

Domaine	Référence OCAPIAT	Intitulé de la formation	Date de la formation	Durée	Nombre Max. de stagiaire	Objectifs pédagogiques
Agriculture	3524	Conduite de tracteur en sécurité pour la récolte de luzerne		14 H	10	<ul style="list-style-type: none"> - Acquérir les notions de sécurité, d'accidentologie et mécanique - Appréhender le matériel, effectuer une prise de poste - Conduire en sécurité
	4775	Eco-conduite des engins agricoles		14 H	8	<ul style="list-style-type: none"> - Prendre en considération les caractéristiques mécaniques des tracteurs outils pour les utiliser de façon raisonnée et économique. - Conduire un engin agricole en optimisant la consommation de carburant
	4938	Entretien et maintenance du matériel agricole		14 H	8	<ul style="list-style-type: none"> - Maîtriser l'entretien et la maintenance des tracteurs - Maîtriser les circuits et la réparation d'éléments hydraulique - Maîtriser l'entretien et la maintenance des différentes transmissions à cardan - Maîtriser le fonctionnement et l'entretien des limiteurs de couples - Maîtriser le changement et l'entretien des roulements
	4885	Techniques de Soudage - Initiation		42 H	8	<ul style="list-style-type: none"> - Appréhender les différentes techniques de soudure - Préparer les pièces à l'assemblage - Savoir effectuer les différents travaux préparatoires - Connaître le fonctionnement et savoir régler un poste à souder - Utiliser le matériel en sécurité - Réaliser des pièces mécano-soudés avec différentes soudures
Agro - alimentaire	4487	Bonnes pratiques de nettoyage et de désinfection en agroalimentaire	05 au 09/10/2020	35 H	10	<ul style="list-style-type: none"> - Apprendre et/ou développer ses connaissances sur le nettoyage et la désinfection au sein d'une entreprise pour améliorer son hygiène - Mettre en place le nettoyage et la désinfection dans une entreprise agro-alimentaire - Vérifier l'efficacité du nettoyage et de la désinfection dans une entreprise agro-alimentaire
	4506	Bonnes pratiques d'hygiène en agroalimentaire	01 et 02/10/2020	14 H	12	<ul style="list-style-type: none"> - Identifier les bonnes Pratiques d'Hygiène à mettre en œuvre pour assurer l'hygiène dans une entreprise agro-alimentaire - Mettre en place les Bonnes Pratiques d'Hygiène - Vérifier le respect des Bonnes Pratiques d'Hygiène
	4551	Conduite de l'autoclave		21 H	10	<ul style="list-style-type: none"> - Appréhender les bonnes pratiques d'hygiène et la destruction des micro-organismes dans les produits alimentaires - Analyser le contexte réglementaire - Connaître le fonctionnement des autoclaves - Conduire et surveiller l'appareil - Transmettre et veiller à la compréhension des consignes de sécurité

Agro - alimentaire	4568	La méthode 5S	12 et 13/11/2020	14 H	10	<ul style="list-style-type: none"> - Comprendre l'importance d'une démarche 5S dans le cadre de l'amélioration continue de l'entreprise - Maîtriser les principes fondamentaux et la méthodologie de mise en œuvre de la démarche 5S - Appliquer la méthode 5S sur une zone pilote - Identifier les paramètres de pérennisation de la méthode 5S
	4460	Maîtriser la qualité et la sécurité sanitaire des produits carnés	12 et 13/10/2020	14 H	10	<ul style="list-style-type: none"> - Connaître les bonnes pratiques d'hygiène, les microbes - Évaluer les risques sanitaires au niveau des produits carnés - S'approprier les moyens de maîtrise : savoir gérer les risques sanitaires pour assurer la qualité de la viande
Certificat Individuel – Formation Initiale	5148	Certiphyto Initial – Conseil à l'utilisation des produits phytopharmaceutiques		28 H	15	<ul style="list-style-type: none"> - Obtention du certificat individuel "Conseil à l'utilisation des produits phytopharmaceutiques" - Former à la réduction des produits, promouvoir les stratégies permettant de réduire leurs utilisations, sécuriser l'utilisation pour l'homme et l'environnement et actualiser ses connaissances
	6873	Certiphyto Initial – Décideur en entreprise non soumise à agrément	26 et 27/11/2020	14 H	15	<ul style="list-style-type: none"> - Obtention du certificat individuel "Décideur en entreprise non soumise à agrément" - Former à la réduction des produits, promouvoir les stratégies permettant de réduire leurs utilisations, sécuriser l'utilisation pour l'homme et l'environnement et actualiser ses connaissances
	6914	Certiphyto Initial – Décideur en entreprise soumise à agrément		21 H	15	<ul style="list-style-type: none"> - Obtention du certificat individuel " Décideur en entreprise soumise à agrément" - Former à la réduction des produits, promouvoir les stratégies permettant de réduire leurs utilisations, sécuriser l'utilisation pour l'homme et l'environnement et actualiser ses connaissances
	6922	Certiphyto Initial – Mise en vente, vente de produits phytopharmaceutiques		21 H	15	<ul style="list-style-type: none"> - Obtention du certificat individuel " Mise en vente, vente de produits phytopharmaceutiques" - Former à la réduction des produits, promouvoir les stratégies permettant de réduire leurs utilisations, sécuriser l'utilisation pour l'homme et l'environnement et actualiser ses connaissances
	6930	Certiphyto Initial – Opérateur	19 et 20/11/2020	14 H	15	<ul style="list-style-type: none"> - Obtention du certificat individuel "Opérateur" - Former à la réduction des produits, promouvoir les stratégies permettant de réduire leurs utilisations, sécuriser l'utilisation pour l'homme et l'environnement et actualiser ses connaissances
Certificat Individuel – Recyclage	6949	Certiphyto Recyclage – Conseil à l'utilisation des produits phytopharmaceutiques		14 H	15	<ul style="list-style-type: none"> - Renouvellement du Certificat Individuel "Conseil à l'utilisation des produits phytopharmaceutiques" - Former à la réduction des produits, promouvoir les stratégies permettant de réduire leurs utilisations, sécuriser l'utilisation pour l'homme et l'environnement et actualiser ses connaissances

