeuille du site. Il participe aux équipes projets concevant les nouveaux dispositifs et peut être chef de projet.

#### Activités principales

Construire et piloter des projets.

Gérer les budgets associés aux projets.

Définir et concevoir des dispositifs de formation pouvant relever de champs disciplinaires différents de ses compétences initiales.

Piloter la migration des formations sur les nouvelles plates-formes LMS.

Développer des partenariats.

Assurer une veille du marché de la formation.

Garantir la qualité des contenus des formations qui lui seront confiées.

#### Profil du candidat

Vous disposez d'une formation liée à l'ingénierie de formation ou l'ingénierie multimédia.

Vous avez de réelles aptitudes relationnelles et le goût du travail en équipe.

Vous maîtrisez les outils et méthodes pédagogiques de la FOAD ainsi que la conduite de projet.

Vous connaissez le cadre législatif et réglementaire de la formation et avez de solides compétences en ingénierie pédagogique multimédia.

Les candidatures sur ce poste doivent parvenir accompagnées d'un CV, par courrier électronique à [cned-152634@cvmil.com](mailto:cned-152634@cvmil.com) au plus tard 3 semaines après la publication du présent avis. Un double de la candidature sera expédié par la voie hiérarchique, au Directeur général du Cned, Téléport 2, 2 boulevard Nicéphore Niepce, BP 80300, 86963 Futuroscope Chasseneuil cedex.

Tous les renseignements complémentaires peuvent être obtenus auprès du site de Grenoble au 04 76 03 41 85.