

FORMATION PROFESSIONNELLE



OBJECTIFS DE LA FORMATION

- Acquérir le bon geste technique de cueillette.
- Apprendre à déterminer la bonne maturité et le bon calibre du fruit.
- Savoir reconnaître un fruit non conforme.
- Apprendre à conditionner et à manipuler avec soin en respectant les objectifs de qualité.
- Gagner en rapidité et en dextérité dans l'exécution des tâches.

CONTENU PÉDAGOGIQUE

- Echange sur les pratiques et mise en avant des erreurs et des points forts des participants.
- Etude des différentes règles liées à l'hygiène agroalimentaire.
- Etude des différentes règles de sécurité et de prévention: Quelle tenue vestimentaire adopter ? Esprit d'équipe et respect des consignes.
- Organisation et initiative, autonomie. Horaires décalés et travail le week-end. Esprit d'équipe.
- Travaux pratiques de cueillette de fruits. Travaux pratiques de conditionnement de fruits.

MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES

- Alternance d'apports en connaissances théoriques de verger et de travaux pratiques dirigés en situations de vergers de production.

SUIVI ET ÉVALUATION DE LA FORMATION

Dans le cadre de notre démarche qualité, la formation fait l'objet d'une feuille d'émargement par demi-journées et d'une enquête de satisfaction. A l'issue de ces deux jours, le stagiaire obtient un certificat de réalisation de la formation.

MODALITÉS ET FINANCEMENT

- **Financement** : VIVEA (100%) pour les chefs d'exploitation, OCAPIAT (100%) pour les salariés. Autres, nous contacter.
- **Accessibilité** : nos formations sont accessibles aux personnes en situation de handicap.

DURÉE DE LA FORMATION :

2 JOURS - 14H

DATES ET HORAIRES :

1 SESSION PAR AN

AU PRINTEMPS

9H-12H* ET 13H-17H

*Possibilité de réserver les repas à la MFR

LIEU DE FORMATION :

MFR ANNEYRON
10 Rue de l'Europe
26140 ANNEYRON

PRÉREQUIS

AUCUN

CONTACT

Service Formations Professionnelles

04 75 31 50 46

mfr.annayron@mfr.asso.fr

