



# CENTRE DE FORMATION LOSSOIS LOIC FORMATEUR

## TECHNIQUES DE CONDITIONNEMENT TOUS PRODUITS .14 H

### Lieu de formation :

Nous sommes un centre de formation technique et nous intervenons la plupart du temps auprès des professionnels et de salariés en poste. Afin d'être au plus près de nos commanditaires, nous disposons de plusieurs salles réparties de façon optimale dans les différents bassins de production :

**Situé au cœur des bassins de formation, Le Centre de formation du Moulin des Bouviers reçoit les stagiaires et salariés à l'adresse suivante : MAS LES BOUVIERS RD 6572 30600 GALLICIAN Tel : 06 80 73 84 10.**

### Dans les P.O :

- Une salle sur le secteur EST du département à Toulouges au sein des locaux de la FDGDON - (fédération départementale des organismes nuisibles) - 2 Avenue Paul Lafargue, 66350 Toulouges.
- Une salle sur le secteur OUEST–Mas BAZAN-Route de SALEILLES, 66200 ALENYA

### Pour les autres départements :

- **Nous utilisons aussi largement les salles de réunion mises à la disposition du centre par les coopératives, les entreprises, les pôles emploi, les M.L.I et les mairies, ceci dans chaque département.**

Cette configuration nous permet d'optimiser le déplacement des salariés, de réaliser la formation **au cœur même des lieux de production**. Ceci nous permet de pouvoir procéder à la mise en pratique des savoirs théoriques dispensés lors de l'enseignement en salle ainsi qu'à l'observation, in situ, des techniques personnalisées de conditionnement si nécessaire. Nous sommes ainsi **très mobiles** et par conséquent capables d'adapter notre offre à la demande des commanditaires.

### Public :

Nous intervenons généralement auprès de salariés en poste. Les entreprises agricoles embauchent le plus souvent des salariés CDD, peu qualifiés, pour assurer les activités saisonnières et qui viennent épauler les CDI, plus confirmés

Nous disposons donc d'une offre modulaire, qui permet de s'adapter à tous les niveaux : débutants aussi bien que confirmés.

Pour les débutants la formation permettra d'acquérir les savoirs de base et d'être opérationnel le plus rapidement possible afin de s'intégrer aux divers chantiers de conditionnement. Pour les salariés plus confirmés l'accent sera donné à la prise d'initiative et à l'autonomie. Le salarié confirmé doit faire preuve d'analyse et d'autonomie dans ce type de travail.

### **Objectif de la formation :**

Les cultures de fruits et légumes répondent à un procédé composé d'étapes précises, exigeant des conduites appropriées. En effet, les techniques évoluent sans cesse en particulier pour le conditionnement.

Il existe donc des savoir-faire ancrés, qui perdurent, mais aussi des savoir-faire évolutifs qui découlent non seulement de l'évolution des techniques mais aussi de la mutation de la consommation (sécurité alimentaire, évolution des référentiels Qualité, tendance au bio, zéro résidu de pesticides par exemple), de la réglementation.

Le salarié est donc amené à faire preuve d'initiative et de réactivité et également d'aptitude à développer ses capacités d'observation et d'adaptation aux techniques de conditionnement.

A l'issue de la formation, le stagiaire doit être capable de :

***Savoir-faire un agréage rapide des fruits et légumes et produits alimentaires avant conditionnement***

***Reconnaître l'état sanitaire*** des produits agricoles à manipuler.

***Déterminer les principaux ravageurs et parasites*** de chaque espèce fruitière ou légumière

***Savoir déceler les défauts qualitatifs sur une chaîne de conditionnement de fruits et légumes et produits agricoles en général.***

***Savoir s'adapter au rythme*** d'un chantier de conditionnement

***Réaliser un auto contrôle régulier : qualité, rythme du travail d'observation.***

***Organiser son poste de travail de façon efficiente*** et appliquer une méthode.  
***Intégrer les règles d'ergonomie.***

***Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité*** propres à l'entreprise.

***Maîtriser les gestes techniques*** propres à l'entretien sanitaire et au respect du cahier des charges de la culture concernée.

### **Prérequis :**

Il n'y a pas de prérequis spécifiques, la formation s'effectuant généralement à la suite d'une demande de l'exploitant. Le salarié concerné doit néanmoins exercer au poste de travail relatif au domaine de l'action visée.

# **CENTRE DE FORMATION LOSSOIS LOIC FORMATEUR**

## **TECHNIQUES DE CONDITIONNEMENT TOUS PRODUITS .14 H**

### **Contenu :**

- **SAVOIR RECONNAITRE LES DEFAUTS DES FRUITS ET LEGUMES ET PRODUITS AGRICOLES -4 h**
  - classification des agents pathogènes :( champignons, bactéries, virus etc....)
  - classification des parasites :(Insectes, acariens, nématodes)
  - reconnaître des déséquilibres nutritionnels ;( carences, excès, etc.)
  
