
CATALOGUE

FORMATION PROFESSIONNELLE

2018



ÉDITO - ÉQUIPE Page 3

í { ^ ^ / ^ d - PORTEUR DE PROJET Page 5

î { D E ' D - RELATIONS INTERPERSONNELLES Page 9

ï { / > W Z - PRISE EN CHARGE DES PUBLICS Page 17

ö { , z ' / - CADRE DE VIE - SÉCURITÉ Page 23

ñ { Z ^ d h Z d / K E Page 32 d / s

ò { d Z E ^ & K Z D d / K E Page 41 E d / Z



ÉDITO

DES FORMATIONS HISTORIQUES AUX FILIÈRES INNOVANTES

Idéalement situé sur le domaine verdoyant de Pixérecourt aux portes de Nancy, et fort d'un second site à Toul, le CFPPA de Meurthe-et-Moselle comptabilise 40 années d'existence et d'expérience en formation continue dans des secteurs historiques tels que l'agriculture, l'informatique et l'agroalimentaire.

Au fil des années, le CFPPA a élargi ses domaines de compétences et diversifié ses secteurs d'interventions : management, aide à la personne, restauration collective, hygiène, sécurité, développement territorial (tourisme) ; autant de filières développées sur nos sites pour répondre aux besoins spécifiques des entreprises et particuliers.

DES FORMATIONS LEVIERS DE RÉUSSITE

Les équipes du CFPPA interviennent auprès d'un public varié constitué de professionnels, salariés et demandeurs d'emploi principalement.

Et parce que chaque public possède des demandes spécifiques, nous apportons à chacun des réponses adaptées :

- > La gestion des emplois et des compétences de ses salariés pour les entreprises soucieuses de leur compétitivité,*
- > Le développement des compétences ou encore l'évolution de carrière pour les salariés désirant évoluer,*
- > L'accélération du retour à l'emploi pour les demandeurs d'emploi,*

Autant de formations que nous proposons avec pour seul objectif : répondre au plus près à vos besoins et dispenser des formations véritables leviers de réussite.

L'EXPERTISE D'UNE ÉQUIPE

Forte d'un effectif de 50 personnes, l'équipe du CFPPA est constituée de formateurs aguerris, de chargés d'ingénierie à l'écoute des évolutions des secteurs professionnels, et d'un réseau d'intervenants professionnels spécialisés et triés sur le volet.

Toute l'équipe est heureuse de vous présenter aujourd'hui notre catalogue de formations et se tient à votre disposition pour répondre au mieux à vos attentes et besoins,

Bonne visite !

Houda SOLTANI,
Directrice CFA et CFPPA





ASSISTANCE PORTEUR DE PROJET

Pour toute demande d'informations,
contactez votre responsable de projet :

Mme Sophie GUCKERT

sophie.guckert@educagri.fr



TOURISME VERT

BIEN CHOISIR SA STRATÉGIE COMMERCIALE

Jour(s) de formation : 2,5 [DONT 4 HEURES EN E-LEARNING]

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES :

Permettre aux agriculteurs et autre porteur de projet ayant un projet de diversification ou de loisirs d'identifier la clientèle et le(s) circuit(s) de commercialisation le plus adapté, réaliser des outils de promotion de la prestation et acquérir des notions dans le domaine de la négociation commerciale.

PUBLIC CONCERNÉ :

Agriculteurs, membre et/ou salariés associatifs, entrepreneurs.

PRÉ-REQUIS :

Projet de diversification concret et abouti.

PÉDAGOGIE :

Support interactif e-learning et support remis à chaque participant lors des jours au centre.

Interactive et coopérative, alternant exposés, échanges ...

Les participants sont mis en situation de réflexion.

PROGRAMME :

Théorie

- Connaître les différents circuits de commercialisation possibles

pour les prestations (vente directe, hébergement, ferme auberge, animations à la ferme, sport nature...).

- Connaître des attentes des consommateurs par rapport aux prestations (vente directe, hébergement, ferme auberge, animations à la ferme, loisirs ...).
- Acquérir des notions dans le domaine de la négociation commerciale.
- Savoir argumenter le choix d'une stratégie de commercialisation par rapport au projet personnel.
- Connaître les différents moyens d'assurer la relation clientèle (prospection, suivi).

Pratique

- Effectuer une présentation à la fois précise, concise et adaptée au public ciblé de(s) prestation(s) proposée(s).
- Formaliser un contrat de prestation (contrat de location, ventes, conventions de partenariat...).
- Maîtrise et pré conception des opérations de promotion adaptées au public ciblé (mailing, plaquettes, publicité, affichage, SMS...).

FINANCEMENT :

Toute demande sera étudiée individuellement par le CFPPA en lien avec les OPCA concernés.





MANAGEMENT RELATIONS INTERPERSONNELLES

Pour toute demande d'informations,
contactez votre responsable de projet :

M. Denis STEFFAN

denis.steffan@educagri.fr



GÉRER LES CONFLITS ET LES SITUATIONS DIFFICILES AU SEIN DE PETITES ÉQUIPES

Jour(s) de formation : 2

OBJECTIFS DE LA FORMATION :

Anticiper les conflits et acquérir une maîtrise de soi.
Savoir gérer une situation conflictuelle difficile.

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES :

Savoir se positionner dans le conflit.
Comprendre les éléments du conflit.
Désamorcer une situation conflictuelle difficile.

PUBLIC CONCERNÉ :

Tout responsable d'équipe ou futur responsable - Tout personnel référent au sein d'un établissement à caractère social ou sanitaire et social.

PRÉ-REQUIS :

Travailler au sein d'une petite équipe ou d'un service ou être amené à piloter une équipe ou à devenir référent.

PÉDAGOGIE :

Interactive et coopérative, alternant exposés et retours d'expérience.

PROGRAMME :

Connaissance et définition d'un conflit

- Qu'est ce qu'un conflit ?
Les différents types de conflits et leurs conséquences sur le bien-être des salariés et des bénéficiaires.

Anticiper les conflits

- L'incidence de l'usure professionnelle.
- Identifier les malentendus, les ambiguïtés de langage.
- Identifier et prendre en compte les divergences.
- Gérer l'esprit d'équipe.
- Etablir une relation gagnant-gagnant.
- Analyser la situation de conflit au travers de ses aspects « visibles » et « non visibles ».
- Adopter une écoute active et bienveillante et savoir répondre aux objections en apprenant à opposer des idées.
- Impliquer les parties dans la construction créative d'un travail d'équipe au service du bénéficiaire.

Mieux se connaître et maîtriser son stress

- Penser autrement sa relation à l'autre et développer la confiance en soi.

FINANCEMENT :

Toute demande sera étudiée individuellement par le CFPPA en lien avec les OPCA concernés.

FORMATEUR OCCASIONNEL : TRANSMETTRE SES COMPÉTENCES DU « SAVOIR-FAIRE » AU « FAIRE SAVOIR »

Jour(s) de formation : 2 demi-journées ou 7 heures

OBJECTIFS DE LA FORMATION :

Pour le salarié

- Acquérir des méthodes pour identifier et expliciter ses acquis professionnels
- Revisiter, renouveler et partager ses pratiques porteuses de performance
- Valoriser sa carrière, son expérience par le plaisir de transmettre, « boucler la boucle »

Pour l'entreprise

- Préserver des compétences clefs, capitaliser des savoirs essentiels, créer du lien (relations intergénérationnels, tutorat, communauté ...)

