



FORMATION PROFESSIONNELLE



CATALOGUE DES FORMATIONS 2019

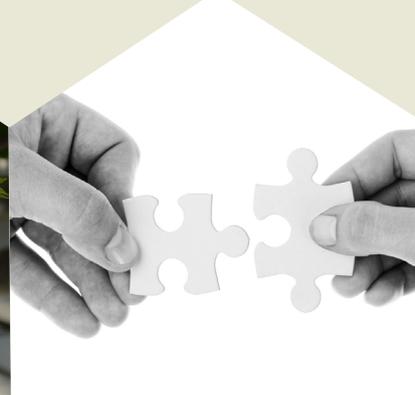
Formation Professionnelle

VeriSelect



CERTIFICATION DE SERVICES

Bureau Veritas Certification / 92046 Paris-la-Défense Cedex
Disponible sur demande



NOTRE CENTRE DE FORMATION

CRÉE EN 2012, LE CENTRE DE FORMATION DE L'**ASSOCIATION DES FRUITS ET LÉGUMES DU LOT ET GARONNE** BÉNÉFICIE AUJOURD'HUI DE LA CERTIFICATION QUALITÉ VÉRISÉLCT.

L'AIFLG, PAR CE CATALOGUE DES FORMATIONS 2019 PROPOSE À LA FOIS DES **FORMATIONS FILIÈRES** (FRAISE, TOMATE, AUTRES) ET À LA FOIS DES **FORMATIONS TRANSVERSALES** (MANAGEMENT, QUALITÉ, SANTÉ/SÉCURITÉ). SI LES FORMATIONS PRÉSENTÉES DANS CE CATALOGUE NE CORRESPONDENT PAS À VOS BESOINS, N'HESITEZ PAS À NOUS CONTACTER POUR METTRE EN PLACE UNE FORMATION À LA DEMANDE (Mlle PALU EVANIE : e.palu@aiflg.fr ou 05.53.77.22.83).

NOTRE CENTRE DE FORMATION SE CHARGE DU MONTAGE ET DU SUIVI DES DOSSIERS DE FINANCEMENT POUR VOUS ASSURER **LA MEILLEURE PRISE EN CHARGE FINANCIÈRE POSSIBLE** PAR VOS ORGANISMES DE COMPÉTENCES :

- LE  POUR LES CHEFS D'EXPLOITATION AGRICOLE
- LE  OU  POUR LES SALARIÉS D'EXPLOITATION AGRICOLE
- L'  ET  POUR LES SALARIÉS DES ENTREPRISES DE LA FILIÈRE



LES FORMATIONS

LES FORMATIONS FILIÈRE FRAISE :

- LA PRODUCTION DE FRAISES HORS-SOL (NIVEAUX 1 ET 2).....P4,P5
- LA PROTECTION DE LA CULTURE : BIOLOGIQUE INTÉGRÉE (PBI)...P6,P7
- LA RÉCOLTE.....P8
- L'AGRÉAGE.....P9

LES FORMATIONS FILIÈRE TOMATE :

- LA PRODUCTION DE TOMATES HORS-SOL.....P10
- LA PROTECTION DE LA CULTURE (PBI).....P11
- L'ENTRETIEN DE LA CULTURE.....P12

LES FORMATIONS TECHNIQUES TRANSVERSALES :

- CHEF DE CULTURE FRUITS ET LÉGUMES.....P13

LES FORMATIONS MANAGEMENT :

- PARCOURS MANAGEMENT (NIVEAUX 1 ET 2).....P14,15
- ENCADRER ET MANAGER UNE ÉQUIPE.....P16
- ACCUEIL DU PERSONNEL.....P17
- FORMATION DE FORMATEUR.....P18

LES FORMATIONS QUALITÉ :

- DOCUMENT UNIQUE.....P19
- AUTOCONTRÔLE DE LA QUALITÉ.....P20

LES FORMATIONS SANTÉ/SECOURS :

- SAUVETEUR SECOURISTE DU TRAVAIL (INITIALE).....P21
- SAUVETEUR SECOURISTE DU TRAVAIL (RECYCLAGE).....P22
- GESTES ET POSTURES.....P23



La PRODUCTION DE FRAISES HORS-SOL niveau 1



QUI

CHEF D'EXPLOITATION
CHEF DE CULTURES
TECHNICIEN DE PRODUCTION

OBJECTIF



- DÉCOUVRIR LA PRODUCTION DE FRAISES HORS-SOL
- CONNAITRE LES OPTIONS D'IRRIGATIONS
- COMPARER LES STRATEGIES DE CONDUITE DE CLIMAT
- DÉCOUVRIR LES OUTILS DE LA PBI

Contenu

GESTION CLIMATIQUE

LES STADES PHYSIOLOGIQUES DU FRAISIER

LES LEVIERS D' ACTIONS QUI AGISSENT SUR LA PLANTE (TEMPÉRATURE, HY-
GROMÉTRIE, VENTILATION)

LES STRATÉGIES DE GESTION DES OUVRANTS, DU CHAUFFAGE SELON LA TEM-
PÉRATURE EXTÉRIEURE

LA GESTION DE L'HYGROMÉTRIE ET DU DÉFICIT HYDRIQUE

L'INFLUENCE DE L'HYGROMÉTRIE SUR LA PRESSION OÏDIUM, SUR LE CALIBRE

QUEL CLIMAT RECHERCHER POUR PRODUIRE DE LA QUALITÉ ?

