CATALOGUE DE FORMATIONS 2025

- Logistique / CACES®
- Agréage fruits et légumes
- Démarche qualité
- Entretien
- Ressources humaines
- Santé / Sécurité
- Numérique
- Langue

☎ 04.90.24.33.95

🌐 www.ifepca.com

L'IFEP

Créé initialement en octobre 2006 dans le but de répondre spécifiquement aux besoins de qualification des salariés de 1er niveau de qualification, le centre de formation propose depuis une dizaine d'année maintenant des formations qualifiantes à des salariés d'entreprises extérieures au groupe GED PACA.

La construction d'un entrepôt pédagogique en 2022 marque un nouveau tournant dans le développement de l'IFEP. Le catalogue de formations s'élargit comme l'équipe de formateurs et les moyens de formations.

Toutes nos formations sont dispensées par des formateurs expérimentés et qualifiés dans le domaine concerné par la formation.

Si la majeure partie des formations proposées concerne les domaines des fruits et légumes et de la logistique, vous verrez dans ce catalogue que notre offre de formation se diversifie.

Nous proposons également de la formation à la carte.

Public et accessibilité

NOS FORMATIONS SONT OUVERTES À UN LARGE PUBLIC

- Salarié ou groupe de collaborateurs suivant une formation à l'initiative de leur employeur.
- Salarié en évolution dans son entreprise désirant développer ses compétences en lien avec ses nouvelles fonctions.
- Particulier souhaitant acquérir de nouvelles compétences et s'ouvrir à de plus vastes opportunités professionnelles.

Vous trouverez dans ce catalogue la base de nos formations, cependant veuillez noter que chaque plan de formation est élaboré selon une enquête préalable auprès des futurs stagiaires. Sont pris en compte dans l'élaboration du plan de formation les attendus des stagiaires au terme de la formation et leur niveau initial de connaissance.

Ainsi le même thème de formation sera abordé différemment selon que le public soit averti ou débutant.

ACCESSIBILITÉ

Conformément à la loi 2005, notre centre de formation est adapté pour l'accueil d'un public en situation de handicap.

Afin d'organiser au mieux votre visite dans nos locaux ainsi que votre formation, nos référentes handicap pourront vous recevoir afin d'adapter, au besoin, les modalités de la formation.

Formation à la carte

Nous proposons des formations à la carte conçues pour répondre à vos besoins et ceux de vos salariés.

Après concertation, nous établissons un plan de formation sur mesure en fonction de :

- l'objet de la formation
- le nombre de stagiaires
- le quota horaire
- les objectifs visés
- les thématiques abordées

Nous avons également l'habilitation au titre professionnel de préparateur de commandes depuis décembre 2022.

N'hésitez pas à nous consulter pour plus d'informations.

SOMMAIRE DES FORMATIONS

Logistique

- CACES® R489 1A, 1B, 3 et 5 p.7
- CACES® R485 catégorie 2 p.8
- Préparation de commandes en entrepôt p.9
- Réception p.10

Agréage fruits et légumes

- Découverte de la filière fruits et légumes p. 11
- Le métier d'Agréeur p.12
- Connaissance produits p.13
- Connaissance produits ciblés p.14

Démarche qualité

- La réglementation dans les fruits et légumes p.15
- Convention d'auto contrôle p.16
- Technique de l'audit interne p.17
- Référent HACCP p.18

Entretien

- Entretien et utilisation des machines de nettoyage de type autolaveuses à conducteur porté et de monobrosses p.19

Ressources humaines

- Accueil d'un nouveau collaborateur p.20
- Gestion des conflits en entreprise p.21
- Savoirs de base en entreprise p.22
- Tuteur en entreprise p.23
- Chef d'équipe p.24

Santé - Sécurité

- Sauveteur Secouriste du Travail (SST) p.25
- Gestes et Postures p.26
- Guide File et Serre File p.27
- EPI : Equipier de Première Intervention p.28
- Formation à la manipulation d'extincteurs p.29
- Service à la personne p.30

Numérique

- Logiciels ERP p.31
- Windows/Word : Initiation et perfectionnement p.32
- Excel Initiation p.33
- Excel Perfectionnement p.34
- Excel Avancé p.35

Langue

- Français Langue Etrangère p.36
- Remise à niveau en français p.37

Financement et organisation p.38

CACES® R 489 1A, 1B, 3 et 5

Prérequis : Maîtriser la langue française

Finalité de la formation : Préparer et se présenter à l'examen du CACES® R489 dans la catégorie concernée.

