

Catalogue de formations 2024



DataDock
Organisme validé
et référencé

afnor
CERTIFICATION

Qualiopi 
processus certifié

 **RÉPUBLIQUE FRANÇAISE**

La certification qualité a été délivrée
au titre de la catégorie d'action suivante :
ACTIONS DE FORMATION

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 :

Vos besoins



Une formation adaptée



 RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

La certification qualité a été délivrée
au titre de la catégorie d'action suivante :
ACTIONS DE FORMATION



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 à l'accueil d'un public en situation de handicap.

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

SOMMAIRE DES FORMATIONS



0	Modalités de la formation à la carte	p.5
----------	---	-----



1	Connaissance produits	
	AGRÉAGE FRUITS ET LÉGUMES : LE METIER D'AGRÉEUR	p.6
	AGRÉAGE FRUITS ET LÉGUMES : CONNAISSANCE PRODUITS CIBLÉS	p.7
	CONNAISSANCE PRODUITS INITIATION ET PERFECTIONNEMENT	p.8
	DÉCOUVERTE DE LA FILIÈRE FRUITS ET LÉGUMES	p.9



2	Démarche qualité	
	LA RÉGLEMENTATION DANS LES FRUITS ET LEGUMES	p.10
	CONVENTION D'AUTO CONTROLE	p.11
	TECHNIQUE DE L'AUDIT INTERNE	p.12
	REFERENT HACCP	p.13
	CERTIFICATION IFS, BRC	p.14
	CERTIFICATION GLOBAL	p.15



