



FONCTIONNALITÉ

SUR DIAGORIENTE

INDIVIDUEL

DIFFICULTÉ

ACCESSIBILITÉ ★★★

= OBJECTIFS

- Introduire la notion de centre d'intérêt.
- Échanger sur les représentations métiers autour des centres d'intérêt.
- Faire verbaliser les représentations sur un domaine professionnel.

INTRODUCTION

- « Diagoriente peut vous aider à découvrir de nouvelles pistes de métiers en fonction de vos centres d'intérêt professionnels. Ces centres d'intérêt permettent de repérer ce qui peut vous intéresser dans le quotidien d'un métier. Avant de vous lancer sur la plateforme, je vous propose un module pour mieux comprendre ce que l'on entend par "centres d'intérêt".

ANIMATION

- « Qu'est ce qu'un centre d'intérêt ?
- Dans la sphère personnelle, un centre d'intérêt est une chose ou une activité, qui nous intéresse, nous passionne, etc.
 - Dans la sphère professionnelle, cela correspond davantage à des activités, par exemple: "Travailler en magasin" est un centre d'intérêt dans le domaine du commerce.

? BESOINS MATÉRIELS

- Un vidéoprojecteur.

& LIEN

En fonction des objectifs de votre atelier, vous pouvez soit réaliser ce module en introduction du module "Photolangage", soit le réaliser à la place du "Photolangage".

+ COMPLÉMENT

Sur Diagoriente, un chatbot propose de sélectionner vos centres d'intérêt. Au départ, 9 centres d'intérêt sont proposés de manière aléatoire.

Parmi ces propositions aléatoires, quel centre d'intérêt préférez-vous ?

Manipuler des matières premières

Être avec des enfants ou adolescents

Utiliser les nouvelles technologies

Organiser une équipe, des tâches

Favoriser l'insertion professionnelle et sociale des personnes

Extraire, exploiter des ressources

Assurer un transport

Traduire

Réparer et installer des serrures

Aucun

- « Je vous propose un domaine métier, par exemple : Hôtellerie/ Restauration.



FONCTIONNALITÉ

SUR DIAGORIENTE

INDIVIDUEL

DIFFICULTÉ

ACCESSIBILITÉ ★★★

Lancez le chatbot.

Utilisez un vidéoprojecteur pour projeter le déroulé du chatbot et faire intervenir le groupe.

« Le chatbot nous propose d'abord 9 centres d'intérêt de manière aléatoire. Selon vous, quel est celui qui correspond le plus au domaine professionnel de Hôtellerie/Restauration ?

Sur l'exemple de la capture image ci-dessus cela pourrait être **“Manipuler les matières premières”** ou **“Organiser une équipe”**. Si aucun ne correspond pour personne cliquez sur “Aucun”.

Une fois ce premier choix effectué, le chatbot va proposer 6 autres centres d'intérêt en lien avec le premier, du plus proche, au plus éloigné. Au bout de 3 fois des domaines métiers seront proposés :

Métiers recommandés		Continuer à affiner	Revenir à la page d'accueil
<p>Vente en gros de produits frais</p> <p>CAP, BEP</p> <p>Aide-vendeur / aide-vendeuse de produits frais en gros, commercial / commerciale en produits frais en gros, commis vendeur / commise vendeuse de produits frais en gros, marchand / marchande de bestiaux, vendeur / vendeuse...</p>	<p>Location de véhicules ou de matériel de loisirs</p> <p>CAP, BEP</p> <p>Agent / agente d'opérations de location de véhicules, agent / agente de comptoir en location de matériel de transport ou matériel de chantier (camions), agent / agent de location de matériel de loisirs (canoë-kayak), plagiste... Il ou elle propos...</p>	<p>Assistance de direction d'hôtel-restaurant</p> <p>CAP, BEP</p> <p>Adjoint / adjointe du directeur / de la directrice en hôtellerie-restauration, assistant / assistante à la direction d'un restaurant, économiste en hôtellerie-restauration, manager en restauration rapide... Ces professionnels et ces...</p>	
<p>Management d'établissement de restauration collective</p> <p>CAP, BEP</p> <p>Chef gérant / gérante de restaurant en restauration collective...</p>	<p>Management du personnel d'étage</p> <p>CAP, BEP</p> <p>Aide gouvernant / aide gouvernante en hôtellerie, assistant gouvernant / assistante gouvernante, gouvernant d'étage / gouvernante, responsable d'étage... Il ou elle organise et</p>	<p>Management du personnel de cuisine</p> <p>CAP, BEP</p> <p>Chef cuisinier, chef cuisinière, chef de cuisine à domicile, traiteur / traiteuse, conseiller / conseillère culinaire, responsable de production en restauration collective... Il ou</p>	

Sélectionnez le niveau d'entrée (en haut à gauche) et visionnez quelques métiers du domaine proposé. Profitez-en pour cliquer sur une fiche pour présenter les opportunités liées à chaque domaine (pmsmp, formation, apprentissage etc.). Il se peut qu'aucun secteur ne soit rapprochant, dans ce cas renouveler l'opération.

CONCLUSION

- Nous pouvons constater que l'on a tous des représentations personnelles au sujet des métiers.
- Nous avons également vu que les centres d'intérêt choisis se retrouvent dans bien d'autres métiers et que cela peut être intéressant d'aller explorer d'autres pistes.

+ COMPLÉMENT

- 3 centres d'intérêt ne suffisent pas à obtenir des pistes à exploiter, en affinant l'usager peut approfondir les réponses et parfois découvrir des métiers auxquels il n'aurait pas pensé.
- Une autre activité “Centres d'intérêt” est proposée pour élever la cohérence des réponses proposées. (cf. fiche module “Photolangage”).