Objectifs pédagogiques :

- Conduire en sécurité les chariots automoteurs à conducteur autoporté
- Se préparer à l'épreuve pratique de l'examen
- Se préparer à l'épreuve théorique de l'examen
- Acquérir les savoirs fondamentaux nécessaires à la réussite de l'examen du CACES® concerné
- Passer l'examen des CACES® R489 1A, 1B, 3 et 5

TARIF

**A partir de 320 € HT/STAGIAIRE
-
TVA 20% EN SUS**

Nos formations sont dispensées par des intervenants expérimentés et qualifiés dans le domaine.

Organisation

**GROUPE DE 7 STAGIAIRES
MAXIMUM**

Durée de la formation variable selon les niveaux des stagiaires

HORAIRES : 8h30-12h30/13h30-16h30

CACES® R 485 2

Prérequis : Maîtriser la langue française

Finalité de la formation : Préparer et se présenter à l'examen du CACES® R485 de catégorie 2

Objectifs pédagogiques :

- Conduire en sécurité le chariot R485 de la catégorie 2
- Se préparer à l'épreuve pratique de l'examen
- Se préparer à l'épreuve théorique de l'examen
- Acquérir les savoirs fondamentaux nécessaires à la réussite de l'examen du CACES® concerné
- Passer l'examen du CACES® R485 de catégorie 2

TARIF

**A partir de 320 € HT/STAGIAIRE
-
TVA 20% EN SUS**

Nos formations sont dispensées par des intervenants expérimentés et qualifiés dans le domaine.

Organisation

**GROUPE DE 7 STAGIAIRES
MAXIMUM**

Durée de la formation variable selon les
niveaux de stagiaires

HORAIRES : 8h30-12h30/13h30-16h30

Préparation de commandes

Prérequis : Maîtriser la langue française

Finalité de la formation : Maîtriser les savoirs essentiels à la pratique en autonomie de la préparation de commandes.

Objectifs pédagogiques :

- Découvrir les différentes méthodes de préparation de commandes
- S'initier aux différents modes de préparation de commandes
- Apprendre les règles de montage de palettes
- Remettre à niveau les savoirs fondamentaux
- Maîtriser les règles de bases en matière d'hygiène et sécurité

TARIF

A partir de 400 € HT/STAGIAIRE

TVA 20% EN SUS

Nos formations sont dispensées par des intervenants expérimentés et qualifiés dans le domaine.

Organisation

**GROUPE DE 10 STAGIAIRES
MAXIMUM**

2 jours de formation (14H)

HORAIRES : 8h30-12h30/13h30-16h30

Réception

Prérequis : Maîtriser la langue française

Finalité de la formation : Acquérir les savoirs et savoir-faire nécessaires à la réception de commandes

Objectifs pédagogiques :

- Effectuer les opérations de réception
- Identifier et compléter les documents de réception
- Identifier les anomalies
- Effectuer le contrôle qualitatif et quantitatif
- Emettre des réserves

TARIF

**A partir de 500 € HT/STAGIAIRE
-
TVA 20% EN SUS**

Nos formations sont dispensées par des intervenants expérimentés et qualifiés dans le domaine des fruits et légumes.

Organisation

**GROUPE DE 10 STAGIAIRES
MAXIMUM**

2 jours de formation (14H)
HORAIRES : 8h30-12h30/13h30-16h30

Découverte de la filière fruits et légumes

Prérequis : Maîtriser la langue française

Finalité de la formation : Découvrir la filière fruits et légumes à travers ses différents acteurs.