PUBLIC CONCERNÉ :

Avoir un projet d'élaboration et/ou d'animation de Formation.

PÉDAGOGIE :

Interactive et coopérative, alternant exposés et échanges.

PROGRAMME :

Savoir se situer en tant que formateur

- Identifier les différents acteurs d'un dispositif de formation et situer son propre rôle
- Mettre en place un dispositif de transmission des savoir-faire en situation de travail, de quoi s'agit-il ?
- Clarification des notions utilisées dans le champ de la formation d'adultes :
Qu'est ce ? :
LES CONNAISSANCES,
LES COMPÉTENCES, L'EXPÉRIENCE,
LES CONNAISSANCES TACITES COLLECTIVES, LES CONNAISSANCES EXPLICITES INDIVIDUELLES, LES CONNAISSANCES EXPLICITES COLLECTIVES.
- Les compétences et qualités du formateur occasionnel
- Les styles de Formateur autodiagnostic « *Quel type de formateur suis-je ?* »
Vers quelles méthodes pédagogiques je me tournerais naturellement ? (Test autodiagnostic) et échange.

- Quelques fondamentaux de la pédagogie
 - Qu'est- ce qui pousse un adulte à apprendre ? (Théorie de la motivation chez l'adulte)
 - Les quatre principales méthodes pédagogiques : **l'Exposé, l'Interrogation, la Démonstration, la Découverte**

- Quelques éclairages sur les méthodes pédagogiques actives
- Transmettre des connaissances et des savoirs « du plus simple au plus complexe » : la progression pédagogique
- Définir des objectifs

Animer une formation : quelques règles générales

- Distinguer la notion de méthodes, moyens et techniques pédagogiques
- Démarrer une formation : les règles à respecter
- Animer une formation : quelques règles générales

Comment favoriser la motivation d'un adulte qui apprend ?

Comment soigner la qualité de votre communication ?

- Un outil d'animation : le SAVI (Sécuriser, Acteur, Valoriser, Impliquer)
- Les styles d'animation et leurs effets sur les « apprenants »

- L'aménagement de l'espace : les clefs de la communication
- Gérer un groupe d'adultes en formation
- Animer des cas pratiques et exercices
- Animer un jeu de rôle
- Conclure et évaluer une séquence de formation

Explicitation et Mise en mots d'une situation de travail ou d'une tâche - Quoi transmettre ?

- Identifier le contexte et l'ensemble des connaissances et des savoirs constitutifs de la tâche
- Apprendre à décomposer une tâche de façon chronologique ou séquentielle.

Transmettre et former à partir de l'analyse de son expérience

- Savoir identifier les besoins en formation à partir de son expertise
- Définir les objectifs pédagogiques pour générer les compétences
- Proposer un contenu de formation

FINANCEMENT :

Toute demande sera étudiée individuellement par le CFPPA en lien avec les OPCA concernés.

« LA RETRAITE, UNE AUTRE VIE ... »

Jour(s) de formation : 2 demi-journées ou 7 heures

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES :

- Explorer et exprimer les représentations de la retraite
- Organiser son départ de façon professionnelle et sereinement
- Anticiper la transition en tirant parti de son potentiel et de son expérience

PUBLIC CONCERNÉ :

Salariés éligibles à la retraite. Salariés en pré-retraite. Salariés en retraite progressive.

PRÉ-REQUIS :

Exprimer le projet d'anticiper le départ en retraite. Avoir un nouveau projet de vie de repositionnement social et familial.

PÉDAGOGIE :

Interactive et coopérative, alternant exposés et échanges.

PROGRAMME :

Echanger, s'exprimer autour de quelques données chiffrées

- Aspects « socio-démographiques » : Les retraités en France, Espérance de vie ...
- Age légal moyen de départ à la retraite des états membres de l'UE.
- Les différents systèmes de retraites dans les états membres de l'UE.

Représentations de la cessation d'activité

- Aborder, sous l'angle du vécu, les différents aspects de la cessation d'activité professionnelle : Atelier en sous groupe « Espoirs (représentation positives) et questionnement (représentations négatives) »
- Exploration de soi - Atelier photo-langage - (Travail sur le passé - le présent - l'avenir)
- Elaborer sa propre carte sémantique à partir du concept « retraite »

Anticiper la transition Travail / Retraite

- Accepter que « nous ne serons plus jamais jeunes »
- La gestion de son énergie physique et psychique
- L'énergie selon le Larousse et l'énergie en tant que « potentiel de vie »
- Réflexions et analyses personnelles à partir d'un « questionnaire guide »
- Moi et les autres aujourd'hui, Moi, retraité et les autres demain. Réflexions et analyses personnelles à partir d'un « questionnaire guide »

Imaginer sa nouvelle vie

- Faire le point sur ses besoins, valeurs ou priorités
- Investir le changement : engagement et non violence vis-à-vis de soi
- Etude de cas suivi d'un atelier (travail par groupe) sur la définition de postulats. Réflexions et analyses personnelles à partir d'un « questionnaire guide »

- La retraite, le temps du 3^e âge, un temps à différentes dimensions. Réflexion et analyses personnelles à partir d'un « questionnaire guide »

S'ouvrir à un futur possible

- Quelques pistes pour une retraite active

FINANCEMENT :

Toute demande sera étudiée individuellement par le CFPPA en lien avec les OPCA concernés.





AIDE À LA PERSONNE PRISE EN CHARGE DES PUBLICS

Pour toute demande d'informations,
contactez votre responsable de projet :

Mme Sophie GUCKERT

sophie.guckert@educagri.fr

ADJOINT TERRITORIAL D'ANIMATION OU D'AIDE ANIMATEUR PÉRISCOLAIRE

Jour(s) de formation : 5

OBJECTIFS DE LA FORMATION :

- Se perfectionner dans les tâches d'animation des temps péri-scolaires de l'enfant.
- Se perfectionner dans les missions de distribution, de service, d'accompagnement des enfants pendant les repas et d'entretien des locaux de la cantine.

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES :

Etre plus performant et réactif dans les activités et tâches principales (prise en charge des enfants, service, entretien) et les activités et tâches secondaires (transmission et communication quotidienne avec les enfants et les parents).

PUBLIC CONCERNÉ :

Direction d'établissement,
Responsable de restauration,
responsable qualité, toute personne
en charge du service restauration.

PRÉ-REQUIS :

Travailler en structure péri-scolaire,
scolaire, multi-accueil...

PÉDAGOGIE :

Exposés alternant pédagogie
coopérative, étude de cas, retour
d'expérience.

PROGRAMME :**Connaissance de l'enfant**

- Développement psycho-social de l'enfant de 6 à 11 ans.
- Connaître les fondamentaux de la psychologie et de la pédagogie en rapport avec les jeunes enfants.
- Connaître les besoins nutritionnels du jeune enfant.
- L'accueil de l'enfant handicapé en milieu ordinaire.

Identifier toutes les dimensions de l'accueil des enfants dans les temps péri-scolaires

- Acquérir les fondamentaux pour accueillir les publics d'enfants en sécurité.
- Savoir aménager ou adapter des espaces en fonction des publics accueillis et des circonstances.
- Connaître les fonctions d'un accueil péri-scolaire ou multi-accueil et le cadre réglementaire.
- Identifier les différents acteurs éducatifs de l'enfant et leur rôle.
- Maîtriser les gestes de premier secours et connaître les consignes de sécurité.