FERTI-IRRIGATION

LES POINTS CENTRAUX DE L'IRRIGATION : QUALITÉ DE L'EAU, RÉSEAU D'IRRI-
GATION, SUBSTRAT, SAC, BAC D'ENGRAIS

LES OPTIONS D'IRRIGATION SELON LES TEMPÉRATURES, LES STADES PHYSIO-
LOGIQUES, HYGROMÉTRIE ET LES QUANTITÉS DRAINÉES

LES ÉQUILIBRES DE FERTILISATION SELON LES STADES PHYSIOLOGIQUES

Modalités

APPORTS THÉORIQUES

EXERCICES PRATIQUES

VISITES D'UNE SERRE

PRÉ-REQUIS/EVALUATION

PAS DE PRÉ-REQUIS

NOTATION DES EXERCICES

La PRODUCTION DE FRAISES HORS-SOL NIVEAU 2



QUI

CHEF D'EXPLOITATION
CHEF DE CULTURES
TECHNICIEN DE PRODUCTION

OBJECTIF



- COMPARER LES STRATÉGIES DE FERTI-IRRIGATION
- COMPARER LES STRATÉGIES D'AÉRATION POUR CONTRÔLER LES MALADIES ET AMÉLIORER LE CALIBRE SELON L'HYGROMÉTRIE

Contenu

FERTI-IRRIGATION

LES OPTIONS D'IRRIGATION (QUANTITÉ PAR APPORT FRÉQUENCE, HORAIRES)
SELON LES TEMPÉRATURES, LES STADES PHYSIOLOGIQUES, HYGROMÉTRIE ET
LES QUANTITÉS DRAINÉES

LES MÉLANGES DE FERTILISATION SELON LES STADES PHYSIOLOGIQUES
QUEL CLIMAT RECHERCHER POUR PRODUIRE DE LA QUALITÉ ?

GESTION CLIMATIQUE

LES STRATÉGIES DE GESTION DES OUVRANTS, DU CHAUFFAGE SELON LA TEM-
PÉRATURE EXTÉRIEURE

LA GESTION DE L'HYGROMÉTRIE

L'INFLUENCE DE L'HYGROMÉTRIE SUR LA PRESSION OÏDIUM, SUR LE CALIBRE

DISCUSSION AUTOUR DES OUTILS DE PRODUCTION DU HORS-SOL

EQUIPEMENTS, MATÉRIEL

DENSITÉ DE PLANTATION

SUBSTRATS

CO₂

Modalités

APPORTS THÉORIQUES

EXERCICES PRATIQUES

PRÉ-REQUIS/EVALUATION

PAS DE PRÉ-REQUIS

NOTATION DES EXERCICES

La PROTECTION DE LA CULTURE

NIVEAU 1 : PROTECTION BIOLOGIQUE

INTÉGRÉE



QUI

CHEF D'EXPLOITATION
CHEF DE CULTURES
TECHNICIEN DE PRODUCTION
SALARIÉS EN PRODUCTION



- CONNAITRE ET RECONNAITRE LES MALADIES
- CONNAITRE ET RECONNAITRE RAVAGEURS ET LEURS AUXILAIRES
- DÉTECTER LES MALADIES ET LES FOYERS DE RAVAGEURS

OBJECTIF

Contenu

LES MALADIES ET RAVAGEURS

LES PRINCIPALES MALADIES
LES PRINCIPAUX RAVAGEURS

LES MÉTHODES DE PROTECTION DE LA CULTURE

LES MÉTHODES PRÉVENTIVES
LA PROTECTION CHIMIQUE
LA PROTECTION BIOLOGIQUE

LA PROTECTION BIOLOGIQUE INTÉGRÉE

PRINCIPE

PRÉDATION-PARASITISME

LES AUXILIAIRES

LES OUTILS UTILISÉS

SAVOIR DÉTECTER

LES ORGANES DE LA PLANTE

LES DÉGÂTS DES RAVAGEURS

LA PRÉSENCE D'AUXILIAIRES

SAVOIR METTRE EN PLACE LES OUTILS

PBI

Modalités

APPORTS THÉORIQUES
EXERCICES PRATIQUES EN
SALLE ET EN PRODUCTION

PRÉ-REQUIS/EVALUATION

PAS DE PRÉ-REQUIS

QUIZZ

La PROTECTION DE La CULTURE

NIVEAU 2 : STRATÉGIE DE PROTECTION



QUI

CHEF D'EXPLOITATION

CHEF DE CULTURES

TECHNICIEN DE PRODUCTION

OBJECTIF



- CONSTRUIRE UNE STRATÉGIE DE PROTECTION PHYTO-SANITAIRE PERFORMANTE
- MAITRISER LES INNOVATIONS EN MATIÈRE DE BIOCONTROLE
- RAISONNER LES APPLICATIONS

Contenu

RÉGLEMENTATION PHYTOSANITAIRE

LES RÈGLES DE TRAITEMENT (EPI, PRODUITS HOMOLOGUÉS ...)