Objectifs pédagogiques :

- Déterminer la notion de filière
- Identifier les différentes filières agricoles
- Identifier les différents acteurs de la filière fruits et légumes
- Identifier les différents métiers de la filière
- Identifier les différents outils d'agrégation

TARIF

**A partir de 390 € HT/STAGIAIRE
-
TVA 20% EN SUS**

Nos formations sont dispensées par des intervenants expérimentés et qualifiés dans le domaine des fruits et légumes

Organisation

**GROUPE DE 10 STAGIAIRES
MAXIMUM**

1 jour de formation (7H)
HORAIRES : 8h30-12h30/13h30-16h30

Le métier d'agréateur

Prérequis : Maîtriser la langue française

Finalité de la formation : Acquérir les savoirs et savoir-faire nécessaires au contrôle de la qualité afin d'occuper notamment les postes en relation avec l'agrégation de produits.

Objectifs pédagogiques :

- Définir les critères d'acceptation d'un lot
- Déterminer la taille de l'échantillon à analyser
- Effectuer des contrôles visuels sur les produits
- Utiliser les outils d'agrégation nécessaires aux contrôles analytiques
- Etablir un système d'agrégation adapté aux contraintes de son poste de travail

TARIF

A partir de 740 € HT/STAGIAIRE

Nos formations sont dispensées par des intervenants expérimentés et qualifiés dans le domaine des fruits et légumes

Organisation

**GROUPES DE 10 STAGIAIRES
MAXIMUM**

2 jours de formation (14H)
HORAIRES : 8h30-12h30/13h30-16h30

Connaissance produits

Prérequis: Maîtriser la langue française

Finalité de la formation : Être capable d'identifier les principales caractéristiques des fruits et légumes et d'appréhender leur itinéraire culturel.

Objectifs pédagogiques :

- Identifier les saisons, les produits et leur origine (saisons et contre-saisons)
- Connaître le schéma de vie du produit
- Connaître les fruits et légumes (origines, variétés, culture, qualité)
- Connaître les critères qualitatifs à prendre en compte pour le déclenchement des récoltes
- Identifier les différentes maladies, leurs causes et traitements

TARIF

A partir de 740 € HT/STAGIAIRE

TVA 20% EN SUS

Nos formations sont dispensées par des intervenants expérimentés et qualifiés dans le domaine des fruits et légumes

Organisation

GROUPE DE 10 STAGIAIRES

MAXIMUM

2 jours de formation (14H)

HORAIRES : 8h30-12h30/13h30-16h30

Connaissance produits ciblés

Prérequis : Maîtriser la langue française

Finalité de la formation : Acquérir les savoirs et savoir-faire nécessaires à la maîtrise de la connaissance des produits, de leur technique de production à leur commercialisation.

Objectifs pédagogiques :

- Connaître le cahier des charges des produit(s) ciblé(s)
- Déterminer le mode cultural, la récolte, le conditionnement
- Déterminer les différentes variétés
- Définir le calendrier commercial
- Reconnaître les principaux défauts des produits

TARIF

A partir de 740 € HT/STAGIAIRE

Nos formations sont dispensées par des intervenants expérimentés et qualifiés dans le domaine des fruits et légumes

Organisation

**GROUPE DE 10 STAGIAIRES
MAXIMUM**

2 jours de formation (14H)
HORAIRES : 8h30-12h30/13h30-16h30

La réglementation dans les fruits et légumes

Prérequis : Maîtriser la langue française

Finalité de la formation : Connaître les obligations légales du stade de la production au grossiste

Objectifs pédagogiques :

- Connaître les règles de commercialisation des fruits et légumes
- Appliquer et respecter les règles de commercialisation
- Définir une veille réglementaire

TARIF

A partir de 790 € HT/STAGIAIRE
-
TVA 20% EN SUS

Nos formations sont dispensées par des intervenants expérimentés et qualifiés dans le domaine des fruits et légumes

Organisation

GRUPE DE 10 STAGIAIRES
MAXIMUM

2 jours de formation (14H)
HORAIRES : 8h30-12h30/13h30-16h30

Convention d'auto-contrôle qualité

Prérequis : Maîtriser la langue française

Finalité de la formation : Elaborer le système de contrôle qualité et les procédures d'auto-contrôle prévues par la DGCCRF