- Maîtriser les gestes et postures professionnelles à tenir en cas d'accident, de manifestation allergique, de troubles comportementaux.

Renforcer ses compétences techniques

- Connaître les techniques d'écoute active, de communication et d'animation pour améliorer la communication avec les enfants, les parents, les services municipaux ou la hiérarchie.
- Connaître les techniques de service en salle.
- Connaître les techniques mises en place dans le cadre de la méthode HACCP.
- Connaître les gestes et postures de travail à adopter dans le cas de port de charge ou d'entretien des locaux.

FINANCEMENT :

Toute demande sera étudiée individuellement par le CFPPA en lien avec les OPCA concernés.

PRISE EN CHARGE DE L'ENFANT AU DOMICILE ET PRÉVENTION DES RISQUES DOMESTIQUES

Jour(s) de formation : 2

OBJECTIFS DE LA FORMATION :

- Identifier les différents types d'accidents domestiques et leurs conséquences.
- Identifier les risques dans la vie quotidienne de l'enfant pris en charge.
- Identifier les moyens de prévention.
- Savoir mettre en place des mesures de préventions adaptées en fonction du risque, de l'enfant concerné et de son environnement.
- Mettre en œuvre une démarche éducative conciliant autonomie et surveillance.

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES :

- Reconnaître et prévenir les situations dangereuses.
- Apprendre à adopter les bons comportements en cas d'accident.
- Avoir la bonne posture éducative vis-à-vis de l'enfant et de communication vis-à-vis des parents dans une démarche préventive.
- Pratiquer les gestes de premier secours.

PUBLIC CONCERNÉ :

Aides à domicile, auxiliaire de vie, assistantes maternelles...

PÉDAGOGIE :

Exposés alternant pédagogie coopérative, étude de cas, retour d'expérience, mise en situation, pratique.

PRÉ-REQUIS :

- Travailler à domicile ou projet de travail à domicile.
- Connaissance des bases du développement psycho-moteur de l'enfant.

PROGRAMME :

Epidémiologie

Statistiques, bilans, évolutions.

Facteurs favorisant les accidents

- Facteurs liés à l'enfant.
- Facteurs liés à l'environnement.

Les différents types d'accidents domestiques et leurs conséquences

- Traumatisme par chutes, blessures et morsure.
- Brûlures, électrocutions et intoxications.
- Suffocations et asphyxies.
- Noyades.

Les différents modes de prévention

- Primaire
- Secondaire
- Tertiaire

Les préventions spécifiques

- Prévention des chutes : (table à langer, chaise haute, fenêtre, escalier).
- Prévention des électrocution (prises sécurisées ou non, petit matériel électro-ménager ...).
- Prévention des noyades (dans la maison, piscine privée, autour de la maison).
- Prévention des intoxications (CO₂, médicamenteuses, produits ménagers, végétaux et les plantes).

Gestes des premiers secours

- L'étouffement
- Le saignement
- L'inconscience

FINANCEMENT :

Toute demande sera étudiée individuellement par le CFPPA en lien avec les OPCA concernés.





HYGIÈNE CADRE DE VIE SÉCURITÉ

4

Pour toute demande d'informations,
contactez votre responsable de projet :

M. Denis STEFFAN

denis.steffan@educagri.fr



S'ENGAGER DANS UNE RESTAURATION RESPONSABLE ET DURABLE

Jour(s) de formation : 2

OBJECTIFS DE LA FORMATION :

Engager son service ou activité de restauration dans une démarche responsable.

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES :

- Connaître la législation en vigueur applicable dans le domaine de la restauration et de la gestion des déchets.
- Quelle définition donner à une restauration responsable ou durable ?
- Recenser les enjeux, freins, opportunités pour l'entreprise de s'engager dans une démarche dite responsable.
- Quelles sont les actions possibles à mettre en œuvre dans la structure dans laquelle je travaille ?

PUBLIC CONCERNÉ :

Adjoints territoriaux d'animation statutaire ou non, aide animateur périscolaire, personnel en contrat d'avenir ou de service civique.

PÉDAGOGIE :

Exposés alternant pédagogie coopérative, étude de cas, retour d'expérience.

PRÉ-REQUIS :

Connaissance du travail en restauration.

PROGRAMME :

Les enjeux de la restauration responsable

- Contexte et veille réglementaire.
- Grenelle de l'environnement / Code de l'environnement.
- Directive Européenne 2008.
- Qui est concerné ?

Engager une restauration responsable et durable au sein de son établissement :

- La conduite de projet autour de la restauration responsable.
- Identifier et mettre en place les conditions de réussite du projet en identifiant les freins et les opportunités.
- Etablir des menus : à partir de produits locaux, de saison.
- Quelle qualité pour quelle prestation ? Faire le choix de produits issus de l'agriculture biologique.
- Mise en œuvre d'un approvisionnement durable, approvisionnement marginal ou dominant ?
- Adapter l'organisation de la restauration : aménagement des locaux et des temps de travail, quels investissements ?

FINANCEMENT :

Toute demande sera étudiée individuellement par le CFPPA en lien avec les OPCA concernés.

BLANCHISSERIE : LES BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE ET MÉTHODE RABC

Jour(s) de formation : 2

OBJECTIFS DE LA FORMATION :

Garantir la sécurité du linge en collectivité.

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES :

- Connaître le monde microbien.
- Connaître les bonnes pratiques d'hygiène afin de garantir la sécurité de l'utilisateur du linge.
- Acquérir la méthodologie de la démarche RABC.
- Être capable de mettre en œuvre la démarche RABC.

PUBLIC CONCERNÉ :

Personnels et responsables en lingerie-blanchisserie.

PÉDAGOGIE :

- Apport de bases à l'aide de schémas simples. Présentation d'outils pratiques.
- Présentation d'exemples.
- Travail en groupe à partir d'une méthodologie simple et de documents proposés par l'animateur.
- Un support synthétique des notions à retenir est fourni mais la prise de notes sera encouragée et validée.

PRÉ-REQUIS :

Aucune exigence de pré-requis.

PROGRAMME :

- Initiation au monde microbien.
- Les bonnes pratiques d'hygiène en blanchisserie.
- Les modalités de l'infection.
- Recommandations concernant le circuit du linge.
- Le traitement de décontamination du linge, généralités sur la désinfection.
- Principes et étapes de la méthode RABC.
- Définitions des autocontrôles à mettre en œuvre.
- Procédures et enregistrements pendant le process.
- Procédure d'évaluation du système RABC (suivie, revue et gestion documentaire).

FINANCEMENT :

Toute demande sera étudiée individuellement par le CFPPA en lien avec les OPCA concernés.

LES BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE ET MÉTHODE HACCP

Jour(s) de formation : 2

OBJECTIFS DE LA FORMATION :

Garantir la sécurité alimentaire du consommateur.

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES :

- Connaître le monde microbien.
- Connaître les bonnes pratiques d'hygiène afin de garantir la sécurité du consommateur.
- Acquérir la méthodologie de la démarche H.A.C.C.P.
- Connaître la législation en restauration collective (PMS, arrêté du 21 décembre 2009).
- Être capable de mettre en œuvre la démarche H.A.C.C.P et de répondre aux exigences du plan de maîtrise sanitaire.

PUBLIC CONCERNÉ :

Personnels et responsables de fabrication en restauration collective.

PRÉ-REQUIS :

Aucune exigence de pré-requis.

