

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^{ÈRE} 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^{ÈME} JOURNÉE

- Hygiène pratique
- Fabrication de biscuits dans le CETA.

3^{ÈME} 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