3	Langue	
	FRANÇAIS LANGUE ÉTRANGÈRE	p.16
	REMISE À NIVEAU EN FRANÇAIS	p.17



4	Logistique	
	CACES R489 1 ET 3	p.18
	PRÉPARATION DE COMMANDE	p.19
	RECEPTION	p.20

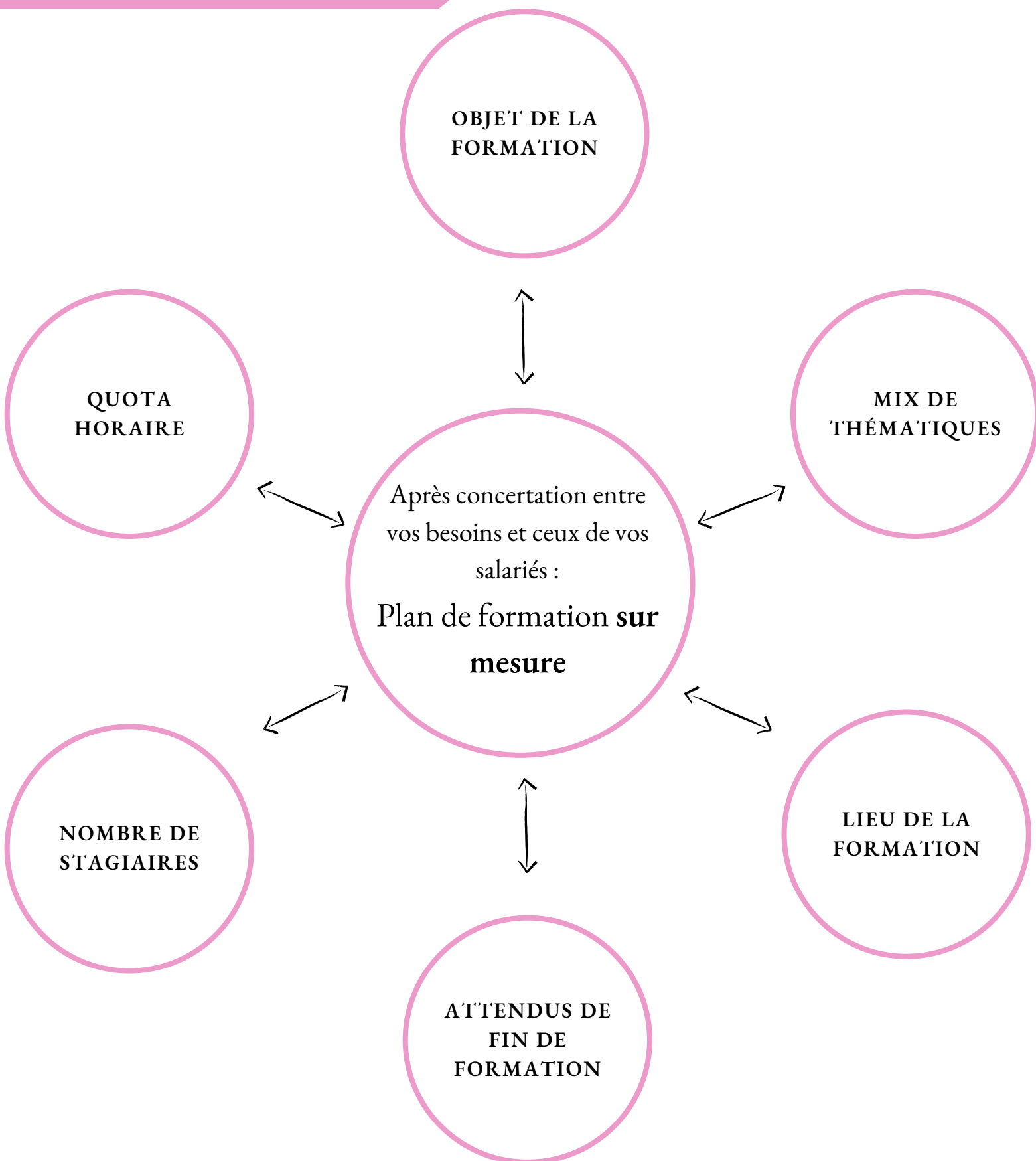


5	Numérique	
	LOGICIEL ERP	p.21
	WINDOWS ET WORD : INITIATION & PERFECTIONNEMENT	p.22
	EXCEL INITIATION	p.23
	EXCEL DEVELOPPEMENT	p.24
	EXCEL ADVANCED	p.25



6	Ressources humaines	
	ACCUEIL D'UN NOUVEAU COLLABORATEUR	p.26
	GESTES ET POSTURES	p.27
	GESTIONS DES CONFLITS EN ENTREPRISE	p.28
	SAVOIRS DE BASE EN ENTREPRISE	p.29
	SAUVETEUR SECOURISTE AU TRAVAIL (SST)	p.30
	TUTEUR EN ENTREPRISE	p.31





Contactez nous pour élaborer et concrétiser tous vos projets de formation.

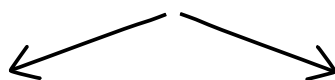
Agréage fruits et légumes : le métier d'agréeur

Finalité de la formation : acquérir les savoirs et savoirs-faire nécessaires au contrôle de la qualité afin d'occuper notamment les postes en relation avec l'agrégé 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
 - Effectuer des contrôles analytiques
 - Définir les critères d'acceptation d'un lot
 - Etablir un système d'agrégé adapté aux contraintes de son poste de travail
-

Coût et organisation :



790€ HT/STAGIAIRE - TVA À 20% EN SUS

GROUPES DE 10 STAGIAIRES MAXIMUM

NOS FORMATIONS SONT DISPENSÉES PAR
DES INTERVENANTS EXPERIMENTÉS ET
QUALIFIÉS DANS LE DOMAINES DES
FRUITS ET LÉGUMES

2 JOURS DE FORMATION (14H)

HORAIRES : 8H30-12H30 / 13H30-16H30

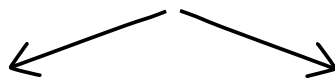
Agréage fruits et légumes : connaissance produits ciblés

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

Objectifs pédagogiques :

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

Coût et organisation :



1150€ HT/STAGIAIRE - TVA À 20% EN SUS

GROUPES DE 10 STAGIAIRES MAXIMUM

NOS FORMATIONS SONT DISPENSÉES PAR
DES INTERVENANTS EXPERIMENTÉS ET
QUALIFIÉS DANS LE DOMAINES DES
FRUITS ET LÉGUMES

3 JOURS DE FORMATION (21H)

HORAIRES : 8H30-12H30 / 13H30-16H30

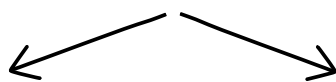
Connaissance produits : initiation et perfectionnement

Finalité de la formation : Etre capable d'identifier les principales caractéristiques des fruits et légumes et d'appréhender leur itinéraire cultural

Objectifs pédagogiques :

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

Coût et organisation :