PÉDAGOGIE :

- Apport de bases à l'aide de schémas simples. Présentation d'outils pratiques.
- Présentation d'exemples.
- Travail en groupe à partir d'une méthodologie simple et de documents proposés par l'animateur.

- Un support synthétique des notions à retenir est fourni mais la prise de notes sera encouragée et validée.

PROGRAMME :

- Qu'est-ce qu'un micro organisme.
- La contamination microbienne.
- Les Bonnes Pratiques d'Hygiène.
- Evolution de la réglementation en matière d'hygiène (Plan de Maîtrise Sanitaire).
- Notion d'autocontrôle.
- Notion de base de l'analyse des risques et de la maîtrise des points critiques (HACCP) .
- Application pratique de la méthode HACCP.
- Analyse des risques et détermination des points critiques.
- Mesures préventives spécifiques aux postes de travail.
- Procédures de contrôle et d'actions correctives.
- Suivi et vérification du système HACCP.
- Traçabilité et gestion des produits non conformes.
- Gestion documentaire.

FINANCEMENT :

Toute demande sera étudiée individuellement par le CFPPA en lien avec les OPCA concernés.

HYGIÈNE ET ENTRETIEN DES LOCAUX

Jour(s) de formation : 2

OBJECTIFS DE LA FORMATION :

Garantir l'hygiène des locaux pour la sécurité des utilisateurs.

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES :

- Etre sensibilisé à l'intérêt d'un bon entretien des locaux au regard de la qualité d'accueil des utilisateurs des locaux et des risques d'infection microbienne en cas d'hygiène défectueuse.
- Apprendre les gestes de préparation et d'entretien des matériels.
- Connaître les conseils d'utilisation de ces matériels.
- Connaître les dangers potentiels des produits utilisés et être capable de les utiliser en toute sécurité pour soi, les autres et l'environnement.
- Comprendre et appliquer les règles élémentaires de sécurité.
- Comprendre et suivre un plan d'entretien des locaux.

PRÉ-REQUIS :

Aucune exigence de pré-requis. personnes âgées ou en situation de handicap.

PUBLIC CONCERNÉ :

Personnel chargé de l'hygiène et l'entretien des locaux.

PÉDAGOGIE :

- Apport de bases à l'aide de schémas simples. Présentation d'outils pratiques.
- Présentation d'exemples.
- Travail en groupe à partir d'une méthodologie simple et de documents proposés par l'animateur.
- Un support synthétique des notions à retenir est fourni mais la prise de notes sera encouragée et validée.
- Travaux pratiques.

PROGRAMME :

Les différentes sources et types de souillures.

La contamination microbienne.

Les niveaux de contamination des locaux.

La prévention des contaminations.

Les détergents, les désinfectants.

Les autres produits (décapants, détartrants, abrasifs, solvants).

Les dilutions.

L'étiquetage.

Les matériels mécaniques.

Les matériels électriques.

Les règles de sécurité.

L'entretien du matériel.

Le plan de nettoyage désinfection.

FINANCEMENT :

Toute demande sera étudiée individuellement par le CFPPA en lien avec les OPCA concernés.

DEVENIR SAUVETEUR SECOURISTE DU TRAVAIL - SST

Jour(s) de formation : 2

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES :

Acquérir les savoirs et les comportements nécessaires pour prévenir une situation de danger, protéger et porter secours dans le cadre de son activité professionnelle.

PUBLIC CONCERNÉ :

Personnel souhaitant exercer la fonction de SST dans son établissement.

PRÉ-REQUIS :

Communiquer en français.

PÉDAGOGIE :

Apports de connaissances par un formateur habilité par l'INRS.
Mises en situation au plus proche de l'activité réelle du salarié .

MOYENS PÉDAGOGIQUES :

Matériel pédagogique complet et récent.
Cd Rom « la chasse aux risques ».
Fascicule remis à chaque participant .

PROGRAMME :

Le sauvetage secourisme du travail.
• Les principaux indicateurs de santé au travail.
• Le rôle de SST.
• Le cadre juridique de l'intervention du SST.

Les notions de base en prévention des risques professionnels.

La prévention des risques professionnels dans l'entreprise.

Les actions « protéger, examiner et alerter ».

Les gestes qui sauvent.

VALIDATION :

Formation qualifiante reconnue par l'Etat.

Certificat de Sauveteur Secouriste du Travail délivré au candidat qui a participé activement à l'ensemble de la formation et fait l'objet d'une certification favorable à l'issue de la formation.
(8 compétences validées à travers un entretien de 5 mn et une mise en situation de 7 mn).

Certificat valable 2 ans à compter de la date de délivrance.

FINANCEMENT :

Toute demande sera étudiée individuellement par le CFPPA en lien avec les OPCA concernés.

MAINTIEN ET ACTUALISATION DES COMPÉTENCES SST

Jour(s) de formation : 1

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES :

- Continuer à intervenir efficacement face à une situation d'accident.
- Intervenir dans le respect des procédures fixées par l'entreprise en matière de prévention.

PUBLIC CONCERNÉ :

Personnel certifié sauveteur secouriste du travail.

PRÉ-REQUIS :

Etre titulaire d'un certificat SST.

PÉDAGOGIE :

Apports de connaissances par un formateur habilité par l'INRS.
Mises en situation au plus proche de l'activité réelle du salarié.

MOYENS PÉDAGOGIQUES :

Matériel pédagogique complet et récent.
CD Rom « la chasse aux risques ».
Fascicule remis à chaque participant.

PROGRAMME :

Retour d'expérience sur des actions de prévention ou/et de secours.
Actualisation et rappel des 8 compétences à atteindre.
Evaluation certificative.

VALIDATION :

Formation qualifiante reconnue par l'Etat.
Certificat de Sauveteur Secouriste du Travail délivré au candidat qui a participé activement à l'ensemble de la formation et fait l'objet d'une certification favorable à l'issue de la formation.
(8 compétences validées à travers un entretien de 5 mn et une mise en situation de 7 mn).
Certificat valable 2 ans à compter de la date de délivrance.

FINANCEMENT :

Toute demande sera étudiée individuellement par le CFPPA en lien avec les OPCA concernés.





RESTAURATION COLLECTIVE

Pour toute demande d'informations,
contactez votre responsable de projet :

Mme Sophie GUCKERT
sophie.guckert@educagri.fr



BIENTRAITANCE ET PORTAGE DES REPAS A DOMICILE

Jour(s) de formation : 1

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES :

- Etre à l'écoute du bénéficiaire pour s'adapter aux situations particulières.
- Instaurer un dialogue quotidien avec le convive à domicile.
- Mieux appréhender les caractéristiques psycho-sociales et physiologiques de la personne vieillissante et en situation de handicap.

PUBLIC CONCERNÉ :

Toute personne assurant la livraison à domicile des repas auprès des personnes âgées ou en situation de handicap.

PRÉ-REQUIS :

Toute personne assurant la livraison à domicile de repas auprès des personnes âgées ou en situation de handicap.

PÉDAGOGIE :

- Interactive et coopérative, alternant exposés, échanges, jeux de rôle.
- Les participants sont mis en situation de réflexion et d'action sur leur propre pratique.

PROGRAMME :

Connaissance des publics en situation de handicap et vieillissants

- Caractéristiques psycho-sociales.
- Pathologie et physiologie de la personne vieillissante.
- Les différents types de handicap.

Les différents types de comportements

- Quelques règles de déontologie.
- Faire face aux situations de crise.
- Communiquer avec le convive.
- Favoriser la confiance et le dialogue.