Objectifs pédagogiques :

- Connaître la convention d'auto-contrôle des fruits et légumes
- Concevoir et appliquer un système d'auto-contrôle
- Concevoir et appliquer les fonctionnements de la convention d'auto-contrôle
- Réaliser le contrôle des produits

TARIF

A partir de 390 € HT/STAGIAIRE

**-
TVA 20% EN SUS**

Nos formations sont dispensées par des intervenants expérimentés et qualifiés dans le domaine des fruits et légumes

Organisation

**GROUPE DE 10 STAGIAIRES
MAXIMUM**

1 jour de formation (7H)

HORAIRES : 8h30-12h30/13h30-16h30

Technique de l'audit interne

Prérequis : Maîtriser la langue française

Finalité de la formation : Acquérir et valider vos démarches qualités

Objectifs pédagogiques :

- Acquérir une technique d'audit interne
- Planifier et organiser un audit interne
- Réaliser et conduire un audit interne
- Rédiger les constats de l'audit interne
- Planifier le suivi des résultats

TARIF

A partir de 990 € HT/STAGIAIRE
-
TVA 20% EN SUS

Nos formations sont dispensées par des intervenants expérimentés et qualifiés dans le domaine.

Organisation

GROUPE DE 10 STAGIAIRES
MAXIMUM

2 jours de formation (14H)
HORAIRES : 8h30-12h30/13h30-16h30

Référent HACCP

Prérequis : Maîtriser la langue française

Finalité de la formation : Acquérir les savoirs et savoir-faire pour appliquer les méthodes HACCP

Objectifs pédagogiques :

- Connaître et comprendre l'approche HACCP
- Construire une méthode HACCP
- Mettre en oeuvre la méthode HACCP
- Traiter les non conformités

TARIF

A partir de 790 € HT/STAGIAIRE
-
TVA 20% EN SUS

Nos formations sont dispensées par des intervenants expérimentés et qualifiés dans le domaine.

Organisation

GROUPE DE 10 STAGIAIRES
MAXIMUM

2 jours de formation (14H)
HORAIRES : 8h30-12h30/13h30-16h30

Entretien et utilisation des machines de nettoyage de type autolaveuses à conducteur porté et de monobrosses

Finalité de la formation :

Acquérir les compétences nécessaires pour utiliser en sécurité une autolaveuse à conducteur porté et une monobrosse et faire la maintenance de 1^{er} niveau

Objectifs pédagogiques :

- Connaître les différents types de machines de nettoyage (autolaveuses, monobrosses).
- Savoir lire une notice pour appliquer la bonne utilisation d'une machine de nettoyage (autolaveuse, monobrosse).
- Connaître et appliquer les règles d'hygiène et de sécurité de l'entreprise.
- Appliquer la maintenance de premier niveau des machines de nettoyage.
- Détecter une panne et appliquer la conduite à tenir.
- Maîtriser la conduite d'une autolaveuse à conducteur porté en respectant les règles de sécurité.
- Connaître les risques professionnels : Hygiène, sécurité, prévention des troubles musculosquelettiques (TMS).

TARIF

A partir de 525€ HT/STAGIAIRE

TVA 20% EN SUS

Nos formations sont dispensées par des intervenants expérimentés et qualifiés dans le domaine.

Organisation

GROUPE DE 8 STAGIAIRES

MAXIMUM

3 ou 5 jours de formation (21h ou 35h)

Variable selon les besoins du stagiaire

HORAIRES : 8h30-12h30/13h30-16h30

Accueil d'un nouveau collaborateur

Prérequis : Maîtriser la langue française

Finalité de la formation : Permettre une intégration rapide, complète et durable d'un nouvel employé dans l'entreprise.

Objectifs pédagogiques :

- Accueillir physiquement le nouveau collaborateur
- Etablir un protocole précis de cet accueil
- Identifier les documents à fournir
- Etablir un livret d'accueil
- Former un nouvel arrivant à son poste et à la vie de l'entreprise
- Evaluer la compréhension du fonctionnement de l'entreprise par le nouvel employé

TARIF

A partir de 390 € HT/STAGIAIRE

TVA 20% EN SUS

Nos formations sont dispensées par des intervenants expérimentés et qualifiés dans le domaine.

