

Pré-qualification métiers de l'agroalimentaire

Objectifs de la formation

- Découverte des métiers liés au secteur de l'agroalimentaire.
- Acquisition de compétences professionnelles de base.
- Confirmation de l'orientation.



ORGANISATION DE LA FORMATION

► Période

Octobre à décembre 2019

► Durée

378h dont 98h en entreprise

► Lieu

CFPPA des Pyrénées Atlantiques,
Montardon + lieux de stage

► Nombre de places ouvertes

Minimum : 8

Maximum : 12

MODALITES D'INSCRIPTION

► Public ciblé

Demandeurs d'emploi sans qualification ou en reconversion, inscrits dans une démarche de parcours visant une certification.

► Niveau d'entrée et prérequis

Avoir au moins 18 ans

Aptitude physique à exercer dans les métiers de la production agro-alimentaire (horaires décalés, températures extrêmes...)

► Pièces administratives

- Se procurer une prescription auprès du Pôle Emploi, de la Mission Locale et de Cap Emploi
- Pour les salariés, nous contacter

► Modalités financières

Prix selon parcours de formation, financement possible suivant votre statut

CONTACT

► Responsable de la formation

Emmanuelle ROUCHOU

Emmanuelle.rouchou@educagri.fr



CONTENU DE LA FORMATION

La formation se décline en plusieurs modules :

- Evaluation CléA
- Découverte de la filière
- Environnement technico-économique
- Hygiène et Sécurité en IAA
- HACCP et qualité en agroalimentaire
- Génie des procédés alimentaires
- Initiation à la conduite de ligne automatisée
- Savoirs de base
- Technique de Recherche d'Emploi
- Stages en entreprise

Les cours sont dispensés en français.

Les états de présence et l'exécution de la formation sont renseignés par demi-journée.

➤ *Modalités pédagogiques*

Cours théoriques, travaux pratiques, mise en situation, visites, stages en entreprise

➤ *Moyens humains*

Formateurs diplômés de l'Enseignement Supérieur Général ou Agricole.

➤ *Modalités d'évaluation*

Epreuves pratiques en situation professionnelle

Epreuves écrites

➤ *Validation*

En fin de formation, une attestation de présence et d'acquis seront délivrées à chaque stagiaire ayant participé au parcours de formation.