La qualité de service et ses composantes

- Attitudes et comportements, état d'esprit positif, écoute, prise en compte des attentes personnalisées.
- Crédibiliser son discours sur l'alimentation, notions d'équilibre alimentaire, de diététique et de régime.

FINANCEMENT :

Toute demande sera étudiée individuellement par le CFPPA en lien avec les OPCA concernés.

ALIMENTATION DES PERSONNES AGÉES

Jour(s) de formation : 2

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES :

- Mieux connaître la personne âgée au travers de ses besoins nutritionnels.
- Appréhender les bases des besoins alimentaires qualitatifs et quantitatifs ainsi que les principaux régimes alimentaires adaptées aux personnes âgées.
- Connaître pour mieux répondre au cadre réglementaire PNNS et aux recommandations de l'ANESM.

PUBLIC CONCERNÉ :

Toute personne en charge des repas pour les personnes âgées : Aide soignant, auxiliaire de vie, équipe de cuisine, tout personnel en charge du service des repas.

PRÉ-REQUIS :

- Maîtrise orale et écrite de la langue française.
- Connaître les bases de la structuration d'un repas.

PÉDAGOGIE :

- Formation théorique alternant exposés, échanges, étude de cas, élaboration de grilles de menus.

PROGRAMME :

Connaissance de la personne âgée

- Caractéristiques psycho-affectives, physiologiques et sociologiques de la personne âgée.
- Conséquence du transfert de la personne âgée du domicile en structure.
- Personne âgée et les risques de dénutrition (nature, causes, actions).
- Relation au convive « dépendant » ou « valide ».

Savoir répondre aux besoins quantitatifs et qualitatifs

- Les besoins énergétiques et qualitatifs des personnes âgées.
- Les carences de la personne âgée.
- PNNS et recommandations de l'ANESM par rapports aux besoins nutritionnels.

Les régimes en structure d'hébergement de la personne âgée

- Régime alimentaire : définition.
- Les régimes les plus fréquemment rencontrés.
- Les textures modifiées et esthétique des repas au service de la bien-être.

FINANCEMENT :

Toute demande sera étudiée individuellement par le CFPPA en lien avec les OPCA concernés.

NUTRITION DE L'ENFANCE À L'ADOLESCENCE

Jour(s) de formation : 2

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES :

- Connaître les besoins nutritionnels de l'enfance et de l'adolescence.
- Connaître le cadre réglementaire du PNNS et réglementaires du PAI en structure et établissement accueillant des enfants.

PUBLIC CONCERNÉ :

Toute personne en charge des repas pour les enfants et adolescents :
Directeur d'établissement,
Responsable de restauration, équipe de cuisine, personnels assurant le service des repas...

PRÉ-REQUIS :

- Maîtrise orale et écrite de la langue française.
- Travailler en structure péri-scolaire, scolaire, crèche, multi-accueil ...

PÉDAGOGIE :

Formation théorique alternant exposés, échanges, travaux dirigés individuels ou en sous groupe, étude de cas, élaboration de grilles de menus et de rations.

PROGRAMME :

Connaissance de l'enfant et de l'adolescent

- Les besoins nutritionnels quantitatifs et qualitatifs de l'organisme.
- La composition des aliments.
- Répartition des besoins nutritionnels quotidienne et hebdomadaire.

Les comportements alimentaires de l'enfant et de l'adolescent

- Apprentissage du goût.
- Refus alimentaire des 3 à 7 ans.
- Crise de l'adolescent et trouble du comportement alimentaire.

Les recommandations actuelles et cadre réglementaire

- PNNS et le Plan Obésité.
- Les menus adaptés en conformité avec le PNNS.
- Les allergies alimentaires et les PAI.
- Accueil de la diversité et repas de substitution.

Dimension sociale et éducative du temps du repas

- « Manger local » dans les cantines et les crèches.
- Le grenelle de l'environnement et la place du Bio dans l'alimentation.

FINANCEMENT :

Toute demande sera étudiée individuellement par le CFPPA en lien avec les OPCA concernés.

BASE DE LA NUTRITION

Jour(s) de formation : 2

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES :

- Appréhender les notions de base de la diététique.
- Découvrir et savoir analyser la composition des aliments.
- Comprendre les plans nationaux et les enjeux de santé publique.

PUBLIC CONCERNÉ :

Toute personne concernée par l'alimentation et souhaitant comprendre les liens entre nutrition et santé.

PRÉ-REQUIS :

Aucun.

FINANCEMENT :

Possible par les fonds de formation.

PÉDAGOGIE :

- Formation théorique alternant exposés, échanges, travaux dirigés, présentation d'exemples et analyse de cas concret.
- Supports variés : écrit, vidéo, étiquettes de produits alimentaires,...

PROGRAMME :

- Étude des besoins et apports nutritionnels.
- Lien entre nutrition et santé.
- Besoins nutritionnels spécifiques.
- Groupes alimentaires.
- Politiques nutritionnelle et de santé publique.
- Étiquetage des produits alimentaires.
- Aliments santé.

FINANCEMENT :

Toute demande sera étudiée individuellement par le CFPPA en lien avec les OPCA concernés.

ÉQUILIBRE ALIMENTAIRE DES MENUS EN RESTAURATION COLLECTIVE

Jour(s) de formation : 5

OBJECTIFS DE LA FORMATION :

Savoir établir des menus dans le respect des exigences nutritionnelles en RHD.

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES :

- Acquérir les bases de l'équilibre alimentaire et des besoins nutritionnels.
- Savoir composer et programmer les menus en fonction des exigences nutritionnelles et des plans nationaux de santé.
- Disposer et savoir utiliser les outils et repères existants pour l'élaboration des menus.
- Savoir prendre en compte les attentes et besoins particuliers des convives.

PUBLIC CONCERNÉ :

- Personnel et gestionnaires de restauration collective.
- Personnel social, éducatif et de santé intervenant auprès de convives.

PRÉ-REQUIS :

Bases de la cuisine.

PÉDAGOGIE :

Formation théorique alternant exposés, échanges, travaux dirigés individuels ou en groupe, études de cas et présentation d'exemples.

PROGRAMME :

- Étude des besoins nutritionnels et notions de diététique.
- Équilibre alimentaire.
- Élaboration de menus équilibrés.
- Élaboration et prise en main du plan alimentaire.
- Prise en compte de la satisfaction des convives.

FINANCEMENT :

Toute demande sera étudiée individuellement par le CFPPA en lien avec les OPCA concernés.

Savoir adapter son alimentation aux conditions climatiques

- Bien choisir ses aliments lorsqu'il fait froid ou chaud.
- L'importance de l'eau dans l'alimentation.
- Apprendre à reconnaître les signes d'alerte de déshydratation.