LEVIERS D'ACTION

PROPHYLAXIE

PRODUITS PHYTOSANITAIRES DE SYNTHÈSE

PBI

PRODUITS DE BIOCONTRÔLE

OPTIMISATION DE L'EFFICACITÉ PHYTOSANITAIRE

LES BONNES CONDITIONS D'APPLICATION (DOSE, TEMPÉRATURE)

LES ADJUVANTS (MODE D'ACTION, POSITIONNEMENT)

LA QUALITÉ DES EAUX DE BOUILLIES (PH, DURETÉ, CONDUCTIVITÉ)

Modalités

APPORTS THÉORIQUES

PRÉ-REQUIS/EVALUATION

PAS DE PRÉ-REQUIS

NOTATION DES EXERCICES

FRAISES : La RÉCOLTE



QUI SALARIÉS EN PRODUCTION

OBJECTIF



- ACQUÉRIR LES CONNAISSANCES THÉORIQUES ET TECHNIQUES DE LA CUEILLETTE
- CONNAÎTRE LES CRITÈRES QUALITÉ
- MAÎTRISER LES GESTES DE LA CUEILLETTE
- CONNAÎTRE LES RÈGLES D'HYGIÈNE ET DE SÉCURITÉ

Contenu

LES RÈGLES D'HYGIÈNE

LES PRINCIPALES VARIÉTÉS

LES CATÉGORIERS (EXTRA, CAT 1, CAT 2) ET CRITÈRES DE TRI DES FRUITS (FORME, CALIBRE, COULEUR)

LE GESTE DE CUEILLETTE

LES DIFFÉRENTS CONDITIONNEMENTS

LA PRÉSENTATION DANS LES BARQUETTES

LE CHARIOT DE RÉCOLTE ET L'ORGANISATION DU TRAVAIL

Modalités

APPORTS THÉORIQUES

EXERCICES PRATIQUES

VISITE D'UNE STATION DE

CONDITIONNEMENT

PRÉ-REQUIS/EVALUATION

PAS DE PRÉ-REQUIS

NOTATION DES EXERCICES

FRAISES : L'AGRÉAGE



QUI

RESPONSABLE QUALITÉ
AGRÉEUR EN STATION

OBJECTIF



- MAITRISER LA PROCÉDURE D'AGRÉAGE ET LES DIFFÉRENTS CRITÈRES QUALITÉS
- EVALUER LE PRODUIT ET HARMONISER LE CLASSEMENT DES LOTS
- SE POSITIONNER EN TANT QU'AGRÉEUR

Contenu

RÉGLEMENTATION

NORMES DE COMMERCIALISATION

DIFFÉRENTES CATÉGORIES

EVALUATION DU PRODUIT

CRITÈRES D'AGRÉAGE (FORME, COULEUR, CALIBRE, ÉTAT SANITAIRE...)

DIFFÉRENCES FRAISE TYPE ALLONGÉE (GARIGUETTE, CIFLORETTE) ET FRAISE TYPE RONDE (CHARLOTTE)

Modalités

APPORTS THÉORIQUES ET EXERCICES PRATIQUES D'AGRÉAGE

VISITES D'UNE STATION DE CONDITIONNEMENT OU D'UN SITE DE PRODUCTION

PRÉ-REQUIS/EVALUATION

PAS DE PRÉ-REQUIS

NOTATION DES EXERCICES

La PRODUCTION DE TOMATES HORS-SOL



QUI

CHEF D'EXPLOITATION
CHEF DE CULTURES
TECHNICIEN DE PRODUCTION

OBJECTIF



- DÉCOUVRIR LA PRODUCTION DE TOMATE HORS-SOL
- CONNAITRE LES OPTIONS D'IRRIGATIONS
- COMPARER LES STRATÉGIES DE CONDUITE DE CLIMAT
- DÉCOUVRIR LES OUTILS DE LA PBI

Contenu

GESTION CLIMATIQUE

LES STADES PHYSIOLOGIQUES D'UN PLANT DE TOMATE

LES LEVIERS D' ACTIONS QUI AGISSENT SUR LA PLANTE (TEMPÉRATURE, HY-
GROMÉTRIE, VENTILATION)

LES STRATÉGIES DE GESTION DES OUVRANTS, DU CHAUFFAGE SELON LA TEM-
PÉRATURE EXTÉRIEURE

LA GESTION DE L'HYGROMÉTRIE ET DU DÉFICIT HYDRIQUE

L'INFLUENCE DE L'HYGROMÉTRIE SUR L'INOCULATION DE MALADIES, SUR LE
CALIBRE

QUEL CLIMAT RECHERCHER POUR PRODUIRE DE LA QUALITÉ ?

