



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](mailto: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

CO<sub>2</sub>

**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 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

# 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
- CONNAITRE LES CRITÈRES QUALITÉ
- MAÎTRISER LES GESTES DE LA CUEILLETTE
- CONNAITRE 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

## **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

EVALUATION 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 DÉMARCHÉ DE PRÉVENTION ET FAIRE DES PRÉCONISATIONS
- CONNAITRE 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

**OBJECTIF**



- CONNAÎTRE 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

**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 ALERTE

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

DE FAIRE «ALERTE» 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](mailto: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](http://www.aiflg.fr)