Confectionner son repas « tiré du sac »

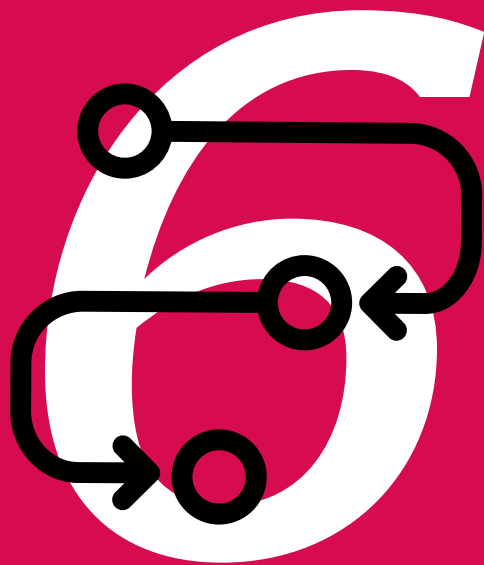
- Prendre en compte les éléments matériels, économiques, de temps, pour mieux se responsabiliser par rapport à son alimentation (Travail collaboratif à partir des situations individuelles ...).
- Apprendre à mettre en œuvre des menus « pique-nique » simples, rapides, économiques, écologiques et de qualité.
(Travail collaboratif portant sur la création d'un « sandwich diététique » ou « sandwich du forestier » avec propositions de variantes).
- Proposition de menus « Pique-nique ».

Transport et conditionnement du « repas tiré du sac »

- Présentation de différents ustensiles de transport et conditionnement - « L'équipement baroudeur ».
- Le conditionnement et la conservation du « repas tiré du sac » en fonction des conditions climatiques.
- Travail collaboratif autour de la conception du meilleur « équipement repas » ou « équipement baroudeur » du travailleur en plein-air à partir des contraintes (adaptation au cadre de travail, praticité, fonctionnalité, esthétique, entretien ...).

FINANCEMENT :

Toute demande sera étudiée individuellement par le CFPPA en lien avec les OPCA concernés.





TRANSFORMATION ALIMENTAIRE

Pour toute demande d'informations,
contactez votre responsable de projet :

M. Denis STEFFAN

denis.steffan@educagri.fr

BONNES PRATIQUES D'HYGIENE EN TRANSFORMATION DE FRUITS ET DE LEGUMES

Jour(s) de formation : 2

OBJECTIFS DE LA FORMATION :

Savoir transformer les aliments pour garantir la sécurité du consommateur.

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES :

- Découvrir et appréhender le monde microbien.
- Connaître et appliquer les bonnes pratiques d'hygiène et de fabrication afin de garantir la sécurité du consommateur.
- Comprendre les différents modes de transformation et les moyens de conservation des végétaux...

PUBLIC CONCERNÉ :

- Producteurs / agriculteurs / salariés agricoles.
- Demandeurs d'emplois.
- Toute personne souhaitant démarrer une activité de transformation des végétaux.

PRÉ-REQUIS :

Aucune exigence de pré-requis.

PÉDAGOGIE :

- Apports théoriques et présentation d'exemples.
- Echanges entre les participants et les intervenants sur les connaissances et les pratiques.
- Remise d'un support de formation qui compile les informations et les apports.

PROGRAMME :

Théorie

- Etude des notions importantes de microbiologie.
- Etude des différentes sources de contaminations (les 5M).
- Analyse de la réglementation en hygiène alimentaire (Paquet hygiène).
- Etude et discussion autour des bonnes pratiques de fabrication (guide de bonnes pratiques de fabrication).
- Analyse des différents modes de transformation des végétaux.
- Etude des traitements thermiques.

FINANCEMENT :

Toute demande sera étudiée individuellement par le CFPPA en lien avec les OPCA concernés.

ÉTIQUETAGE DES PRODUITS ALIMENTAIRES : RÉGLEMENTATION ET PRATIQUES

Jour(s) de formation : 1

OBJECTIFS DE LA FORMATION :

Savoir étiqueter son produit selon la réglementation en vigueur et le rendre attractif.

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES :

- Appréhender la réglementation européenne quant à l'étiquetage des produits alimentaire (INCO).
- Savoir communiquer et mettre en valeur son produit par son étiquette.

PUBLIC CONCERNÉ :

- Producteurs / agriculteurs / salariés agricoles.
- Demandeurs d'emplois.
- Toute personne commercialisant des denrées alimentaires.

PRÉ-REQUIS :

Aucune exigence de pré-requis.

PÉDAGOGIE :

- Apports théoriques et documents supports, échanges avec les participants (les stagiaires pourront apporter des supports / étiquettes ou projets d'étiquettes afin de travailler sur ces supports et voir comment les modifier et/ou les améliorer).
- Remise d'un support de formation qui compile les informations et les apports.

PROGRAMME :

- Aspects réglementaires : nouvelle réglementation, mise en place et dérogations.
- Focus sur les allergènes et sur les additifs alimentaires.
- Evaluation nutritionnelle des produits commercialisés.
- Focus sur les aspects marketing et communication.

FINANCEMENT :

Toute demande sera étudiée individuellement par le CFPPA en lien avec les OPCA concernés.

FRUITS ET LÉGUMES : MIEUX LES TRANSFORMER ET/OU LES CONSERVER

Jour(s) de formation : 1

OBJECTIFS DE LA FORMATION :

Connaître son produit, son évolution en fonction de sa nature pour choisir efficacement le ou les modes de conservation et de transformation.

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES :

PUBLIC CONCERNÉ :

- Producteurs / agriculteurs / salariés agricoles.
- Demandeurs d'emplois.
- Toute personne souhaitant se lancer dans une activité de transformation des fruits et légumes.

PRÉ-REQUIS :

Aucune exigence de pré-requis.

PÉDAGOGIE :

- Apports théoriques et présentation d'exemples.
- Echanges entre les participants et les intervenants sur les connaissances et les pratiques.
- Remise d'un support de formation qui compile les informations et les apports.

PROGRAMME :

Aspects théoriques

- Connaissance des fruits et légumes et leur évolution.
- Les différents modes de transformation des fruits et légumes.
- Les différents modes de conservation des fruits et légumes.
- Les différentes gammes de fruits et légumes.
- Approche réglementaire.

FINANCEMENT :

Toute demande sera étudiée individuellement par le CFPPA en lien avec les OPCA concernés.

FABRICATION DE CONFITURES, MARMELADES ET GELÉES

Jour(s) de formation : 1

OBJECTIFS DE LA FORMATION :

Être capable de fabriquer en autonomie les produits finis voulus, selon la réglementation et les bonnes pratiques de fabrication.

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES :

- Connaître et adapter les différentes techniques et matériels en vue de la transformation de fruits en confitures, marmelades et gelées.
- Connaître la réglementation en vigueur pour la fabrication de ces produits.
- Savoir mettre en œuvre les bonnes pratiques de fabrication, les contrôles et enregistrements nécessaires au bon déroulement de la fabrication.

PUBLIC CONCERNÉ :

- Producteurs / agriculteurs / salariés agricoles.
- Demandeurs d'emplois.

PRÉ-REQUIS :

Connaissances des bonnes pratiques d'hygiène et de fabrication ainsi que de la méthode HACCP (ou module de formation p. 28).

PÉDAGOGIE :

- Apport de bases à l'aide de schémas simples. Présentation d'outils pratiques.
- Travail en groupe à partir d'une méthodologie simple et de documents proposés par l'animateur.
- Les apports théoriques (alternance théorie-pratique) prendront pour support le déroulement d'un cycle complet avec produits élaborés par le stagiaire dans la halle de technologie.

PROGRAMME :

Pratique

Principe de conservation par le sucre et concentration

- Applications pratiques pour différents produits (en fonction de la demande des apprenants) :
 - optimisation de recettes,
 - de procédés, de rendements, ...
 - calcul de coûts.

Application du PMS de la halle de technologie pendant la fabrication.

FINANCEMENT :

Toute demande sera étudiée individuellement par le CFPPA en lien avec les OPCA concernés.

