

Accompagnement dans l'emploi aux métiers de l'agro-transformation Domaine : Agro Alimentation	
DESCRIPTIF	<p>La formation « Agro-transformation » accueillera en son sein des jeunes les plus vulnérables, intéressés par les métiers de la transformation en industrie alimentaire.</p> <p>Il s'agira pour eux, après une période de remise à niveau contextualisée et d'accompagnement social, de se professionnaliser au métier d'opérateur de transformation en industrie alimentaire.</p> <p>Pour ce faire, les participants seront placés en situation réelle de travail sur des plateaux techniques de formation situés sur le territoire de la CARL.</p> <p>Au regard de leur niveau de départ, le processus pédagogique fera de la situation de travail un support d'apprentissage qui devra induire les savoirs nécessaires à la préparation des CCP constituant le titre professionnel de niveau 3 : OIA dans le cadre d'une suite de parcours à la fin du dispositif.</p>
FINALITE	<ul style="list-style-type: none"> • Permettre le retour à l'emploi de douze demandeurs (femmes et hommes) en difficulté sociale et professionnelle, en développant leur employabilité au travers d'un dispositif d'accompagnement vers et dans l'emploi • Répondre au besoin en main-d'œuvre du territoire
OBJECTIFS DE LA FORMATION	<ul style="list-style-type: none"> • Augmenter son employabilité • Obtenir et garder un emploi comme opérateur de transformation de produit alimentaire • Maîtriser la gestuelle et les techniques professionnelles • Caractériser les outils et les machines • Réaliser la maintenance de premier niveau • Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire • Animer et promouvoir les produits • Participer au développement d'une activité d'agro-transformation sur la commune de Saint François
PUBLICS VISES	Publics NEETs (femmes et hommes âgés de 16 à 30 ans)
ACCESSIBILITES AUX PERSONNES HANDICAPEES	Les conditions d'accueil et d'accès des publics en situation de handicap sont réunies (accessibilité du bâti, accueil du public et accessibilité à la prestation de formation). Egalité des droits et des chances des personnes handicapées, pour l'accès à la formation, à la qualification et à la validation des parcours.
EFFECTIFS	<ul style="list-style-type: none"> • Effectif minimum : 10 • Effectif maximum : 12
PRE-REQUIS	La maîtrise des savoirs de base (savoir lire, écrire, compter) et se mouvoir dans le temps et l'espace.
MODALITES ET DELAIS D'ACCES	<ul style="list-style-type: none"> • Dossier de candidature à compléter en ligne sur le site Guadeloupe orientation ou se rendre à l'accueil sur les différents sites de Guadeloupe Formation. • Traitement des dossiers et entretien d'orientation dans un délai d'environ un mois avant le démarrage de l'action.
DATES PREVISIONNELLES	<ul style="list-style-type: none"> • Date prévisionnelle de début : 13/12/2021 • Date prévisionnelle de fin : 13/12/2022
DUREE DE LA FORMATION	<ul style="list-style-type: none"> • Durée en centre : 1 370 H • Durée en entreprise : 210 H • Durée totale de la formation : 1 580 H
LIEU DE REALISATION	Le Moule

CONTENU DE LA FORMATION	<p>ACCUEIL</p> <ul style="list-style-type: none"> • Découverte de la formation et du métier • Découverte de l'environnement professionnel • Renforcement des savoirs de base en Mathématiques et communication écrite et orale 	105 H
	<p>MODULE REGLEMENTAIRE</p> <ul style="list-style-type: none"> • Prévention risque et secours civique Sauveteur Secouriste du Travail (SST) : 14 H • Habilitation électrique B1V BR - Réaliser en sécurité des travaux et des interventions d'ordre électrique dans un environnement présentant des risques électriques 21 H 	35 H
	<p>BLOC DE COMPETENCES 1 :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fonctionnement des équipements nécessaires à la production • Découverte et propriétés des fruits et légumes • Sélection des produits • Approvisionnement • Gestion de stock 	170 H
	<p>BLOC DE COMPETENCES 2 :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Acquisition des connaissances et développement de savoir-faire technique • Réalisation des réglages mécaniques en vue d'un changement de format • Réaliser la maintenance de premier niveau • Présentation des Process 	130 H
	<p>BLOC DE COMPETENCES 3 :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Découvrir des techniques de transformation • L'organisation de la production • Les règles d'hygiène en matière de sécurité sanitaire des aliments 	160 H
	<p>PERIODE EN ENTREPRISE - Compléter sa formation en entreprise et se préparer à intégrer le monde du travail :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Adopter le comportement attendu par les employeurs. • S'intégrer dans une équipe de professionnels. • Apprendre en situation professionnelle réelle. • Mettre en œuvre, développer les compétences 	70 H
	<p>BLOC DE COMPETENCES 4 :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Développement et acquisition des gestes professionnels et des compétences transférables en situation de production • Préparer une production dans un contexte agroalimentaire • Application des exigences réglementaires en matière de sécurité sanitaire et alimentaire 	600 H
	<p>MODULES TRANSVERSES :</p> <p>Module égalité Femme / Homme : 5 H</p> <ul style="list-style-type: none"> • Adopter une posture non-discriminante dans sa vie professionnelle et personnelle. <p>Module développement durable : 5 H</p> <ul style="list-style-type: none"> • Sensibiliser aux problématiques du développement durable et de l'éco-citoyenneté, • Permettre à chacun d'être acteur du développement durable durant sa formation et dans l'exercice de son métier. <p>Module accompagnement vers l'emploi : 15 H</p>	50 H

	<ul style="list-style-type: none"> S'outiller pour conduire efficacement ses démarches de recherche d'emploi. <p>Module Compétences numériques : 25 H Maitriser les usages fondamentaux du numérique au sein d'un environnement de travail.</p>	
	<p>PERIODE EN ENTREPRISE - Compléter sa formation en entreprise et se préparer à intégrer le monde du travail :</p> <ul style="list-style-type: none"> Adopter le comportement attendu par les employeurs. S'intégrer dans une équipe de professionnels. Apprendre en situation professionnelle réelle. Mettre en œuvre, développer les compétences 	140 H
	<p>BLOC DE COMPETENCES 5 : CREATION D'ACTIVITE</p> <ul style="list-style-type: none"> Techniques de vente et de commercialisation Visite des marchés 	120 H
MODALITES PEDAGOGIQUES	<p>Parcours de formation alternée :</p> <ul style="list-style-type: none"> Cours théoriques accompagnés de cas pratiques Mise situation réelle de travail 	
MODALITES D'EVALUATION	<ul style="list-style-type: none"> Evaluation formative et sommative tout au long du parcours de formation. Evaluation en situation réelle de travail. 	
VALIDATION DE LA FORMATION	<ul style="list-style-type: none"> Portefeuille de compétences Certification hygiène alimentaire 	
PASSERELLE	Néant.	
FINANCEMENT	<ul style="list-style-type: none"> Europe Guadeloupe Formation 	
TARIF	Formation gratuite pour les demandeurs d'emploi.	
SUITES DE PARCOURS		
CONTACT	<p>Dossier de candidature à retirer à l'adresse suivante : Guadeloupe Formation Roujol 97170 Petit-Bourg. Tél : 05 90 60 48 48 Fax : 05 90 60 45 00 Site internet : www.guadeloupeformation.com</p>	