Organisation

GROUPE DE 10 STAGIAIRES

MAXIMUM

1 jour de formation (7H)

HORAIRES : 8h30-12h30/13h30-16h30

Gestion des conflits en entreprise

Prérequis : Maîtriser la langue française

Finalité de la formation : Acquérir les savoir-faire permettant d'intervenir efficacement dans la résolution de conflits interpersonnels.

Objectifs pédagogiques :

- Analyser le conflit
- Développer la coopération
- Gérer les comportements
- Utiliser le champ des émotions
- Résoudre le conflit

TARIF

A partir de 390 € HT/STAGIAIRE

TVA 20% EN SUS

Nos formations sont dispensées par des intervenants expérimentés et qualifiés dans le domaine.

Organisation

**GROUPE DE 10 STAGIAIRES
MAXIMUM**

1 jour de formation (7H)

HORAIRES : 8h30-12h30/13h30-16h30

Savoirs de base en entreprise

Prérequis : Maîtriser la langue française

Finalité de la formation : Acquérir les savoirs de base pour communiquer à l'écrit et à l'oral dans un contexte professionnel et social.

Objectifs pédagogiques :

- S'exprimer à l'oral de façon précise et concise dans une diversité de contextes professionnels et sociaux
- Produire des écrits précis et concis dans divers contextes professionnels et sociaux
- Etre à l'aise avec l'orthographe, la grammaire et les conjugaisons
- Connaître le vocabulaire professionnel

TARIF

A partir de 390 € HT/STAGIAIRE

TVA 20% EN SUS

Nos formations sont dispensées par des intervenants expérimentés et qualifiés dans le domaine.

Organisation

**GROUPE DE 10 STAGIAIRES
MAXIMUM**

1 jour de formation (7H)

HORAIRES : 8h30-12h30/13h30-16h30

Tuteur en entreprise

Prérequis : Maîtriser la langue française et le niveau initial d'Excel

Finalité de la formation : Acquérir les savoirs et savoir-faire nécessaires pour mettre en place une action de tutorat.

Objectifs pédagogiques :

- Se positionner en tant que tuteur (identifier les missions du tuteur)
- Mettre en place les outils d'accompagnement et de contrôle
- Mesurer les acquis et évaluer la progression du tutoré
- Structurer et conduire une action de tutorat dans la durée et mesurer la progression
- Définir les situations de travail les plus formatrices

TARIF

A partir de 390 € HT/STAGIAIRE

TVA 20% EN SUS

Nos formations sont dispensées par des intervenants expérimentés et qualifiés dans le domaine.

Organisation

**GROUPE DE 10 STAGIAIRES
MAXIMUM**

1 jour de formation (7H)

HORAIRES : 8h30-12h30/13h30-16h30

Chef d'équipe

Prérequis : Maîtriser la langue française et avoir un niveau de base en informatique

Finalité de la formation :

Acquérir les connaissances et compétences professionnelles afin d'intégrer des postes d'encadrant au sein d'une organisation logistique

Objectifs pédagogiques :

- Identifier la chaîne logistique avec ses enjeux et suivre les activités d'entrepôt
- Vérifier la conformité de l'implantation des marchandises, des stocks physiques et informatiques
- Veiller au respect des règles de sécurité d'une plateforme
- Repérer et traiter les dysfonctionnements liés aux activités logistiques dans un entrepôt, et participer à l'amélioration continue de l'entrepôt
- Dimensionner les équipes et établir le planning d'activité en entrepôt
- Elaborer et analyser un tableau de bord des activités logistiques
- Manager une équipe logistique en respectant le cadre réglementaire (le code du travail)

TARIF

A partir de 390 € HT/STAGIAIRE

TVA 20% EN SUS

Nos formations sont dispensées par des intervenants expérimentés et qualifiés dans le domaine.

