

INTRODUCTION AUX METIERS DE L'AGROALIMENTAIRE



Infos pratiques :

- ✘ **Prérequis :** Aucun
- ✘ **Durée :** 1 jour (7H)
- ✘ **Lieu :** Avignon
- ✘ **Formateur :** Frédéric Marin
- ✘ **Tarif :** 1200€ / Jour
- ✘ **Contact pour RDV :**
formation@ressources84.fr
- ✘ **Tel :** 04.90.84.05.90

✘ **OBJECTIFS DE LA FORMATION**

- Appréhender les enjeux et les outils du service de production en agroalimentaire
- Appréhender les enjeux du savoir-être en entreprise
- Appréhender les enjeux de la Qualité et de la Sécurité
- Analyser les principales organisations en entreprise et le rôle de chacun
-

✘ **CONTENU**

1. **Module 1 : Les enjeux du service de production**

- Environnement de l'entreprise
- Types de production et organisation des flux
- Implication de tous dans la performance d'une chaîne de production

2. **Module 2 : Les enjeux Qualité Sécurité et Environnement**

- Enjeux Humains
- Enjeux financiers
- Enjeux réglementaires : La Responsabilité Civile et Pénale

3. **Module 3 : Savoir être en entreprise**

- Les différentes compétences
- Droits et Devoirs d'un contrat de travail

4. **Module 4 : Organisation des entreprises**

- Différentes fonctions dans une entreprise
- Savoir situer son poste et son rôle dans l'organisation

✘ **METHODES ET TECHNIQUES PEDAGOGIQUES**

Exposé théorique, méthodes participatives et actives, échanges d'expérience ...

✘ **MODALITES D'EVALUATION**

En amont : Test pour évaluer le niveau des participants

En cours : Evaluation formative séquencée en cours de modules : exercices, cas pratiques

En fin : Evaluation des acquis, attestation de formation, évaluation à chaud de la formation, évaluation à froid