FERTI-IRRIGATION

LES POINTS CENTRAUX DE L'IRRIGATION : QUALITÉ DE L'EAU, RÉSEAU D'IRRIGA-
TION, SUBSTRAT, SAC, BAC D'ENGRAIS

LES OPTIONS D'IRRIGATION SELON LES TEMPÉRATURES, LES STADES PHYSIO-
LOGIQUES, HYGROMÉTRIE ET LES QUANTITÉS DRAINÉES

Modalités

APPORTS THÉORIQUES

VISITE D'UN SITE DE PRODUCTION

PRÉ-REQUIS/EVALUATION

PAS DE PRÉ-REQUIS

NOTATION DES EXERCICES

La PROTECTION BIOLOGIQUE INTÉGRÉE DE LA CULTURE DE TOMATE



QUI

CHEF D'EXPLOITATION
CHEF DE CULTURES
TECHNICIEN DE PRODUCTION
SALARIÉS EN PRODUCTION



- CONNAITRE ET RECONNAITRE LES MALADIES
- CONNAITRE ET RECONNAITRE RAVAGEURS ET LEURS AUXILAIRES
- DÉTECTER LES MALADIES ET LES FOYERS DE RAVAGEURS

OBJECTIF

CONTENU

LES MALADIES ET RAVAGEURS
LES PRINCIPALES MALADIES
LES PRINCIPAUX RAVAGEURS

LES MÉTHODES DE PROTECTION DE LA CULTURE
LES MÉTHODES PRÉVENTIVES
LA PROTECTION CHIMIQUE
LA PROTECTION BIOLOGIQUE

LA PROTECTION BIOLOGIQUE INTÉGRÉE
PRINCIPE
PRÉDATION-PARASITISME
LES AUXILAIRES
LES OUTILS UTILISÉS

SAVOIR DÉTECTER
LES ORGANES DE LA PLANTE
LES DÉGÂTS DES RAVAGEURS
LA PRÉSENCE D'AUXILAIRES
SAVOIR METTRE EN PLACE LES OUTILS
PBI

MODALITÉS

APPORTS THÉORIQUES
EXERCICES PRATIQUES EN
SALLE ET EN PRODUCTION

PRÉ-REQUIS/EVALUATION

PAS DE PRÉ-REQUIS
QUIZZ

TOMATES : ENTRETIEN DE LA CULTURE



QUI SALARIÉS EN PRODUCTION



- MAITRISER LES ÉTAPES ET BONS GESTES D'ENTRETIEN DES PLANTES
- AVOIR LES BONS GESTES DE RÉCOLTE
- CONNAITRE LES CRITÈRES QUALITÉ DES FRUITS
- APPLIQUER LES RÈGLES DE QUALITÉ, D'HYGIÈNE ET DE SÉCURITÉ

OBJECTIF

CONTENU

LE PALISSAGE

EN CROISSANCE RAPIDE

EN CROISSANCE LENTE

POUR RÉCUPÉRER UNE TÊTE DE PLANT

POUR AUGMENTER LA DENSITÉ

EFFEUILLAGE

INTÉRÊT DE L'EFFEUILLAGE

UTILISATION DES OUTILS

GESTES ET POSTURE

GESTION DES DÉCHETS DE CULTURE

QUALITÉ DU TRAVAIL ET CONSÉQUENCES IMMÉDIATES (BOTRYTIS...)

LA DESCENTE

INTÉRÊT DE LA DESCENTE

GESTES ET QUALITÉ DU TRAVAIL

TAILLE DES BOUQUETS ET POSE DES PORTES BOUQUET

LES DIFFÉRENTS TYPES DE BOUQUETS

LES INTÉRÊTS DE TAILLER UN BOUQUET

PRÉSENTATION D'UN PORTE BOUQUET

LA RÉCOLTE

LES CRITÈRES QUALITÉ

LA QUALITÉ ATTENDUE (COULEUR, CALIBRE...)

LES BONS GESTES DE RÉCOLTE

MÉTHODE ET TECHNIQUE POUR REMPLIR LES PLATEAUX

PRÉSENTATION DE L'ORGANISATION DES CHARIOTS ET CHANTIERS DE RÉCOLTE

MODALITÉS

APPORTS THÉORIQUES

PRÉ-REQUIS/EVALUATION

PAS DE PRÉ-REQUIS

EVALUATION COMPÉTENCES

CHEF DE CULTURES FRUITS ET LÉGUMES



QUI CHEF DE CULTURES

OBJECTIF



- MAITRISER LES FONDAMENTAUX DU COMPORTEMENT DE LA PLANTE POUR AGIR EN CONSÉQUENCE
- ACQUÉRIR LES OUTILS DE BASE DU MANAGEMENT ET SAVOIR GÉRER LES CONFLITS OU SITUATIONS COMPLEXES
- COMPRENDRE LE CIRCUIT DU PRODUIT
- SAVOIR ÉVALUER LA QUALITÉ DU PRODUIT ET GÉRER LES DIFFÉRENTS CAHIERS DES CHARGES