FABRICATION DE JUS, NECTARS, COULIS, SAUCES

Jour(s) de formation : 1

OBJECTIFS DE LA FORMATION :

Être capable de fabriquer en autonomie les produits finis voulus, selon la réglementation et les bonnes pratiques de fabrication.

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES :

- Connaître et adapter les différentes techniques et matériels en vue de la transformation de fruits et légumes en jus, nectars, sauces ou coulis.
- Connaître la réglementation en vigueur pour la fabrication de ces produits.
- Savoir mettre en œuvre les bonnes pratiques de fabrication, les contrôles et enregistrements nécessaires au bon déroulement de la fabrication.

PUBLIC CONCERNÉ :

- Producteurs / agriculteurs / salariés agricoles.
- Demandeurs d'emplois.

PRÉ-REQUIS :

Connaissances des bonnes pratiques d'hygiène et de fabrication ainsi que de la méthode HACCP (ou module de formation p. 28).

PÉDAGOGIE :

- Apport de bases à l'aide de schémas simples. Présentation d'outils pratiques.
- Travail en groupe à partir d'une méthodologie simple et de documents proposés par l'animateur.
- Les apports théoriques (alternance théorie-pratique) prendront pour support le déroulement d'un cycle complet avec produits élaborés par le stagiaire dans la halle de technologie.

PROGRAMME :

Pratique

- Principe de conservation par traitements thermiques.
- Applications pratiques pour différents produits (en fonction de la demande des apprenants) :
 - optimisation de recettes, de procédés, de rendements, ...
 - calcul de coûts.
- Analyse des pratiques.
- Application du PMS de la halle de technologie pendant la fabrication.

FINANCEMENT :

Toute demande sera étudiée individuellement par le CFPPA en lien avec les OPCA concernés.

FABRICATION DE PRODUITS LACTOFERMENTÉS

Jour(s) de formation : 1 (2 fois 1/2 journée)

OBJECTIFS DE LA FORMATION :

Être capable de fabriquer en autonomie les produits finis voulus, selon la réglementation et les bonnes pratiques de fabrication.

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES :

- Connaître et adapter les différentes techniques et matériels en vue de la transformation de fruits et légumes lactofermentés.
- Connaître la réglementation en vigueur pour la fabrication de ces produits.
- Savoir mettre en œuvre les bonnes pratiques de fabrication, les contrôles et enregistrements nécessaires au bon déroulement de la fabrication.

PUBLIC CONCERNÉ :

- Producteurs / agriculteurs / salariés agricoles.
- Demandeurs d'emplois.

PRÉ-REQUIS :

Connaissances des bonnes pratiques d'hygiène et de fabrication ainsi que de la méthode HACCP (ou module de formation p. 28).

PÉDAGOGIE :

- Apport de bases à l'aide de schémas simples. Présentation d'outils pratiques.
- Travail en groupe à partir d'une méthodologie simple et de documents proposés par l'animateur.
- Les apports théoriques (alternance théorie-pratique) prendront pour support le déroulement d'un cycle complet avec produits élaborés par le stagiaire dans la halle de technologie.

PROGRAMME :

Pratique

Principe de la lactofermentation

- Applications pratiques pour différents produits (en fonction de la demande des apprenants) :
 - optimisation de recettes, de procédés, de rendements, de traitements thermiques...
 - calcul de coûts.
- Application du PMS de la halle de technologie pendant la fabrication.
- Analyse des pratiques, suivi de fabrication et enregistrements.

FINANCEMENT :

Toute demande sera étudiée individuellement par le CFPPA en lien avec les OPCA concernés.

FABRICATION DE CONSERVES, COMPOTES ET PURÉES

Jour(s) de formation : 1

OBJECTIFS DE LA FORMATION :

Être capable de fabriquer en autonomie les produits finis voulus, selon la réglementation et les bonnes pratiques de fabrication.

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES :

- Maîtriser la fermeture des récipients (boîtes métal, bocaux en verre avec capsules).
- Maîtriser la conduite de l'autoclave et la validité du traitement thermique en vue de la réalisation de conserves destinées à la vente au public.
- Être capable, à l'issue de cette formation, de fabriquer en autonomie les produits finis voulus.
- Connaître la réglementation en vigueur pour la fabrication de ces produits.
- Savoir mettre en œuvre les bonnes pratiques de fabrication, les contrôles et enregistrements nécessaires au bon déroulement de la fabrication.

PUBLIC CONCERNÉ :

- Producteurs / agriculteurs / salariés agricoles.
- Demandeurs d'emplois.

PRÉ-REQUIS :

Connaissances des bonnes pratiques d'hygiène et de fabrication ainsi que de la méthode HACCP (ou module de formation p. 28) .

PÉDAGOGIE :

- Apport de bases à l'aide de schémas simples. Présentation d'outils pratiques.
- Travail en groupe à partir d'une méthodologie simple et de documents proposés par l'animateur.
- Les apports théoriques (alternance théorie-pratique) prendront pour support le déroulement d'un cycle complet avec produits élaborés par le stagiaire dans la halle de technologie.

PROGRAMME :

Pratique

Le produit et le conditionnement caractéristiques du produit

- Choix du conditionnement et du traitement thermique en fonction du produit.
- Conditionnement en verre et/ou boîtes.
- Techniques et contrôles des fermetures.

Les traitements thermiques de stabilisation par la chaleur

- Objectif : destruction totale ou partielle de la flore microbienne.
- Principe de traitement thermique, notion de couple (T, t).
- Détermination de la VS, de la VP et de la VC et méthode pour valider un barème.
- Les autocontrôles : traçabilité et enregistrement.
- Les tests de vieillissement.

Le fonctionnement de l'autoclave :

- Conduite de l'autoclave en phase eau : étude des 3 étapes du cycle.
- Les transferts de chaleur, notion de point critique.
- Les différentes catégories de produits : travailler avec les barèmes définis et/ou avec la valeur stérilisatrice.
- Règles de sécurité.

Aspect économique du matériel et de la maintenance

Analyse des pratiques.

Application du PMS de la halle de technologie pendant la fabrication

FINANCEMENT :

Toute demande sera étudiée individuellement par le CFPPA en lien avec les OPCA concernés.

FABRICATION DE PÂTES ALIMENTAIRES

Jour(s) de formation : 2

OBJECTIFS DE LA FORMATION :

Être capable de fabriquer en autonomie les produits finis voulus.

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES :

- Identifier les matières premières et leur influence sur les fabrications.
- Maîtriser les étapes du procédé de fabrication.
- Présentation du matériel et mise en pratique.

PUBLIC CONCERNÉ :

Producteurs / agriculteurs / salariés agricoles / transformateurs.

PRÉ-REQUIS :

Connaissances des bonnes pratiques d'hygiène et de fabrication ainsi que de la méthode HACCP (ou module de formation p. 28).

PÉDAGOGIE :

- Apport de bases à l'aide de schémas simples. Présentation d'outils pratiques.
- Travail en groupe à partir d'une méthodologie simple et de documents proposés par l'animateur.

- Les apports théoriques (alternance théorie-pratique) prendront pour support le déroulement d'un cycle complet avec produits élaborés par le stagiaire dans la halle de technologie.

PROGRAMME :

Pratique :

- Connaissance des matières premières : farine, œuf.
- Conservation et évolution des matières premières.
- Etude des paramètres de contrôle.
- Etude des procédés de fabrication : de la matière première brute à la semoule / farine, puis préparation de la pâte, laminage, séchage.
- Approche réglementaire.
- Préparation des matières premières.
- Mise en œuvre de la transformation.
- Matériel (broyeur à marteaux, pétrin, laminoir, étuve de séchage, matériel de conditionnement).