Organisation

GROUPE DE 8 STAGIAIRES

MAXIMUM

A partir de 21h (3 jours) de formation
Durée variable selon le niveau du stagiaire
HORAIRES : 8h30-12h30/13h30-16h30

Sauveteur Secouriste du Travail (SST)

Prérequis : Maîtriser la langue française

Finalité de la formation : Réagir efficacement face à une situation d'accident de travail et savoir mener une action préventive au sein de son entreprise.

Objectifs pédagogiques :

- Maîtriser la conduite à tenir et les gestes de premiers secours (protéger et mettre en sécurité la personne accidentée, réagir face à un saignement abondant ou étouffement, utiliser un défibrillateur etc.).
- Savoir alerter dans ou à l'extérieur de l'entreprise.
- Repérer les situations dangereuses dans son entreprise et savoir à qui et comment relayer ces informations.
- Participer éventuellement à la mise en œuvre d'actions de prévention et de protection.

TARIF

A partir de 120 € HT/STAGIAIRE

**-
TVA 20% EN SUS**

Nos formations sont dispensées par des intervenants expérimentés et qualifiés dans le domaine.

Organisation

**GROUPE DE 10 STAGIAIRES
MAXIMUM**

2 jours de formation (14H)

HORAIRES : 8h30-12h30/13h30-16h30

Gestes et postures

Prérequis : Maîtriser la langue française

Finalité de la formation : Acquérir des connaissances dans les postures sécurisantes pour le corps

Objectifs pédagogiques :

- Prévenir les risques liés aux gestes et postures
- Connaître le vocabulaire du corps humain et la biomécanique humaine
- Connaître les enjeux financiers et humains
- Connaître la réglementation et les aides mécaniques
- Analyser les risques dans le cadre de l'activité de manutention
- Acquérir des connaissances dans les postures sécurisantes pour le corps.
- Mettre en place des mouvements adaptés à son poste de travail et à son corps.
- Sécuriser ses gestes au travail.

TARIF

A partir de 90 € HT/STAGIAIRE
-
TVA 20% EN SUS

Nos formations sont dispensées par des intervenants expérimentés et qualifiés dans le domaine.

Organisation

GROUPE DE 10 STAGIAIRES
MAXIMUM

1 jour de formation (7H)
HORAIRES : 8h30-12h30/13h30-16h30

Guide File et Serre File

Prérequis : Maîtriser la langue française

Finalité de la formation :

Etre capable de connaître les missions, les techniques et les consignes de l'évacuation ainsi que le signal d'alarme, les cheminements d'évacuation et la conduite à tenir pour évacuer les locaux.

Objectifs pédagogiques :

- Prendre les bonnes décisions en cas d'exposition aux fumées
- Savoir réagir et organiser pour faire évacuer un groupe de personnes
- Connaître la procédure d'évacuation

TARIF

A partir de 490 € HT/STAGIAIRE

TVA 20% EN SUS

Nos formations sont dispensées par des intervenants expérimentés et qualifiés dans le domaine.

Organisation

**GROUPE DE 10 STAGIAIRES
MAXIMUM**

1/2 journée de formation

HORAIRES : A définir selon disponibilités

EPI : Equipier de Première Intervention

Prérequis : Maîtriser la langue française

Finalité de la formation :

Former les employés à réagir efficacement en cas d'incendie dans l'entreprise

Objectifs pédagogiques :

- Manipulation d'extincteurs
- Procédure d'évacuation en sécurité
- Reconnaître les différents feux et leur mode de propagation
- Savoir alerter

TARIF

A partir de 110 € HT/STAGIAIRE
Tarif GROUPE à partir de 890 €

-
TVA 20% EN SUS

Nos formations sont dispensées par des intervenants expérimentés et qualifiés dans le domaine.

Organisation

Pour les groupes, 9 STAGIAIRES
minimum

1 jour de formation (7h)

HORAIRES : 8h30-12h30/13h30-16h30

Formation à la manipulation d'extincteurs

Prérequis : Maîtriser la langue française

Finalité de la formation :

Etre capable de connaître les notions élémentaires de prévention

Savoir déclencher l'alarme et donner l'alerte

Savoir utiliser l'extincteur adapté au feu à éteindre

Objectifs pédagogiques :

- Reconnaître les différents feux et leur mode de propagation
- Manipuler les extincteurs
- Savoir alerter

TARIF

A partir de 110 € HT/STAGIAIRE
Tarif GROUPE à partir de 499€

-
TVA 20% EN SUS

Nos formations sont dispensées par des intervenants expérimentés et qualifiés dans le domaine.

