
DIPLÔME UNIVERSITAIRE

RNCP - Éligible CPF - Niveau 5 (bac+2)

Formateur d'adultes (DUFA)

Formation professionnelle
en alternance



Domine Public

SERVICE DE
LA FORMATION
TOUT AU LONG
DE LA VIE



Objectifs de la formation

Les organismes de formation, comme les entreprises, ont besoin de formateurs formés à la transmission de leurs savoirs, savoir-faire et savoir-être. À l'issue de la formation, vous serez capable de concevoir, de mettre en œuvre dans votre discipline des séquences de formation adaptées au public et d'accompagner des parcours en formation. Ces compétences sont validées par un Diplôme Universitaire de niveau 5 (ex niveau III). Ainsi vous pourrez être recrutés en tant que formatrices ou formateurs dans votre champ de compétences.

Publics concernés

Cette formation diplômante et certifiante s'adresse à des personnes qui possèdent des compétences et une expérience professionnelle affirmées dans un ou plusieurs domaines particuliers (général ou technique), et qui veulent devenir formateur dans ce ou ces domaines pour transmettre et pour former dans l'exercice de ses fonctions.

Conditions d'accès

Les candidats au DUFA doivent être titulaire d'un Diplôme Universitaire (Baccalauréat inclus ou équivalent avec possibilité de validation des acquis professionnels et personnels).

Partenariats

Entreprises

Afpa / Avenir 84 / École de la 2^e Chance / CFPPA Provence-Ventoux / Formation continue CCI Vaucluse / INFREP / IFEF

Laboratoire

LIRDEF (Laboratoire interdisciplinaire de recherche en didactique, éducation et formation)

Établissements

Réseau des universités préparant aux métiers de la formation (RUMEF) :
Université Toulouse - Jean Jaurès /
Université de Lille 1 et 3 / Université de Lorraine / Université Picardie Jules Verne / Université de Nouvelle Calédonie, etc.



COMPÉTENCES VISÉES

- **Participer à l'élaboration** de projets pédagogiques et de réponses aux appels d'offre dans le champ de la formation (plan de formation, dispositifs, etc.)
- **Construire** des séquences de formation et les animer
- **Accueillir et accompagner** des publics dans le cadre de parcours de formation et d'insertion professionnelle
- **Évaluer les acquis** tout au long du processus d'apprentissage et participer à l'évaluation plus globale du dispositif
- **Réaliser** des bilans intermédiaires et finaux : bilans pédagogiques et d'actions
- **Formaliser** des projets, bilans et études sur la formation
- **Analyser** ses pratiques professionnelles et en rendre compte un test de positionnement informatique

TAXE D'APPRENTISSAGE

Avignon Université est habilitée à percevoir la taxe d'apprentissage des entreprises soumises à l'impôt. Les démarches sont simples et permettent aux entreprises d'aider très concrètement une formation, en lui permettant de payer des intervenant professionnels ou d'acquérir du matériel pour ses étudiants. Des liens peuvent ainsi être tissés entre les donateur.trice.s et les étudiants en stage.

- Retrouvez toutes les informations sur univ-avignon.fr

Modalités d'obtention du diplôme

La formation est sanctionnée par le Diplôme d'université formateur d'adultes (DUFA) selon le référentiel de diplôme. Ce diplôme est délivré à partir de l'évaluation des compétences visées de formation, à travers des mises en situation et des productions écrites. Le DUFA est inscrit au Répertoire national des certifications professionnelles (RNCP) au niveau 5 (ex niveau III).

Débouchés

- Formateur / formatrice auprès d'un public adultes ou jeunes adultes en reprise d'études
- Assistant / assistante formation
- Tuteur / traductrice ou formateur / formatrice dans l'exercice et la transmission de ses fonctions

Poursuite d'études

Après obtention du DU de Formateur d'adultes et après avoir acquis de l'expérience professionnelle dans le secteur de la formation continue pour adultes, le stagiaire pourra être candidat à la licence professionnelle Métiers de la GRH - formation, compétences et emploi ou au DU de Responsable de formation, en fonction de ses acquis académiques :

- Parcours ICAF (Ingénierie conseil et animation de formation)
- Parcours MAPP - Management de l'accompagnement de parcours professionnels ou au DU Responsable de formation, en fonction de ses acquis académiques

Coût et modalités de financement

- 5030€ TTC (TVA non applicable)
- Devis sur demande
- Tarif éligible sur décision du Conseil d'administration (CA) d'Avignon Université



DÉROULEMENT DE LA FORMATION

La formation fait alterner 5 périodes de formation en centre et 3 périodes de stages pratiques. Plusieurs sessions de formation sont organisées chaque année. 350 heures de formation en centre et 210 heures en stage pratique. Formation intensive à temps plein sur 4 mois.

UE1

Environnement FPC (28h)

UE2

Évaluation et qualité en formation (28h)

UE3

Conception de séquence (56h)

UE4

Animation, régulation et soutien en formation (77h)

UE5

Méthodologie et accompagnement au projet (77h)

UE6

Environnement numérique et formation (42h)

UE7

Conseil et accompagnement des personnes (42h)

UE8

Stages pratiques (5 à 6 semaines)

Le Service de la formation tout au long de la vie (SFTLV)

Le SFTLV favorise l'insertion professionnelle et développe la promotion sociale. Il permet à un adulte salarié ou demandeur d'emploi de reprendre ses études pour se perfectionner ou valoriser son expérience professionnelle. Ce service vous accompagne dans la mobilisation des financements dont vous pourrez bénéficier :

- Master / Licence / Licence professionnelle / Diplôme d'université
- Alternance : contrat de professionnalisation et contrat d'apprentissage
- Formations certifiantes, formations courtes
- En présentiel ou par la Validation des acquis de l'expérience ou professionnels et personnels (VAE ou VAPP)

CONTACT

Secrétariat pédagogique

+33 4 32 74 32 26

sec-du-fa@univ-avignon.fr

Responsable pédagogique

Philippe Gabriel

Lieu de la formation

Campus Hannah Arendt - Site Chabran
1 avenue de Saint Jean - 84000 Avignon

UNIV-AVIGNON.FR



LE RELAIS HANDICAP



Un accompagnement personnalisé
pour la réussite de votre cursus.

+33 4 90 16 25 62

relais-handicap@univ-avignon.fr