CONTENU

COMPORTEMENT DE LA PLANTE

COMPRENDRE L'ÉTAT DE LA PLANTE EN FONCTION DES OBSERVATIONS EN SERRE POUR POUVOIR ADAPTER LA CONDUITE DE LA CULTURE
PBI

INNOVATION

CONNAISSANCE DE L'OUTIL SERRE
DÉCOUVERTE DES DERNIÈRES AVANCÉES TECHNIQUES

QUALITÉ

CONNAISSANCE DES CAHIERS DES CHARGES PRODUITS
MÉTHODE D'AGRÉAGE DES PRODUITS
MAITRISE DES DOCUMENTS UNIQUES

MANAGEMENT

ENCADRER UNE ÉQUIPE
GÉRER LES CONFLITS

MODALITÉS

APPORTS THÉORIQUES

PRÉ-REQUIS/EVALUATION

PAS DE PRÉ-REQUIS

EVALUATION COMPÉTENCES

PARCOURS MANAGEMENT :

NIVEAU 1



QUI

CHEF D'EXPLOITATION
CHEF D'ÉQUIPE

OBJECTIF



- AMÉLIORER L'ORGANISATION DE SON TRAVAIL SUR LES EXPLOITATIONS
- AMÉLIORER LES FLUX LOGISTIQUES
- FIXER DES OBJECTIFS
- SAVOIR COMMUNIQUER DE FAÇON EFFICACE
- SAVOIR GÉRER DES CONFLITS

CONTENU

DÉLÉGUER ET FIXER DES OBJECTIFS
LES CONDITIONS D'UNE DÉLÉGATION RÉUSSIE
TIRER DES INDICATEURS DE CONTRÔLE ET DE SUIVI (MODALITÉS POUR RENDRE COMPTE)
DÉFINIR UN OBJECTIF SMART

MANAGEMENT TECHNIQUE (RÉCOLTE, CONDITIONNEMENT)
ANALYSER ET ORGANISER MON ACTIVITÉ
AMÉLIORER LA PERFORMANCE DE MON ACTIVITÉ

MANAGER L'AMÉLIORATION CONTINUE
LES FONDEMENTS DE L'AMÉLIORATION
DÉFINIR ET ANIMER LES INDICATEURS DE MESURE DES PERFORMANCES
RÉALISER ET PARTAGER UN DIAGNOSTIC
RÉSOLVRE LES PROBLÈMES
COMMUNIQUER ET MOTIVER EFFICACEMENT, AU PLUS PRÈS DES OPÉRATIONS

GÉRER LES CONFLITS AU QUOTIDIEN
CONFLITS : FORMES ET MÉCANISMES
DÉCODER LE FONCTIONNEMENT DE NOS INTERLOCUTEURS EN SITUATION COMPLEXE
PRÉVENIR ET MAÎTRISER LES CONFLITS

MODALITÉS

APPORTS THÉORIQUES
JEUX DE RÔLE

PRÉ-REQUIS/EVALUATION

PAS DE PRÉ-REQUIS
EVALUATION DES COMPÉTENCES

PARCOURS MANAGEMENT :

NIVEAU 2



QUI

CHEF D'EXPLOITATION
CHEF D'ÉQUIPE

OBJECTIF



- MANAGER SON ÉQUIPE POUR ORGANISER LE TRAVAIL
- UTILISER DES MÉTHODES D'ANIMATION DE GROUPE POUR MOTIVER SON PERSONNEL
- ADAPTER SES MÉTHODES D'ANIMATION
- AMÉLIORER SON EFFICACITÉ EN TERMES DE PERFORMANCE
- S'AUTOÉVALUER SUR LA MISE EN PLACE DES ACQUIS

Contenu

LES BRIEFINGS DE L'ANIMATION

LES OUTILS ET RITUEL DE L'ANIMATION D'UN GROUPE
LES CLÉS DE LA COMMUNICATION POUR UNE BONNE ANIMATION
DÉFINIR LES LEVIERS DE MOTIVATION DES INDIVIDUS

ORGANISER MON ACTIVITÉ

LES BESOINS EN COMPÉTENCES
L'ORGANISATION DE MA SERRE
OPTIMISER LES FLUX AU SEIN DES ZONES DE PASSAGE DES HOMMES, DU MATÉRIEL ET DES PRODUITS

AMÉLIORER LA PERFORMANCE DE MON ACTIVITÉ

DÉFINIR LES INDICATEURS DE MESURES DE LA PERFORMANCE
PILOTER, ORGANISER ET STRUCTURER
RÉSOLVRE LES PROBLÈMES
MOTIVER SES ÉQUIPES : BIEN COMMUNIQUER, ACCOMPAGNER SON ÉQUIPE VERS L'AUTONOMIE, ACCUEILLIR LES FREINS ET LES CHANGEMENTS