Organisation

Pour les groupes, 5 STAGIAIRES
minimum

1/2 journée de formation

HORAIRES : A définir selon disponibilités

Service à la personne

Prérequis : Maîtriser la langue française

Finalité de la formation :

Acquérir les savoir-faire et compétences nécessaires pour occuper un poste dans le domaine du Service à la Personne

Objectifs pédagogiques :

- Maîtriser les différentes techniques de nettoyage
- Maîtriser les règles d'hygiène et de sécurité dans les travaux ménagers
- Effectuer le nettoyage des intérieurs et des sanitaires
- Identifier et adapter les différents produits de nettoyage selon les surfaces à entretenir
- Gérer le stock de produits ménagers et consommables
- Communiquer avec différents interlocuteurs (clients, usagers, employeurs...)
- Maîtriser la conduite à tenir et les gestes de premiers secours
- Accompagner une personne dépendante dans les gestes quotidiens de la vie

TARIF

A partir de 790 € HT/STAGIAIRE
-
TVA 20% EN SUS

Nos formations sont dispensées par des intervenants expérimentés et qualifiés dans le domaine.

Organisation

GROUPE DE 10 STAGIAIRES
MAXIMUM

A partir de 35h (5 jours)

Durée variable selon les besoins du stagiaire

HORAIRES : 8h30-12h30/13h30-16h30

Logiciels SIGEM ou 2B System

Prérequis : Maîtriser la langue française

Finalité de la formation : Maîtrise des logiciels E.R.P.

Objectifs pédagogiques :

- Définir l'utilisation d'un ERP
- S'approprier ses liens d'utilisation
- Maîtriser la saisie et la validation de données
- Contrôler et corriger les données

TARIF

A partir de 500 € HT/STAGIAIRE

TVA 20% EN SUS

Nos formations sont dispensées par des intervenants expérimentés et qualifiés dans le domaine des fruits et légumes.

Organisation

GROUPE DE 10 STAGIAIRES

MAXIMUM

2 jours de formation (14H)

HORAIRES : 8h30-12h30/13h30-16h30

Windows et Word : niveau initiation et développement

Prérequis : Maîtriser la langue française

Finalité de la formation : Acquérir les connaissances courantes et avancées permettant la maîtrise du poste de travail sous environnement Windows et l'utilisation professionnelle du traitement de texte Word.

Objectifs pédagogiques :

1. Initiation

- Acquérir une méthode pour créer, enregistrer et classer un document
- Concevoir un courrier
- Insérer des illustrations

2. Perfectionnement

- Personnaliser Word
- Construire un document automatisé
- Intégrer des illustrations et des tableaux

TARIF

A partir de 500 € HT/STAGIAIRE
-
TVA 20% EN SUS

Nos formations sont dispensées par des intervenants expérimentés et qualifiés dans le domaine.

Organisation

GROUPE DE 10 STAGIAIRES
MAXIMUM

2 jours de formation (14H)
HORAIRES : 8h30-12h30/13h30-16h30

EXCEL : Initiation

Prérequis : Maîtriser la langue française

Finalité de la formation : Acquérir les bases pour créer un document Excel

Objectifs pédagogiques :

1. Acquérir les bases d'Excel

- Créer et enregistrer un tableau Excel
- Fonctionnement d'Excel (théorie et termes)

2. Création de documents

- Les fonctions de base
- La mise en forme sur Excel

TARIF

A partir de 500 € HT/STAGIAIRE
-
TVA 20% EN SUS

Nos formations sont dispensées par des intervenants expérimentés et qualifiés dans le domaine.

