

## **Référence 43806**

Intitulé de la formation : **Réaliser le conditionnement en station des fruits et légumes**

Domaine : Cultures fruitières

Type de formation Inter-Entreprise

Durée : 14 h

Prérequis : Aucun.

### **PUBLIC**

Salariés CDD ou CDI. Nous intervenons généralement auprès de salariés en poste. Les exploitations agricoles embauchent le plus souvent des CDD, peu qualifiés, pour assurer les activités saisonnières et qui viennent épauler les CDI, plus confirmés. Nous disposons donc, là aussi, d'une offre modulaire permettant 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 ; pour les plus confirmés, l'accent sera mis sur la prise d'initiative et sur l'autonomie : le salarié confirmé pourra ainsi, en fin de formation, réaliser avec discernement les activités requises pour le conditionnement.

### **OBJECTIF DE LA FORMATION**

Plus que dans tout autre domaine le secteur de conditionnement et de la mise en marché est soumis à l'évolution des pratiques mais aussi et surtout au dictat de la réglementation L'accent sera mis sur la connaissance de référentielles qualités et la mise en application des règles de sécurité et d'hygiène A l'issue de la formation, le stagiaire doit être capable de : - Connaître les critères de qualité des fruits et légumes - Connaître et appliquer le cahier des charges - Appréhender le système d'agrèage propre à l'entreprise - Préparer son poste de travail - Réaliser le conditionnement en respectant les règles d'hygiène et de sécurité des denrées alimentaires - Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité des denrées alimentaires - Connaître et appliquer les règles de sécurité individuelle et collective.

### **PRE-REQUIS**

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.

### **CONTENU ET DEROULEMENT**

Notion de cahier des charges et les principales référentielles qualités de l'entreprise - 2 h - Définition-contexte - Critères d'agrèage et produits non conformes (calibres, formes, poids, couleur, propreté...) - Outils de mesure de la qualité (pénétrromètre, Durofel, normes de calibres, mesure du taux de sucre...) - Mise en œuvre de l'agrèage et de la traçabilité - Les référentiels qualités de l'entreprise. Règles de sécurité des denrées alimentaire - 2 h - Identification des différents risques : Physiques, bactériologiques... - Comportement en entreprise. Applications des règles de sécurité et d'hygiène à son poste de travail. Réalisation de conditionnement sur consignes - 10 h - Analyse de la fiche de poste - Organisation de l'atelier de conditionnement - Identification et évaluation des principaux risques d'accidents - Organisation efficiente de son

poste de travail - Mise en application du cahier des charges - Choix des fruits conformes et non conformes : - Respect des règles de sécurité des denrées alimentaires - Respect des règles de sécurité individuelle et collectives.

### **METHODE PEDAGOGIQUE**

Les stagiaires, salariés, sont des hommes et des femmes de terrains, travaillant dans des conditions parfois difficiles. 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. Ceci nous permet d'adapter les apports théoriques en fonction des conditions pédoclimatiques de chaque territoire. Dans le cadre de notre démarche qualité, la formation fait l'objet d'une feuille d'émargement par demi-journée, d'une enquête de satisfaction stagiaire et client ainsi que d'évaluations théoriques et pratiques au cours de la session.