



Découverte des métiers Agricoles Et en Agro-Alimentaire

En formation continue

Durée

8 semaines (280 h)

2 modules de 4 semaines, soit 1 module par secteur, à suivre à la suite ou indépendamment

pour chaque module :

- 2 périodes en centre de formation (8 jours)
- 1 période en stage en entreprise (12 jours)

Dates

mi-octobre / mi-décembre
avril / mai - mai / juin

Horaires

8h30-12h00 & 13h30-17h00

Lieu

Carpentras / Orange / Avignon

Mode de financement et tarif

Nous contacter

Campus Provence-Ventoux CFPPA

310 chemin de l'Hermitage
84200 CARPENTRAS

Tél. 04 90 60 80 90
cfppa.carpentras@educagri.fr
<https://www.epl.carpentras.educagri.fr>
<https://cfppaprovenceventoux.fr>

Consulter nos indicateurs de résultat
sur notre site internet.

Le CFPPA Provence-Ventoux est certifié Qualiopi pour
les catégories d'actions suivantes : actions de formation,
actions permettant de valider les Acquis de l'Expérience.

Le travail et les métiers

Les secteurs agricole et agroalimentaire offrent de nombreuses possibilités d'emplois en Vaucluse, dans des entreprises de différents types (exploitation agricoles, entreprises artisanales, moyennes et grandes entreprises). Les métiers sont diversifiés, avec divers niveaux de technicité et de responsabilité.

En agriculture (viticulture, maraîchage, arboriculture) : ouvrier polyvalent, tractoriste, chef de culture, responsable d'exploitation agricole, ouvrier caviste ...

En agroalimentaire (transformation fruits et légumes, aliments secs, plats préparés, boissons) : conducteur de machine/ligne, opérateur de production, préparateur/opérateur en transformation alimentaire ...

Objectifs pédagogiques

- Connaître les secteurs agricole et agroalimentaire
- Identifier les métiers et emplois proposés, les compétences techniques et relationnelles
- Se confronter à ces secteurs par de multiples contacts avec le monde professionnel
- Approcher l'exercice de métiers agricoles et/ou en agroalimentaire
- Se mobiliser pour les enjeux de l'écologie, du numérique et de la citoyenneté
- Cerner les formations envisageables
- Définir ou confirmer un projet professionnel.

Public concerné et mode de financement

Demandeur d'emploi ; salarié d'entreprise en CPF-PTF (Compte Personnel de Formation de Projet de Transition Professionnelle) ; Plan de Développement des Compétences.

Mode de financement : Région Sud/FSE ; autres financements : nous contacter.

Prérequis

- savoir communiquer en français à l'oral et à l'écrit *
- posséder des bases en calcul *
- avoir une bonne condition physique

* test de positionnement à l'entrée en formation

Conditions d'entrée

- Avoir un intérêt pour l'agriculture et l'agroalimentaire, ou l'un ou l'autre de ces secteurs.
- Être volontaire pour cette action de découverte.
- Être motivé pour avancer dans son projet professionnel, notamment s'engager dans un projet de formation suite à l'action "Découverte".

Modalités pédagogiques

La formation privilégie les contacts avec le milieu professionnel durant les périodes en centre de formation et par l'immersion professionnelle. Sont mis en œuvre :

- des phases d'observation et d'échanges avec les professionnels lors des visites d'entreprise, de témoignages de professionnels,
- des travaux pratiques et chantiers école sur site ou en entreprise partenaire,
- des stages en entreprise,
- des travaux de recherches de groupe et individuelles.

Un livret de l'apprenant accompagne le stagiaire dans ses apprentissages et dans la construction de son projet professionnel.

Contenu de la formation

PARTIE 1 : LES METIERS AGRICOLES OU AGROALIMENTAIRES SUR LE TERRITOIRE
visites d'entreprises, témoignages de professionnels : sur le territoire, filières de l'agriculture (viticulture, arboriculture, maraîchage), industries agroalimentaires (transformation fruits et légumes, aliments secs, plats préparés, boissons) , métiers, emplois, évolutions
PARTIE 2 : LES COMPETENCES TECHNIQUES ET RELATIONNELLES POUR LES METIERS
identification des gestes et postures spécifiques, des règles / équipements de sécurité et d'hygiène, détermination des compétences comportementales attendues par les professionnels (autonomie, travail en équipe, adaptation, fiabilité ...)
PARTIE 3 : LES ENJEUX DE L'ÉCOLOGIE, DU NUMÉRIQUE ET DE LA CITOYENNETÉ
Citoyenneté : débat sur les valeurs de la République et/ou intervention d'un acteur du territoire
Ecologie : définition, repérages des pratiques vertueuses sur un territoire en agriculture et en agroalimentaire par la visite d'entreprise et/ou l'intervention d'un professionnel
Numérique : auto-évaluation dans l'usage du numérique, utilisation de l'outil informatique dans la recherche d'informations sur l'agriculture, l'agroalimentaire, les métiers, ainsi que pour avancer sur le projet professionnel et de formation
PARTIE 4 : APPROCHE DE L'EXERCICE D'UN METIER
Stage en entreprise : découverte et expérimentation d'activités, observation, collecte d'informations
PARTIE 5 : DÉFINITION DE SON PROJET (DE FORMATION), BILAN PROFESSIONNEL PERSONNEL
Présentation et intérêt des formations en agriculture, en agroalimentaire
Bilan et plan d'action

Modalités d'évaluation

L'apprenant progresse dans la découverte des secteurs agricole et agroalimentaire, et de leurs métiers, des compétences relationnelles et techniques professionnelles, dans son bilan professionnel personnel et ses projets en sortie de l'action "Découverte".

L'évaluation porte sur la réalisation d'un bilan professionnel personnel et d'un plan d'action intégrant une formation professionnelle dans une continuité de parcours.

Validation de la formation

Délivrance d'un certificat de réalisation et d'un bilan individuel de formation.

Contact :

Geneviève Largaud 04 90 60 80 90
genevieve.largaud-herlitz@educagri.fr



Le CFPPA Provence-Ventoux est particulièrement sensible à l'intégration des personnes en situation de handicap. Notre référent handicap se tient à votre disposition pour étudier les possibilités de compensation, d'aménagement, en fonction de votre situation.

Vous pouvez contacter Mme Armelle PERRI : armelle.perri@educagri.fr