

## Agro-Pro Pulse

### OBJECTIFS GÉNÉRAUX

Acquérir ou réviser les fondamentaux de l'agro-alimentaire en matière d'hygiène, de production et de conditionnement

### PUBLIC

Demandeurs d'emplois, Intérimaires

### PRÉREQUIS

Maitrise de la langue française (comprendre et s'exprimer) et savoir lire, écrire, compter

### TARIFS/ EFFECTIFS

Coût horaire négocié dans le cadre d'appels d'offres

Minimum de stagiaires : 8

Maximum de stagiaires : 12

### DATE(S) / DURÉE / LIEU

Nous consulter

### LES +

Programme modulable selon vos besoins entre 28h (sur fond bleu) et 42h

Ateliers pratiques, échanges avec les professionnels du secteur et suivi individuel

42h  
28h

### Présentation du parcours AGRO PRO PULSE - 3h30

Organisation d'une information collective  
Validation individuelle des profils des candidats

Santé & Sécurité  
au Travail

### Introduction générale à l'agroalimentaire (filières, métiers, process, l'environnement de travail) - 3h30

### Les fondamentaux de l'agro - 21h

#### 1<sup>ÈRE</sup> JOURNÉE

- Les dangers physiques, chimiques et microbiologiques
- Méthodes des 5 M
- Nettoyage et désinfection
- Application dans le Centre d'Essais du Technopole Alimentec (CETA)

#### 2<sup>ÈME</sup> JOURNÉE

- Hygiène pratique
- Fabrication de biscuits dans le CETA.

#### 3<sup>ÈME</sup> JOURNÉE

- Les différentes techniques de conditionnement
- Les matériaux et leurs propriétés
- Les équipements
- Qualité et contrôles
- Travaux pratiques de conditionnement (travail sur barquetteuse, capsuleuse, sertiseuse, Doypack et cloche sous vide)



### LA VISITE D'ENTREPRISE - 3h30

Préparer sa visite d'entreprise, Visiter l'entreprise, les suites à donner

### Trouver un emploi dans l'agroalimentaire - 3h30

Connaitre les entreprises qui recrutent, préparer son entretien, l'entretien de recrutement

### Rencontre avec les professionnels - 3h30

Temps d'échanges organisés avec des professionnels (agences d'intérim agroalimentaire, RRH... ) permettant d'identifier leurs attentes et pratiques

### Bilan et suites à donner - 3h30

Bilan individuel et suites à donner en fonction des souhaits individuels (accompagnement pour une recherche d'emploi, orientation vers des formations diplômantes/qualifiantes, mise en relation avec des professionnels en recherche de compétences...)

### OBJECTIFS OPÉRATIONNELS

- Comprendre l'organisation de l'agroalimentaire en matière de filière et de métiers
- Comprendre les impacts de la sécurité sanitaire, Identifier les dangers et mettre en place les procédures adéquates pour les éviter
- Savoir reconnaître les différentes matières premières et différents emballages
- Respect des consignes de production et de conditionnement
- Préparer et tirer profit d'une visite d'entreprise
- Identifier les canaux de recrutements et augmenter ses chances,
- Participer à une simulation d'entretien d'embauche

### MOYENS PÉDAGOGIQUES, TECHNIQUES

- Diaporama et documentation transmise au stagiaire
- Illustrations de l'apport théorique via des exemples concrets/mises en situation:
  - \* Séances de travail d'application des connaissances (en cours de formation)
  - \* Supports écrits d'exercices, documents «trame»

### MODALITÉS D'ÉVALUATION

- A l'entrée : QCM d'évaluation
- En cours : Evaluation des exercices appliqués
- En fin : QCM d'évaluation avec corrigé, commenté par le formateur