ADAPTER SES MÉTHODES

POINTS POSITIFS ET NÉGATIFS (SWOT)
SAVOIR REMOTIVER SON PERSONNEL
ADAPTER LE BRIEFING QUOTIDIEN EN FONCTION DES INDICATEURS DE PERFORMANCE
LES ENTRETIENS INDIVIDUELS

Modalités

APPORTS THÉORIQUES
JEUX DE RÔLE

PRÉ-REQUIS / ÉVALUATION

PAS DE PRÉ-REQUIS

ÉVALUATION DES COMPÉTENCES

ACCUEIL DU PERSONNEL



Qui

CHEF D'EXPLOITATION
CHEF D'ÉQUIPE

OBJECTIF



- COMPRENDRE L'IMPORTANCE D'UN BON ACCUEIL ET D'UNE BONNE INTÉGRATION
- PRÉPARER L'ACCUEIL
- RÉALISER L'ACCUEIL

Contenu

PRÉPARER UN ACCUEIL STRUCTURÉ ET COMPLET :

ORGANISER UNE RÉUNION

PRÉVOIR DES TEMPS D'ACCUEIL, DES LIEUX PROPICES AUX ÉCHANGES

DÉFINIR UN RESPONSABLE D'ACCUEIL

RÉALISER UN DOCUMENT D'ACCUEIL

FAIRE UN BILAN

Modalités

APPORTS THÉORIQUES

JEUX DE RÔLE

PRÉ-REQUIS/EVALUATION

PAS DE PRÉ-REQUIS

EVALUATION DES COMPÉTENCES

ENCADRER ET MANAGER UNE ÉQUIPE



QUI

CHEF D'EXPLOITATION
CHEF D'ÉQUIPE

OBJECTIF



- FORMER LES PARTICIPANTS AUX TECHNIQUES DE MANAGEMENT LEUR PERMETTANT DE RENFORCER LA MOTIVATION DE LEURS COLLABORATEURS ET DE DÉVELOPPER LA MOBILISATION DES ÉQUIPES

CONTENU

ORGANISER LE TEMPS DE TRAVAIL ET LES ACTIVITÉS
LES INDICATEURS DE PERFORMANCES DE SON ACTIVITÉ
LES MÉCANISMES DE LA RELATION ET DE LA MOTIVATION
LE MBTI
LA DÉLÉGATION, ÉLÉMENT DE LA GESTION DU PERSONNEL
L'ACCUEIL DES SALARIÉS
LES ENTRETIENS DE MOTIVATION, CADRAGE, RECADRAGE,
ANNUEL
L'ENTRETIEN DE RECRUTEMENT
LA GESTION DES CONFLITS

MODALITÉS

APPORTS THÉORIQUES
JEUX DE RÔLE

PRÉ-REQUIS/EVALUATION

PAS DE PRÉ-REQUIS
ÉVALUATION DES COMPÉTENCES

FORMATION DE FORMATEUR



Qui

RESPONSABLE EN CHARGE DE LA
FORMATION DU PERSONNEL

OBJECTIF



- S'APPROPRIER LES MÉTHODES ET OUTILS PÉDAGOGIQUES DE LA FORMATION
- SAVOIR CONSTRUIRE UNE ACTION DE FORMATION
- ASSURER SA MISSION D'ANIMATEUR EN S'APPUYANT SUR SES POINTS FORTS

Contenu

S'APPROPRIER LES FONDAMENTAUX DE L'ANIMATION

IDENTIFIER LE RÔLE DU FORMATEUR

ANIMER À PARTIR DE SCÉNARIO PÉDAGOGIQUE EXISTANT

UTILISER DES SUPPORTS DE FORMATION

ANIMER UNE SÉQUENCE DE FORMATION

CONCEVOIR UNE FORMATION ET L'ANIMER

IDENTIFIER LES ÉTAPES DE LA CONCEPTION D'UNE FORMATION

CONCEVOIR UNE ACTION DE FORMATION EN AUTONOMIE

ANIMER UNE SÉQUENCE

EVALUER LA FORMATION

Modalités

APPORTS THÉORIQUES

EXERCICES PRATIQUES

PRÉ-REQUIS/EVALUATION

PAS DE PRÉ-REQUIS

EVALUATION DES COMPÉTENCES

DOCUMENT UNIQUE



QUI

CHEF D'EXPLOITATION
RESPONSABLE QUALITÉ

OBJECTIF



- LISTER LES RISQUES POUR TOUS LES POSTES PRÉSENTS SUR SON EXPLOITATION
- ENGAGER UNE DÉMARCHE DE PRÉVENTION ET FAIRE DES PRÉCONISATIONS
- CONNAÎTRE LA RÉGLEMENTATION
- CRÉER OU DE COMPLÉTER SON DOCUMENT UNIQUE