E.P.L.E.F.P.A Châlons en Champagne – RD 3 – 51460 SOMME VESLE

Enregistré sous le numéro d'activité 2151P002051

Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'Etat

C.F.P.P.A - 52 Allée du Château – 51460 L'EPINE

Siret 19511196800036

Tél : 03.26.68.66.11 – Fax : 03.26.68.66.26

Site internet : www.cfppalepine.fr – E-mail : cfppa.somme-vesle@educagri.fr

Certificat Individuel – Recyclage	6991	Certiphyto Recyclage – Décideur en entreprise non soumise à agrément		7 H	15	- Renouvellement du Certificat Individuel "Décideur en entreprise non soumise à agrément " - Former à la réduction des produits, promouvoir les stratégies permettant de réduire leurs utilisations, sécuriser l'utilisation pour l'homme et l'environnement et actualiser ses connaissances
	7006	Certiphyto Recyclage – Décideur en entreprise soumise à agrément		7 H	15	- Renouvellement du Certificat Individuel "Décideur en entreprise soumise à agrément " - Former à la réduction des produits, promouvoir les stratégies permettant de réduire leurs utilisations, sécuriser l'utilisation pour l'homme et l'environnement et actualiser ses connaissances
	7043	Certiphyto Recyclage – Mise en vente, vente de produits phytopharmaceutiques		7 H	15	- Renouvellement du Certificat Individuel "Mise en vente, vente de produits phytopharmaceutiques " - Former à la réduction des produits, promouvoir les stratégies permettant de réduire leurs utilisations, sécuriser l'utilisation pour l'homme et l'environnement et actualiser ses connaissances
	7028	Certiphyto Recyclage – Opérateur		7 H	15	- Renouvellement du Certificat Individuel "Opérateur " - Former à la réduction des produits, promouvoir les stratégies permettant de réduire leurs utilisations, sécuriser l'utilisation pour l'homme et l'environnement et actualiser ses connaissances
Espaces Verts	22038	État des équipements de protection individuelle (EPI) et du matériel (unité 2)		14 H	12	- Connaître la législation spécifique aux EPI. - Savoir créer et gérer le registre de sécurité. - Acquérir les bons automatismes pour le contrôle des EPI. - Savoir identifier les défauts et mettre en place les actions correctives. - Être capable d'identifier et de vérifier les organes de protection des matériels
	22086	Taille des arbres fruitiers		14 H	12	- Connaître et pratiquer les techniques de taille de formation et d'entretien adaptées pour les arbres fruitiers
	22070	Taille des rosiers, arbres et arbustes d'ornement		14 H	12	- Identifier les végétaux pour savoir comment les entretenir - Maîtriser les techniques de base pour les tailles de haies et arbustives - Choisir le matériel adapté en fonction des travaux à réaliser - Maîtriser et appliquer, en sécurité, les techniques de taille - Entretenir un massif arbustif ou une haie
	22291	Taille raisonnée des arbres et arbustes d'ornement		14 H	12	- Identifier les végétaux pour savoir comment les entretenir - Maîtriser les techniques de base pour les tailles de haies et arbustives - Choisir le matériel adapté en fonction des travaux à réaliser - Maîtriser et appliquer, en sécurité, les techniques de taille - Entretenir un massif arbustif ou une haie - Gestion raisonnée de la taille (saisons, méthodes, ...)

E.P.L.E.F.P.A Châlons en Champagne – RD 3 – 51460 SOMME VESLE

Enregistré sous le numéro d'activité 2151P002051

Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'Etat

C.F.P.P.A - 52 Allée du Château – 51460 L'EPINE

Siret 19511196800036

Tél : 03.26.68.66.11 – Fax : 03.26.68.66.26

Site internet : www.cfppalepine.fr – E-mail : cfppa.somme-vesle@educagri.fr

SST - Recyclage	10143	Sauveteur Secouriste du Travail (SST-MAC) - Recyclage		7 H	10	<ul style="list-style-type: none"> - Maintenir les compétences du Sauveteur Secouriste du Travail, définies dans le référentiel de formation, à un niveau équivalent voire supérieur à celui de sa formation initiale. - Comprendre l'intérêt du recyclage - Remettre à niveau ses connaissances sur la prévention - Actualiser ses connaissances au regard du programme de formation SST et aux risques spécifiques du domaine agricole - Réviser les différents process par une mise en pratique
Maître d'apprentis- sage ou tuteur	4370	Maître d'apprentissage ou tuteur		14 H	15	<ul style="list-style-type: none"> - Savoir se positionner en interne et à l'externe : appréhender le rôle et les missions du maître d'apprentissage/tuteur - Organiser et faciliter l'intégration du tuteur - Organiser et accompagner le parcours de développement des compétences du tuteur - Comprendre et mettre en œuvre une démarche d'analyse de la pratique professionnelle - Participer à l'évaluation des compétences professionnelles et aptitudes

Formations également accessibles par d'autres financements, n'hésitez pas à nous contacter !