Étiquetage et durée de vie.

FINANCEMENT :

Toute demande sera étudiée individuellement par le CFPPA en lien avec les OPCA concernés.

AGRÉAGE DES CÉRÉALES : INTÉRÊTS ET MAÎTRISE DE LA QUALITÉ

Jour(s) de formation : 2

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES :

- Connaître les paramètres déterminant la qualité de la matière première céréales et leurs utilisations futures.
- Comprendre les intérêts et objectifs de l'agréage.
- Connaître, identifier et choisir les différentes techniques d'analyses et méthodes pour le contrôle des paramètres des céréales à réception.

PUBLIC CONCERNÉ :

- Opérateurs en coopératives agricoles et organismes stockeurs.
- Opérateurs en entreprise de transformation de graines (meunerie, minoterie, malterie-brasserie...).

PRÉ-REQUIS :

Aucune exigence de pré-requis.

PÉDAGOGIE :

- Apports théoriques et présentation d'exemples.
- Remise d'un support de formation qui compile les informations et les apports.

- Echange entre les participants et les intervenants sur les pratiques et auto-diagnostic de ces pratiques visant la définition de mesures à mettre en œuvre.

Rencontre et échanges sur les pratiques et techniques mises en œuvre avec des responsables de site de réception des céréales et visite commentée d'un laboratoire de ses équipements.

PROGRAMME :

- Connaissances de base sur la composition et la structure des graines.
- Évolution du grain après récolte.
- Impact des caractéristiques sur la qualité des matières premières.
- Intérêts et rôles de l'agréage.
- Techniques et méthodes d'analyses des céréales au cours de l'agréage : teneur en eau, poids spécifique, taux protéique, taux et nature des impuretés, mycotoxines, indice de chute, ...

FINANCEMENT :

Toute demande sera étudiée individuellement par le CFPPA en lien avec les OPCA concernés.

LE PROCÉDÉ FROMAGER

Jour(s) de formation : 2

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES :

- Connaître la matière première lait, ses caractéristiques et son évolution.
- Identifier et comprendre les étapes de la transformation fromagère, leurs rôles et leurs impacts sur la qualité sanitaire et nutritionnelle des fromages.
- Appréhender la réglementation et les bonnes pratiques d'hygiène en transformation fromagère.

PUBLIC CONCERNÉ :

Opérateurs et acteurs de la filière laitière (ateliers : réception / dépotage, traitement du lait, fabrication, affinage, conditionnement, expéditions, achats...).

PRÉ-REQUIS :

Aucune exigence de pré-requis.

FINANCEMENT :

Possible par les fonds de formation (OPCALIM).

PÉDAGOGIE :

- Remise d'un support de formation qui compile les informations et les apports ;
- Démonstrations et exemples sur la base de vidéos ;
- Echange entre les participants et les intervenants sur les pratiques et auto-diagnostic de ces pratiques visant leur amélioration.

PROGRAMME :

- Etude de la matière première lait : composants, caractéristiques, microbiologie, évolutions, qualité
- Etude des différentes technologies fromagères et les étapes de la transformation du lait :
 - catégories de fromages.
 - étapes de la transformation du lait, leurs rôles et impacts sur le produit, son évolution et sa qualité.
- Aspects réglementaires et bonnes pratiques d'hygiène.
- Conditions optimales à la réalisation d'un fromage de qualité.

FINANCEMENT :

Toute demande sera étudiée individuellement par le CFPPA en lien avec les OPCA concernés.

L'ESSENTIEL DE LA PRODUCTION AGROALIMENTAIRE

Jour(s) de formation : 3

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES :

Appréhender le métier d'opérateur en industrie agroalimentaire pour assurer la conduite d'une ou plusieurs machines mécanisées ou automatiques, intégrées ou non dans une ligne de production en respectant les instructions, les critères d'hygiène, de productivité, de qualité, de sécurité et d'environnement.

PUBLIC CONCERNÉ :

Opérateurs en atelier de production / transformation / conditionnement en industrie agroalimentaire.

PRÉ-REQUIS :

Aucune exigence de pré-requis.

FINANCEMENT :

Possible par les fonds de formation (OPCALIM).

PÉDAGOGIE :

- Apports théoriques et présentation d'exemples.
- Remise d'un support de formation qui compile les informations et les apports.
- Échanges entre les participants et les intervenants sur les connaissances et les pratiques.

PROGRAMME :

- Présentation de l'agroalimentaire, des filières, des différents types de produits et leurs caractéristiques.
- Présentation et analyse des différents secteurs de la production.
- Etude des aspects réglementaires de la transformation alimentaire en termes d'hygiène, de sécurité et d'environnement.
- Organisation de la production :
 - préparation au poste de travail
 - conduite de machines.
 - contrôle / enregistrement / suivi / transmission.
 - diagnostic et maintenance de premier niveau.
 - communication.

FINANCEMENT :

Toute demande sera étudiée individuellement par le CFPPA en lien avec les OPCA concernés.

OPTIMISATION DU SÉCHAGE ET DE LA CONSERVATION DES GRAINS EN PRODUCTION CÉRÉALIÈRE

Jour(s) de formation : 3

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES :

- Connaître les phénomènes d'évolutions et de vieillissement des grains après récolte.
- Connaître les principes et objectifs du séchage et du stockage des grains.
- Connaître et maîtriser les facteurs influençant le séchage et la conservation.
- Connaître et choisir les techniques, le matériel et les équipements adaptés au séchage et à l'entreposage des grains ;
- Connaître les risques liés au séchage et au stockage des grains, savoir les prévenir et s'en protéger : risques liés à la santé et à la sécurité des personnes au travail, sécurité sanitaire des produits alimentaires.

PUBLIC CONCERNÉ :

- Responsables et opérateurs en charge du séchage et du stockage des grains en industries de transformation.
- Responsables et opérateurs en coopératives agricoles.
- Saisonniers en coopératives agricoles.

PRÉ-REQUIS :

Aucune exigence de pré-requis.

PÉDAGOGIE :

- Apports théoriques et présentation d'exemples.

- Remise d'un support de formation qui compile les informations et les apports.
- Echange entre les participants et les intervenants sur les pratiques et auto-diagnostic de ces pratiques visant la définition de mesures à mettre en œuvre.
- Rencontre et échanges sur les pratiques et techniques mises en œuvre avec des responsables de site de séchage et entreposage de grains (UCA - Silo de Frouard) et visite commentée du site et de ses équipements.

PROGRAMME :

- Connaissances de base sur la composition et la structure des grains.
- Evolution du grain après récolte.
- Paramètres influençant l'évolution du grain.
- Le séchage : principes et objectifs, techniques, paramètres d'un séchoir, matériels et équipements...
- Stockage du grain : principes et objectifs, techniques de conservation, matériels et équipements, ...
- Connaissance et prévention des risques liés au séchage et à l'entreposage du grain.

FINANCEMENT :

Toute demande sera étudiée individuellement par le CFPPA en lien avec les OPCA concernés.



PARTENAIRES



CONTACT

Domaine de Pixérécourt
54220 Malzéville
www.pixerecourt.fr

Accueil téléphonique :
8 h - 12 h - 13 h - 17 h

Tél. : 03 83 18 12 12
Fax : 03 83 21 36 82