CONTENU

CONTEXTE RÉGLEMENTAIRE

EVALUATION DES RISQUES

MÉTHODOLOGIE : COMMENT RÉDIGER SON DOCUMENT UNIQUE

MISE EN PRATIQUE (TRAVAIL SUR INFORMATIQUE) : APPLICATION DE LA MÉTHODOLOGIE, APPUI À LA RÉDACTION DE SON DOCUMENT UNIQUE

ECHANGE SUR LES QUESTIONS RÉGLEMENTAIRES RELATIVE À LA SÉCURITÉ, À L'HYGIÈNE ET AUX CONDITIONS DE TRAVAIL

MODALITÉS

APPORTS THÉORIQUES

EXERCICE PRATIQUE

PRÉ-REQUIS/EVALUATION

PAS DE PRÉ-REQUIS

EVALUATION DES COMPÉTENCES

AUTOCONTRÔLE DE LA QUALITÉ



QUI RESPONSABLE QUALITÉ



- CONNAITRE LE PRINCIPE DE FONCTIONNEMENT DE LA CONVENTION D'AUTOCONTRÔLE
- CONTRÔLER LES RÈGLES DE COMMERCIALISATION DES FRUITS ET LÉGUMES
- UTILISER LES OUTILS DE MÉTROLOGIE
- CONCEVOIR ET PRATIQUER UN SYSTÈME DE CONTRÔLE

OBJECTIF

CONTENU

LE PRINCIPE DE L'AUTOCONTRÔLE DE LA QUALITÉ

LES CONTRÔLES DE CONFORMITÉ AVANT EXPÉDITION

LES ENJEUX ET LES INTÉRÊTS DU CONVENTIONNEMENT

LES CONDITIONS D'AGRÉMENTS : LES OBLIGATIONS ET LES RESPONSABILITÉS

LES RÈGLES DE COMMERCIALISATION

LA NORME GÉNÉRALE ET LES NORMES SPÉCIFIQUES DE COMMERCIALISATION

LES AUTRES NORMES APPLICABLES

L'ÉTIQUETAGE

LA PROCÉDURE DE CONTRÔLES

LES OUTILS DE MÉTROLOGIE

LES OUTILS DE MESURE EXISTANTS (MESURE DU CALIBRE, RÉFRACTOMÈTRE, PÉNÉTROMÈTRE, ETC...)

L'UTILISATION DES OUTILS D'AGRÉAGE

LE CONTRÔLE DES POIDS NORMATIF : «E»

CONCEVOIR UN SYSTÈME DE CONTRÔLE

LA DÉFINITION ET LE CHOIX DU LOT

L'ÉCHANTILLONNAGE

LA PROCÉDURE ET L'ENREGISTREMENT DES CONTRÔLES

LA GESTION DES LOTS NON CONFORMES

MODALITÉS

APPORTS THÉORIQUES

EXERCICES PRATIQUES

PRÉ-REQUIS/EVALUATION

PAS DE PRÉ-REQUIS

EVALUATION DES COMPÉTENCES

SAUVE+EUR SECOURISTE DU TRAVAIL (INITIALE)



QUI TOUT PUBLIC

OBJECTIF



- SE METTRE EN CONFORMITÉ AVEC LE CODE DU TRAVAIL, ET LES DIRECTIVES DE LA CARSAT AQUITAINE
- ÊTRE CAPABLE DE METTRE EN PRATIQUE LES GESTES ÉLÉMENTAIRES DE SURVIE

Contenu

LE SAUVETAGE SECOURISME

RECHERCHER LES DANGERS PERSISTANTS

DE «PROTÉGER» À «PRÉVENIR»

REPÉRER DES DANGERS DANS UNE SITUATION DE TRAVAIL

SUPPRIMER OU ISOLER LES DANGERS, DANS LA LIMITE DE SON CHAMP DE COMPÉTENCE, DE SON AUTONOMIE ET DANS LE RESPECT DE L'ORGANISATION DE L'ENTREPRISE ET DES PROCÉDURES SPÉCIFIQUES FIXÉES EN MATIÈRE DE PRÉVENTION.

EXAMINER LA VICTIME ET FAIRE ALERTER

EXAMINER LA VICTIME AVANT ET POUR LA MISE EN ŒUVRE DE L'ACTION CHOISIE, EN VUE DU RÉSULTAT À OBTENIR : EST-CE QUE LA VICTIME SAIGNE ABONDAMMENT ? S'ÉTOUFFE ? RÉPOND ? RESPIRE ?...

FAIRE ALERTER, OU ALERTER EN FONCTION DE L'ORGANISATION DES SECOURS DANS L'ENTREPRISE.