790€ HT/STAGIAIRE - TVA À 20% EN SUS

GROUPES DE 10 STAGIAIRES MAXIMUM

NOS FORMATIONS SONT DISPENSÉES PAR
DES INTERVENANTS EXPERIMENTÉS ET
QUALIFIÉS DANS LE DOMAINES DES
FRUITS ET LÉGUMES

2 JOURS DE FORMATION (14H)

HORAIRES : 8H30-12H30 / 13H30-16H30

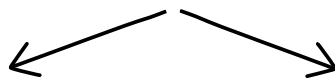
Découverte de la filière fruits et légumes

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
-

Coût et organisation :



390€ HT/STAGIAIRE - TVA À 20% EN SUS

GROUPES DE 10 STAGIAIRES MAXIMUM

NOS FORMATIONS SONT DISPENSÉES PAR
DES INTERVENANTS EXPERIMENTÉS ET
QUALIFIÉS DANS LE DOMAINES DES
FRUITS ET LÉGUMES

1 JOUR DE FORMATION (7H)

HORAIRES : 8H30-12H30 / 13H30-16H30

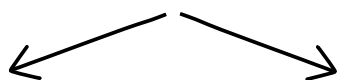
La réglementation dans les fruits et légumes

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
-

Coût et organisation :



790€ HT/STAGIAIRE - TVA À 20% EN SUS

GROUPES DE 10 STAGIAIRES MAXIMUM

NOS FORMATIONS SONT DISPENSÉES PAR
DES INTERVENANTS EXPERIMENTÉS ET
QUALIFIÉS DANS LE DOMAINES DES
FRUITS ET LÉGUMES

2 JOURS DE FORMATION (14H)

HORAIRES : 8H30-12H30 / 13H30-16H30

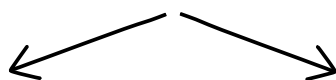
Convention d'auto-contrôle qualité

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

Objectifs pédagogiques :

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

Coût et organisation :



390€ HT/STAGIAIRE - TVA À 20% EN SUS

GROUPES DE 10 STAGIAIRES MAXIMUM

NOS FORMATIONS SONT DISPENSÉES PAR
DES INTERVENANTS EXPERIMENTÉS ET
QUALIFIÉS DANS LE DOMAINES DES
FRUITS ET LÉGUMES

1 JOUR DE FORMATION (7H)

HORAIRES : 8H30-12H30 / 13H30-16H30

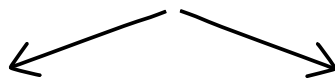
Technique de l'audit interne

**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
-

Coût et organisation :



990€ HT/STAGIAIRE - TVA À 20% EN SUS

GROUPES DE 10 STAGIAIRES MAXIMUM

NOS FORMATIONS SONT DISPENSÉES PAR
DES INTERVENANTS EXPERIMENTÉS ET
QUALIFIÉS DANS LE DOMAINES DES
FRUITS ET LÉGUMES

2 JOURS DE FORMATION (14H)

HORAIRES : 8H30-12H30 / 13H30-16H30

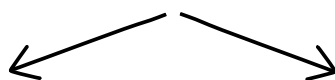
Référent HACCP

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

Objectifs pédagogiques :

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

Coût et organisation :



790€ HT/STAGIAIRE - TVA À 20% EN SUS

GROUPES DE 10 STAGIAIRES MAXIMUM

NOS FORMATIONS SONT DISPENSÉES PAR
DES INTERVENANTS EXPERIMENTÉS ET
QUALIFIÉS DANS LE DOMAINES DES
FRUITS ET LÉGUMES

2 JOURS DE FORMATION (14H)

HORAIRES : 8H30-12H30 / 13H30-16H30

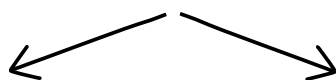
Certification IFS , BRC

Finalité de la formation : S'initier aux certifications IFS et BRC.

Objectifs pédagogiques :

- Connaître les exigences des certifications
- Mettre en œuvre un processus de certification
- Appréhender l'audit

Coût et organisation :



790€ HT/STAGIAIRE - TVA À 20% EN SUS

GROUPES DE 10 STAGIAIRES MAXIMUM

NOS FORMATIONS SONT DISPENSÉES PAR
DES INTERVENANTS EXPERIMENTÉS ET
QUALIFIÉS DANS LE DOMAINES DES
FRUITS ET LÉGUMES

2 JOURS DE FORMATION (14H)

HORAIRES : 8H30-12H30 / 13H30-16H30

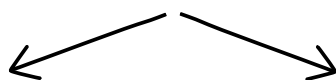
Certification GLOBALGAP

Finalité de la formation : S'initier au référentiel GLOBALGAP

Objectifs pédagogiques :