Organisation

GROUPE DE 10 STAGIAIRES
MAXIMUM

2 jours de formation (14H)
HORAIRES : 8h30-12h30/13h30-16h30

EXCEL : Perfectionnement

Prérequis : Maîtriser la langue française et le niveau initial d'Excel

Finalité de la formation : Savoir exploiter, extraire et mettre en évidence des résultats et données à partir d'un tableau Excel

Objectifs pédagogiques :

1. Mettre en évidence des résultats et les représenter

- Créer des liaisons entre classeurs
- Tableaux et graphiques croisés dynamiques

2. Découvrir les fonctions de recherche et de conditions

- Les fonctions à conditions et à conditions multiples
- Les fonctions de recherche
- Les compléments de formules

TARIF

A partir de 500 € HT/STAGIAIRE
TVA 20% EN SUS

Nos formations sont dispensées par des intervenants expérimentés et qualifiés dans le domaine.

Organisation

GROUPE DE 10 STAGIAIRES
MAXIMUM

2 jours de formation (14H)
HORAIRES : 8h30-12h30/13h30-16h30

EXCEL : Avancé

Prérequis : Maîtriser la langue française et le niveau initial d'Excel

Finalité de la formation : Automatiser ses classeurs Excel

Objectifs pédagogiques :

- Maîtriser la mise en forme conditionnelle
- Contrôler les fonctions avancées
- Découvrir les macros

TARIF

A partir de 600 € HT/STAGIAIRE

TVA 20% EN SUS

Nos formations sont dispensées par des intervenants expérimentés et qualifiés dans le domaine.

Organisation

GROUPE DE 10 STAGIAIRES

MAXIMUM

2 jours de formation (14H)

HORAIRES : 8h30-12h30/13h30-16h30

Français Langue Etrangère

Finalité de la formation : Améliorer son niveau de français à l'oral et à l'écrit

Objectifs pédagogiques :

- Maîtriser l'expression orale en français
- Maîtriser l'expression écrite en français
- S'initier/Maîtriser la compréhension orale
- S'initier/Maîtriser la compréhension écrite
- Participer activement à un dialogue en français
- Etre capable de produire un écrit simple en français

TARIF

Variable selon la durée de formation
Nous consulter pour établir un devis

Nos formations sont dispensées par des intervenants expérimentés et qualifiés dans le domaine.

Organisation

GROUPE DE 10 STAGIAIRES
MAXIMUM

Durée variable selon le niveau du stagiaire
HORAIRE : 8h30-12h30/13h30-16h30

Remise à niveau en français

Finalité de la formation : Maîtriser les bases de la langue française pour améliorer ses productions écrites

Objectifs pédagogiques :

- Adopter des stratégies de relecture
- Maîtriser l'orthographe lexicale
- Maîtriser l'orthographe grammaticale
- Enrichir le lexique
- Identifier les erreurs fréquentes pour les éviter
- Acquérir la maîtrise d'une expression écrite structurée

TARIF

Variable selon la durée de formation
Nous consulter pour établir un devis

Nos formations sont dispensées par des intervenants expérimentés et qualifiés dans le domaine.

Organisation

GROUPE DE 10 STAGIAIRES
MAXIMUM

Durée variable selon le niveau du stagiaire
HORAIRES : 8h30-12h30/13h30-16h30

Financement et organisation

1. Etablissement d'un devis pour la prise en charge par l'OPCO ou les associations paritaires Transitions Pro, d'un plan de formation et d'une convention tripartite.
2. Transmission d'une feuille d'émargement signée par le(s) stagiaire(s) et le formateur en plus du certificat de réalisation.
3. Facturation à l'entreprise ou directement à l'OPCO si subrogation

Dispositifs de suivi, d'évaluation et de capitalisation des connaissances :

- Livret de formation (synthèse des connaissances essentielles)
- Evaluation des acquis au cours de la formation
- Attestation de formation
- Evaluation de la formation par les stagiaires
- Délivrance d'une certification selon formation

Méthodes pédagogiques utilisées:

- Transmission théorique
- Etude de cas
- Exercices pratiques

Outils de formation :

Coordonnées

a.bertrand@gedpaca.com

www.ifeppaca.com

04.90.24.33.95

201 impasse du raseteur 13160 Châteaurenard