

INTITULE DE LA FORMATION		Collaborer avec les outils numériques		
DOMAINE		Ressources transversales		
OBJECTIFS PEDAGOGIQUES DE LA FORMATION		PUBLIC	PRÉREQUIS	Modalités et délais d'accès
- Comprendre les enjeux du travail collaboratif - S'initier à l'informatique collaborative : organiser, produire et partager ses données - Identifier les outils directement utilisables par son entreprise		Chefs d'entreprise Demandeurs d'emploi Salariés	Bases de l'utilisation des outils bureautiques, la gestion des fichiers et Internet	Accès : 48 heures Sous 48 heures Selon financement
CONTENU et COMPETENCES PROFESSIONNELLES VISEES				
<u>Le travail collaboratif</u> - Qu'est-ce la collaboration ? - Les différents types de besoins : communiquer, coordonner, partager, décider... - Le rôle de l'animateur <u>Les solutions de travail collaboratif libres</u> - Logiciels libres ou solutions « gratuites » (Google, Microsoft,...) - Les solutions informatiques libres pour les TPE <u>Travaux pratiques</u> - Partage de fichiers - Création d'un agenda partagé - Synchronisation fichiers locaux / cloud		<u>Communication interne et animation de groupe à distance</u> - Présentation de plusieurs solutions pour chaque type de besoin (chat, forum, listes de diffusion, sondage) - Sondage pour le choix d'une date - Création d'une liste de diffusion - Création d'équipes, de canaux publics ou privés, invitations, notifications		
MODALITES PÉDAGOGIQUES				
Mélange de théorie et de mise en pratique		Mises en situation Attestation de formation		
DURÉE	DATES	LIEU DE LA FORMATION		
7 heures	Nous consulter	Centre de formation Beauséjour 33190 Gironde-sur-Dropt Ou En entreprise		
CONTACTS		FINANCEMENT		
Centre de formation BEAUSEJOUR - 05 56 71 10 01 www.cfpbeausejour.fr Responsable de l'action : Nathalie BIREAUD		Prix : 26 €/heure stagiaire en centre Parcours complet : 182 € Financement : formation éligible au financement selon statut		
INTERVENANT(S)		PASSERELLES ET DEBOUCHES POSSIBLES		
Equipe pédagogique du centre Intervenants professionnels, consultants		Non concerné		
CONDITIONS D'ACCUEIL				
Restauration et hébergement possibles au Centre de Formation				

Mise à jour en janvier 2026