- Connaître les exigences de la certification
 - Mettre en œuvre un processus de certification
 - Appréhender l'audit
-

Coût et organisation :



790€ HT/STAGIAIRE - TVA À 20% EN SUS

GROUPES DE 10 STAGIAIRES MAXIMUM

NOS FORMATIONS SONT DISPENSÉES PAR
DES INTERVENANTS EXPERIMENTÉS ET
QUALIFIÉS DANS LE DOMAINES DES
FRUITS ET LÉGUMES

2 JOURS DE FORMATION (14H)

HORAIRES : 8H30-12H30 / 13H30-16H30

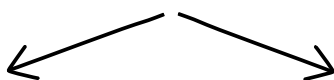
Français langue étrangère

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

Objectifs pédagogiques :

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

Coût et organisation :



1550€ HT/STAGIAIRE - TVA À 20% EN SUS

GROUPES DE 10 STAGIAIRES MAXIMUM

NOS FORMATIONS SONT DISPENSÉES PAR
DES INTERVENANTS EXPERIMENTÉS ET
QUALIFIÉS DANS LE DOMAINES DES
FRUITS ET LÉGUMES

5 JOURS DE FORMATION (35H)

HORAIRES : 8H30-12H30 / 13H30-16H30

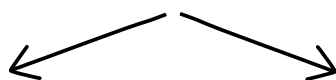
Remise à niveau de français

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
-

Coût et organisation :



930€ HT/STAGIAIRE - TVA À 20% EN SUS

GROUPES DE 10 STAGIAIRES MAXIMUM

NOS FORMATIONS SONT DISPENSÉES PAR
DES INTERVENANTS EXPERIMENTÉS ET
QUALIFIÉS DANS LE DOMAINES DES
FRUITS ET LÉGUMES

3 JOURS DE FORMATION (21H)

HORAIRES : 8H30-12H30 / 13H30-16H30

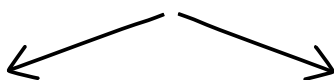
CACES[®] R489 1A, et 3

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[®] 1A et 3

Coût et organisation :



À PARTIR DE 320€ HT/STAGIAIRE - TVA À 20% EN SUS

NOS FORMATIONS SONT DISPENSÉES PAR DES INTERVENANTS EXPERIMENTÉS ET QUALIFIÉS DANS LE DOMAINES DES FRUITS ET LÉGUMES

GROUPES DE 7 STAGIAIRES MAXIMUM

DURÉE DE LA FORMATION VARIABLE SELON LES NIVEAUX DES STAGIAIRES

HORAIRES : 8H30-12H30 / 13H30-16H30

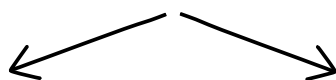
Préparation de commandes

Finalité de la formation : maîtriser les savoirs essentiels, à la pratique en autonomie, de la préparation de commande.

Objectifs pédagogiques :

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

Coût et organisation :



400€ HT/STAGIAIRE - TVA À 20% EN SUS

GROUPES DE 10 STAGIAIRES MAXIMUM

NOS FORMATIONS SONT DISPENSÉES PAR
DES INTERVENANTS EXPERIMENTÉS ET
QUALIFIÉS DANS LE DOMAINES DES
FRUITS ET LÉGUMES

2 JOURS DE FORMATION (14H)

HORAIRES : 8H30-12H30 / 13H30-16H30

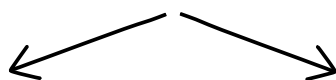
Reception

Finalité de la formation : acquérir les savoirs et savoirs-faire nécessaire à la réception de commande.

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
-

Coût et organisation :



500€ HT/STAGIAIRE - TVA À 20% EN SUS

GROUPES DE 10 STAGIAIRES MAXIMUM

NOS FORMATIONS SONT DISPENSÉES PAR
DES INTERVENANTS EXPERIMENTÉS ET
QUALIFIÉS DANS LE DOMAINES DES
FRUITS ET LÉGUMES

2 JOURS DE FORMATION (14H)

HORAIRES : 8H30-12H30 / 13H30-16H30

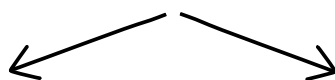
Logiciels SIGEM ou 2B système

Finalité de la formation : maîtrise des logiciels ERP.

