

# Stimuler les compétences à travers une approche bienveillante

## CONTEXTE

Cette formation met l'accent sur l'importance d'une approche empathique et respectueuse dans l'accompagnement des apprenants, et offre des outils pratiques pour stimuler leur apprentissage et leur développement de manière efficace et respectueuse. Cette approche permet de mettre en lumière l'importance de la valorisation, de la clarté des attentes et de la dimension ludique.

Elle offre une exploration des méthodes et des pratiques éducatives visant à favoriser le développement des enfants accompagnés, dans un cadre bienveillant et positif.

## OBJECTIFS

- ▶ Apprendre à reconnaître et à valoriser les forces et les intérêts individuels
- ▶ Insérer une dimension ludique et le renforcement positif dans les stratégies d'accompagnement
- ▶ Acquérir des compétences de communication empathique et non violente pour favoriser un environnement d'apprentissage positif et sécurisé
- ▶ Découvrir des techniques et des stratégies pédagogiques favorisant l'autonomie, la motivation intrinsèque et l'engagement
- ▶ Apprendre à gérer les situations de conflit et de résistance de manière constructive et bienveillante

## PROGRAMME

- ▶ L'Approche Bienveillante, Kesako ?
- ▶ Méthodes Actives d'Apprentissage : Reconnaître et Valoriser les Forces et Intérêts Individuels
- ▶ Communication et feedback constructif / communication empathique et non violente
- ▶ Développement d'un plan d'action personnalisé : techniques et stratégies pédagogiques favorisant l'autonomie et la motivation
- ▶ Gestion des « conflits » et approche bienveillante

## RÉF. D17

### PUBLIC

Professionnels travaillant auprès d'enfants/adolescents

### PRÉREQUIS

Aucun

### INTERVENANT

#### Catherine Karr

Psychologue- psychothérapeute, superviseur/formatrice, spécialisée dans l'accompagnement des TSA et certifiée en ESDM

### MOYENS PÉDAGOGIQUES

Fascicules de formation

### DURÉE DE LA FORMATION

1 jour, soit 7 heures

### SESSION

- ▶ De 6 à 12 participants
- ▶ **Strasbourg** 15 juin 2026
- ▶ 520 €/personne