

# El nou Pla de formació de l'ACCAC respon a les necessitats de les instal·lacions

*Totes les accions formatives del programa, que han començat al novembre i acabaran al febrer, pretenen acostar-se al funcionament i a la gestió específica de les cases de colònies i albergs.*

L'ACCAC ja ha posat en marxa el [Pla de formació 2019-2020](#) amb una oferta variada de xerrades, tallers i cursos, alguns d'ells bonificables, per tal de continuar millorant les habilitats de gestió de les instal·lacions juvenils.

El pla de formació, que ha comenat aquest mes de novembre i **durarà fins a principis de febrer**, ofereix càpsules de coneixement que permeten **abordar les necessitats concretes de les instal·lacions** des de la comprensió de la realitat del sector i del context actual. Totes les accions del calendari estan enfocades a l'activitat específica de funcionament i gestió de les cases de colònies i albergs, i les imparteixen **col·laboradors habituals de l'ACCAC amb experiència directa en les instal·lacions juvenils**, així com d'altres professionals que han procurat adaptar la sessió a la idiosincràcia del nostre sector.

Les necessitats formatives dels treballadors i gestors del sector comprenen àrees molt heterogènies i, en aquest sentit, el pla formatiu aborda els diversos requeriments que cal tenir en compte en la gestió d'una instal·lació juvenil.

Podeu consultar el [programa formatiu](#) i triar la sessió que més us interessi. Darrerament s'han afegit dos cursos nous, [Prevenció i abordatge de l'abús sexual infantil](#) i [Lideratge d'equips ecològic i positiu](#).

A més, el pla també ofereix el **taller pràctic [El menjar no es pot llençar](#)** en la que s'ha organitzat una mateixa sessió en tres llocs diferents del territori per facilitar la participació. Aquests cursos aprofundeixen en la lluita contra el malbaratament alimentari a les cuines de les instal·lacions juvenils.

En el taller hi haurà **espai per posar en comú les diferents propostes plantejades i compartir iniciatives** dels assistents. De les bones pràctiques de les cases de colònies i albergs que sorgeixen de les tres jornades, es procurarà que quedin recollides a la [Guia de PIMEC contra el malbaratament d'aliments](#).