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

Coût et organisation :



500€ HT/STAGIAIRE - TVA À 20% EN SUS

GROUPES DE 10 STAGIAIRES MAXIMUM

NOS FORMATIONS SONT DISPENSÉES PAR
DES INTERVENANTS EXPÉRIMENTÉS ET
QUALIFIÉS DANS LE DOMAINES DES
FRUITS ET LÉGUMES

2 JOURS DE FORMATION (14H)

HORAIRES : 8H30-12H30 / 13H30-16H30

Windows et word : niveaux initiation / développement

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 :

Initiation

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

Perfectionnement

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

Coût et organisation :

500€ HT/STAGIAIRE - TVA À 20% EN SUS

GROUPES DE 10 STAGIAIRES MAXIMUM

NOS FORMATIONS SONT DISPENSÉES PAR DES INTERVENANTS EXPERIMENTÉS ET QUALIFIÉS DANS LE DOMAINES DES FRUITS ET LÉGUMES

2 JOURS DE FORMATION (14H)

HORAIRES : 8H30-12H30 / 13H30-16H30

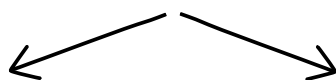
Excel : initiation

Finalité de la formation : acquérir les bases pour créer un document sur Excel.

Objectifs pédagogiques :

- Acquérir les bases d'Excel
 - * Créer et enregistrer un tableau Excel
 - * Fonctionnement d' Excel (théorie et termes)
- Création de documents
 - * Les fonctions de base
 - * La mise en forme sur Excel

Coût et organisation :



500€ HT/STAGIAIRE - TVA À 20% EN SUS

GROUPES DE 10 STAGIAIRES MAXIMUM

NOS FORMATIONS SONT DISPENSÉES PAR
DES INTERVENANTS EXPERIMENTÉS ET
QUALIFIÉS DANS LE DOMAINES DES
FRUITS ET LÉGUMES

2 JOURS DE FORMATION (14H)

HORAIRES : 8H30-12H30 / 13H30-16H30

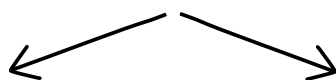
Excel : développement

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

Objectifs pédagogiques :

- Mettre en évidence des résultats et les représenter
 - * Créer des liaisons entre classeurs
 - * Tableaux et graphiques croisés dynamique
- Découvrir les fonctions de recherche et de conditions
 - * Les fonctions à conditions et conditions multiples
 - * Les fonctions de recherche
 - * Les compléments de formules

Coût et organisation :



500€ HT/STAGIAIRE - TVA À 20% EN SUS

GROUPES DE 10 STAGIAIRES MAXIMUM

NOS FORMATIONS SONT DISPENSÉES PAR
DES INTERVENANTS EXPÉRIMENTÉS ET
QUALIFIÉS DANS LE DOMAINE DES
FRUITS ET LÉGUMES

2 JOURS DE FORMATION (14H)

HORAIRE : 8H30-12H30 / 13H30-16H30

Excel : advanced

Finalité de la formation : automatiser ses classeurs Excel.

Objectifs pédagogiques :

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

Coût et organisation :

600€ HT/STAGIAIRE - TVA À 20% EN SUS

GROUPES DE 10 STAGIAIRES MAXIMUM

NOS FORMATIONS SONT DISPENSÉES PAR
DES INTERVENANTS EXPERIMENTÉS ET
QUALIFIÉS DANS LE DOMAINES DES
FRUITS ET LÉGUMES

2 JOURS DE FORMATION (14H)

HORAIRES : 8H30-12H30 / 13H30-16H30

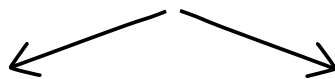
Accueil d'un nouveau collaborateur

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
- Établir 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
- Évaluer la compréhension du fonctionnement de l'entreprise par le nouvel employé

Coût et organisation :



390€ HT/STAGIAIRE - TVA À 20% EN SUS

GROUPES DE 10 STAGIAIRES MAXIMUM

NOS FORMATIONS SONT DISPENSÉES PAR
DES INTERVENANTS EXPERIMENTÉS ET
QUALIFIÉS DANS LE DOMAINES DES
FRUITS ET LÉGUMES

1 JOUR DE FORMATION (7H)

HORAIRES : 8H30-12H30 / 13H30-16H30

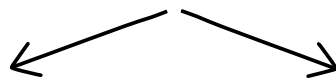
Gestes et postures

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

Objectifs pédagogiques :