DE FAIRE «ALERTER» À «INFORMER»

SECOURIR

Modalités

APPORTS THÉORIQUES

EXERCICE PRATIQUE

PRÉ-REQUIS/EVALUATION

PAS DE PRÉ-REQUIS

EVALUATION DES COMPÉTENCES

SAUVETEUR SECOURISTE DU TRAVAIL (RECYCLAGE)



QUI TOUT PUBLIC

OBJECTIF



- MAINTENIR LES CONNAISSANCES ACQUISES EN MATIÈRE DE SAUVETEURS SECOURISTES DU TRAVAIL. RÉPONDRE AUX RECOMMANDATIONS DE L'INRS ET DE LA CARSAT
- ÊTRE CAPABLE DE METTRE EN PRATIQUE LES GESTES ÉLÉMENTAIRES DE SURVIE

CONTENU

RAPPEL ET MISE EN APPLICATION DES THÈMES ÉNONCÉS CI-DESSOUS

SAUVETAGE - SECOURISME DU TRAVAIL :

L'IDENTIFICATION DES SOURCES DE RISQUES EN MATIÈRE D'ÉCRASEMENT, D'ÉLECTRISATION, D'INCENDIE OU D'EXPLOSION, D'ASPHYXIE.

LES ACTIONS À RÉALISER POUR SUPPRIMER OU ISOLER LE RISQUE, VOIRE SOUSTRAIRE LA VICTIME SANS EXPOSER LE SECOURISTE.

LES PROCÉDURES ET MOYENS D'ALERTE ET DE SECOURS DE L'ENTREPRISE

LES SITUATIONS INHÉRENTES AUX RISQUES SPÉCIFIQUES À L'ENTREPRISE

LA PROTECTION L'ALERTE

LA VICTIME S'ÉTOUFFE

LA VICTIME SAIGNE ABONDAMMENT LA VICTIME EST INCONSCIENTE

LA VICTIME NE RESPIRE PLUS (RCP) LA VICTIME SE PLAINT D'UN MALAISE

LA VICTIME SE PLAINT APRÈS UN TRAUMATISME

MODALITÉS

APPORTS THÉORIQUES

EXERCICES PRATIQUES

PRÉ-REQUIS/EVALUATION

AVOIR SON CERTIFICAT SST 1

EVALUATION DES COMPÉTENCES

GESTES ET POSTURES



QUI TOUT PUBLIC

OBJECTIF

- DEVENIR ACTEUR DE LA DÉMARCHE DE PRÉVENTION
- RECONNAÎTRE LES SOURCES DE RISQUE ET DE DOMMAGE
- MAÎTRISER LES FONDAMENTAUX DE LA PRÉVENTION DES RISQUES LIÉS AUX GESTES ET POSTURES DE TRAVAIL



Contenu

COMPRENDRE LES ENJEUX DE LA PRÉVENTION DES RISQUES LIÉS AUX ACTIVITÉS PHYSIQUES

AVOIR DES NOTIONS SUR LA SANTÉ ET BIOMÉCANIQUE DU CORPS

PRÉVENTION

PROPOSER DES PISTES D'AMÉLIORATION
PARTICIPER À LA FORMALISATION ET À LA HIÉRARCHISATION DES PISTES D'AMÉLIORATION

ÊTRE CAPABLE DE LIMITER LES RISQUES LIÉS À LA MANUTENTION MANUELLE EN APPLIQUANT LES PRINCIPES DE BASE DE SÉCURITÉ PHYSIQUE ET D'ÉCONOMIE D'EFFORT (PARTIE PRATIQUE)

ADAPTER SES CONNAISSANCES AUX TÂCHES NOUVELLES OU PONCTUELLES

ANALYSER SA SITUATION DE TRAVAIL

CARACTÉRISER LA PLACE DE L'ACTIVITÉ PHYSIQUE (GESTES, POSTURES, EFFORTS, DÉPLACEMENTS AVEC OU SANS CHARGE) DANS SES TÂCHES DE TRAVAIL

OBSERVER SON POSTE ET ANALYSER SON ACTIVITÉ (PARTIE PRATIQUE)
DÉCRIRE LES SOLLICITATIONS DE SON ACTIVITÉ ET IDENTIFIER LES CAUSES

Modalités

APPORTS THÉORIQUES
EXERCICE PRATIQUE

PRÉ-REQUIS/EVALUATION

PAS DE PRÉ-REQUIS
EVALUATION DES COMPÉTENCES

RENSEIGNEMENTS

UNE DE NOS FORMATIONS VOUS INTÉRESSE ?

VOUS POUVEZ CONTACTER NOTRE RESPONSABLE DE LA FORMATION :

Mlle PALU EVANIE

@ : e.palu@aiflg.fr

TEL : 05.53.77.22.83 / 06.86.18.18.94

VOUS AVEZ BESOIN D'UNE FORMATION QUI NE FIGURE PAS AU CATALOGUE ?

PAS DE PROBLÈME, NOUS ORGANISONS DES FORMATIONS À LA DEMANDE

VOUS SOUHAITEZ PLUS RENSEIGNEMENTS SUR L'ASSOCIATION DES FRUITS ET LÉGUMES DU LOT ET GARONNE ?

RENDEZ-VOUS SUR NOTRE SITE INTERNET www.aiflg.fr