- **DEPLACEMENT SUR LA PARCELLE PUIS EN STATION POUR RECONNAITRE LES ECARTS DE TRI AVANT-PENDANT ET APRES CONDITIONNEME-3h**
  - I -Observe les Influences des facteurs pédoclimatiques sur l'état sanitaire des fruits et légumes et autres produits agricoles.
  - Constater l'importance du réglage du matériel de conditionnement en station.
  
- **COMPRENDRE LES TECHNIQUES DE CONDITIONNEMENT- 5h**
  - Les conditionnements Manuels.
  - Les conditionnements Mécaniques
  - Les conditionnements Electro-Informatiques
  - Contexte de l'entreprise selon : cahier des charges, suivi sanitaire.
  - Comprendre et respecter les consignes
  - Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité alimentaire au niveau de la parcelle
  - Appliquer le mode opératoire et ergonomique du poste de travail
  
- **SAVOIR AGIR ET REAGIR-2h**
  - Organiser son atelier et/ou de conditionnement en appliquant les règles d'ergonomie et d'organisation efficace de l'espace de travail.
  - Atteindre une cadence d'observation propre à l'entreprise.
  - Savoir travailler en équipe pour mieux répondre aux demandes commerciales instantanément

## TECHNIQUES DE CONDITIONNEMENT TOUS PRODUITS .14 H

### Méthodologie pédagogique :

Les stagiaires et/ou salariés, sont des hommes et des femmes de terrains, travaillant dans des conditions parfois difficiles en station. Ils sont donc peu enclins à suivre des cours théoriques et à prendre des notes. Les formations alternent par conséquent des face à face pédagogiques en salle, au cours desquels sont appréhendées les notions théoriques, suivis de mises en situation. Dans tous les cas, nous accordons la priorité aux mises en pratiques concrètes, suivies de mises en situation sur le terrain. Ceci nous permet d'adapter les apports théoriques et pragmatiques en fonction des conditions pédoclimatiques de chaque territoire et des conditions d'observation et d'emballage.

- **Positionnement** : en amont, le positionnement permet d'évaluer les acquis des salariés, et donc d'adapter le contenu en conséquence. La formation peut ainsi s'ajuster soit à un personnel débutant, soit plus avancé, comme les permanents CDI.
- **Cours en salle** : les cours privilégient les supports visuels, tels que diaporamas, vidéo projection, ou fiches techniques. la méthode pédagogique privilégiée est la **méthode magistrale** où le formateur transmet des connaissances sous la forme d'un exposé. Cette méthode alterne avec la **méthode interrogative** où un système de questions réponses permet aux stagiaires de développer leur curiosité et leurs aptitudes issues de compétences transversales.
- **Mise en pratique sur le terrain** : l'accent est mis sur l'observation, la méthode pour aborder efficacement un atelier de conditionnements. La méthode pédagogique utilisée est la **méthode découverte** qui consiste à apprendre par des "essais erreurs" en petits groupes et de mobiliser les expériences des stagiaires pour apprécier une situation et résoudre un problème donné. Cette méthode alterne avec la **méthode démonstrative** qui consiste à montrer un geste, ou une technique précise afin que le stagiaire conceptualise et intègre l'objectif.
- **Evaluation** : Tout au long de la formation, le formateur pratique une interrogation pour valider la progression des stagiaires et l'intégration des connaissances et des compétences, notamment par l'intermédiaire d'un diaporama formatif ou de QCM formatifs. A l'issue de la formation, une grille d'évaluation simple accompagne l'attestation de fin de formation, et permet d'attester la validation des nouveaux acquis.

Afin d'assurer la pertinence de la formation, le formateur en charge du montage et de l'animation, prend en compte les problématiques spécifiques du candidat et les intègre au programme si ces particularités peuvent répondre aux besoins des autres stagiaires. Mais toujours dans le respect du référentiel de la formation.

Ainsi les modalités et les moyens pédagogiques peuvent être adaptés et modulés en fonction des besoins et contraintes spécifiques des apprenants dans le respect des objectifs de formation visés.



# CENTRE DE FORMATION LOSSOIS LOIC FORMATEUR

## TECHNIQUES DE CONDITIONNEMENT TOUS PRODUITS .14 H

### Commentaires :

Cette formation doit pouvoir se décliner en fonction des nombreux paramètres liés au conditionnement des différents produits conditionnables, mais aussi en fonction des différentes pratiques évolutives inhérentes aux évolutions des marchés, des espèces et variétés, du climat et de la réglementation.

Notre Centre de Formation nous permet d’orienter, de vérifier et **d’organiser un parcours de formation sur mesure** qui doit conduire le salarié à **la polyvalence** voire la poly- compétence dans l’exécution de leurs travaux de conditionnement.

Lorsque le salarié le désire, et en partenariat avec l’entreprise une formation plus longue et plus spécifique doit pouvoir être mise en place.

Cette certification a un double intérêt :

- Pour le salarié : qualifier et faciliter sa promotion dans des entreprises Arboricole ou Légumière disposant d’un système de commercialisation donc de conditionnement spécifique.

- Pour l’entreprise : valoriser cette formation vis-à-vis des nombreux référentiels qualités avec lesquels elle doit en permanence évoluer et s’adapter pour rester compétitive avec un conditionnement irréprochable.