- Identifier les différentes parties de son anatomie et leur fonctionnement
 - Identifier les situations de danger pour sa santé
 - Adapter sa posture à la tâche à accomplir
 - Prévenir d'éventuels troubles en soignant son corps
-

Coût et organisation :



390€ HT/STAGIAIRE - TVA À 20% EN SUS

GROUPES DE 10 STAGIAIRES MAXIMUM

NOS FORMATIONS SONT DISPENSÉES PAR
DES INTERVENANTS EXPERIMENTÉS ET
QUALIFIÉS DANS LE DOMAINES DES
FRUITS ET LÉGUMES

1 JOUR DE FORMATION (7H)

HORAIRES : 8H30-12H30 / 13H30-16H30

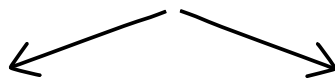
Gestion des conflits en entreprise

Finalité de la formation : acquérir les savoirs-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
-

Coût et organisation :



390€ HT/STAGIAIRE - TVA À 20% EN SUS

GROUPES DE 10 STAGIAIRES MAXIMUM

NOS FORMATIONS SONT DISPENSÉES PAR
DES INTERVENANTS EXPERIMENTÉS ET
QUALIFIÉS DANS LE DOMAINES DES
FRUITS ET LÉGUMES

1 JOUR DE FORMATION (7H)

HORAIRES : 8H30-12H30 / 13H30-16H30

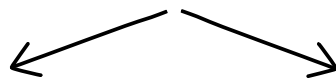
Savoirs de base en entreprise

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
-

Coût et organisation :



390€ HT/STAGIAIRE - TVA À 20% EN SUS

GROUPES DE 10 STAGIAIRES MAXIMUM

NOS FORMATIONS SONT DISPENSÉES PAR
DES INTERVENANTS EXPERIMENTÉS ET
QUALIFIÉS DANS LE DOMAINES DES
FRUITS ET LÉGUMES

1 JOUR DE FORMATION (7H)

HORAIRES : 8H30-12H30 / 13H30-16H30

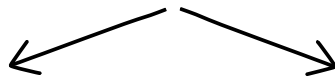
Sauveteur secouriste du travail

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

Objectifs pédagogiques :

- Identifier et maîtriser les situations de danger
 - Examiner et reconnaître les détresses
 - Alerter et mettre en oeuvre une action de secours
 - Assurer la surveillance de la victime
-

Coût et organisation :



120€ HT/STAGIAIRE - TVA À 20% EN SUS

GROUPES DE 10 STAGIAIRES MAXIMUM

NOS FORMATIONS SONT DISPENSÉES PAR
DES INTERVENANTS EXPERIMENTÉS ET
QUALIFIÉS DANS LE DOMAINES DES
FRUITS ET LÉGUMES

2 JOURS DE FORMATION (14H)

HORAIRES : 8H30-12H30 / 13H30-16H30

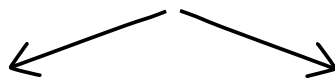
Tuteur en entreprise

Finalité de la formation : Acquérir les savoirs et savoirs-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 tuteuré
- Structurer et conduire une action de tutorat dans la durée et mesurer la progression
- Définir les situations de travail les plus formatrices

Coût et organisation :



390€ HT/STAGIAIRE - TVA À 20% EN SUS

GROUPES DE 10 STAGIAIRES MAXIMUM

NOS FORMATIONS SONT DISPENSÉES PAR
DES INTERVENANTS EXPERIMENTÉS ET
QUALIFIÉS DANS LE DOMAINES DES
FRUITS ET LÉGUMES

1 JOUR DE FORMATION (7H)

HORAIRES : 8H30-12H30 / 13H30-16H30

FINANCEMENT ET ORGANISATION

- 1 Établissement d'une convention tripartite, d'un plan de formation et d'un devis pour la prise en charge par l'OPCO ou le FONGECIF
- 2 Feuille d'émargement signée par le(s) stagiaire(s) et le formateur
- 3 Facturation à l'entreprise ou directement à l'OPCO si subrogation

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

- Livrets de formation (synthèse des connaissances essentielles)
- Évaluation des acquis au cours de la formation
- Attestations de formation
- Évaluation de la formation par les stagiaires

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES UTILISÉES :

TRANSMISSION THÉORIQUE
ÉTUDES DE CAS

EXERCICES PRATIQUES

Outils de formation :



Les dates de formations sont à définir selon vos disponibilités et nos plannings.

Coordonnées



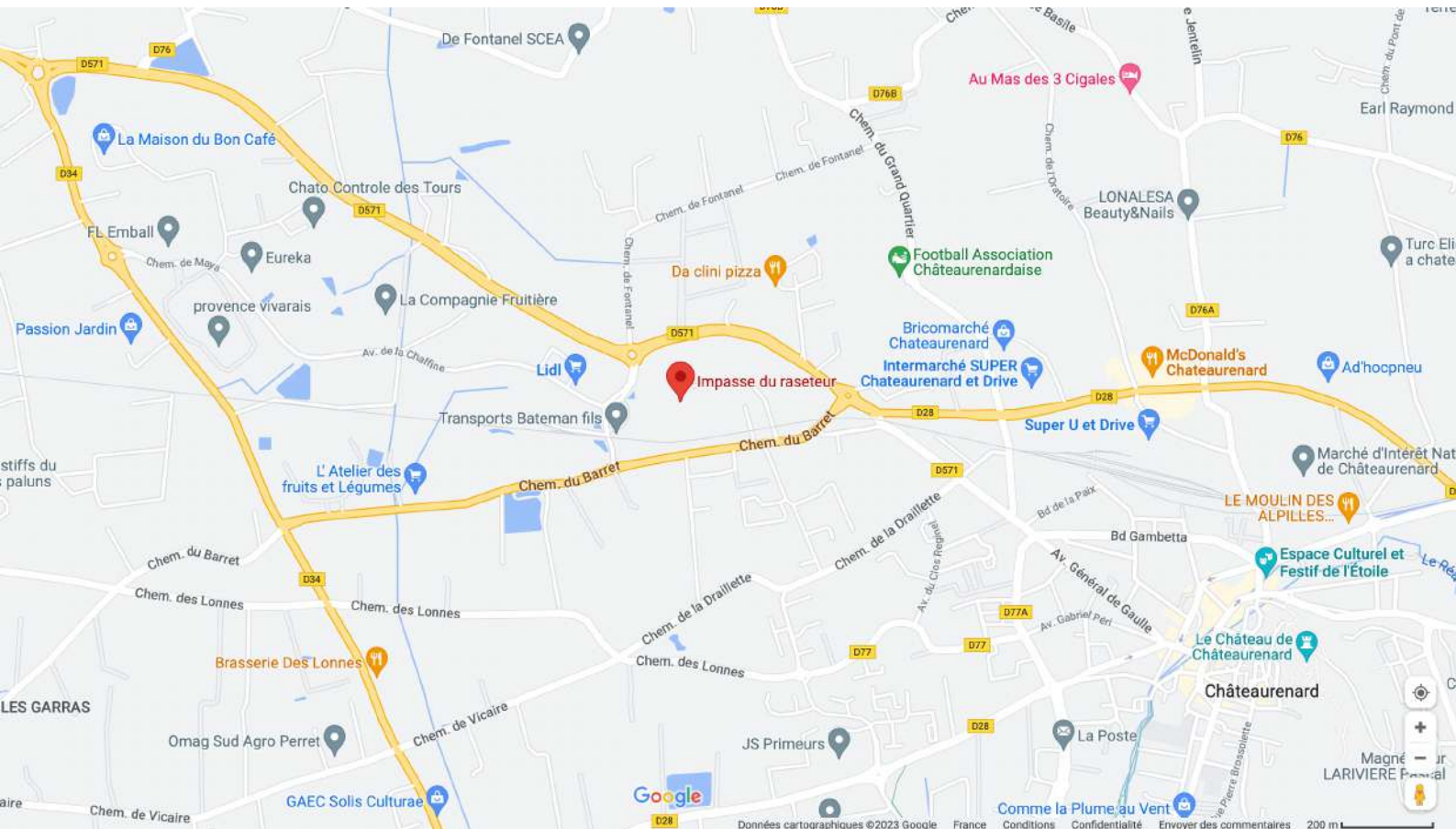
ifep@gedpaca.com



04 90 24 33 95



201 impasse du raseteur
13160 Chateaurenard



Notes
