

**L'Action de Formation Préalable au Recrutement est une aide au financement d'une formation avant embauche afin de combler l'écart qu'il peut exister entre les compétences initiales d'un individu et celles requises pour le poste visé**



## Pré Requis

Toute personne inscrite dans le dispositif et visant une embauche

## Objectifs

Connaître le fonctionnement de l'entreprise, les interactions entre les divers services et les rôles de chacun au sein de l'établissement  
Comprendre l'intégralité du diagramme de fabrication donnant le produit fini et les missions au sein de ce diagramme  
Apprendre et appliquer les diverses compétences nécessaires au métier d'ouvrier

## Les + métier

Dans le but de favoriser une embauche en bonne intégration d'un-e salarié-e, le développement initial des compétences spécifiques au métier sont un atout commun aux 2 parties (employeur et collaborateur). La formation intègre les contenus de manière systémique (l'entreprise comme un engrenage global) pour un apprentissage adapté

## Qualification Intervenant(e)(s)

Intervenants extérieurs (1 expert en démarche de prévention des risques, de certification et qualifié formateur de formateur, 1 expert spécialisé sur la production de champignons)

## Méthodes et moyens pédagogiques

Modalités pédagogiques de présentiel (méthodes magistrales et actives)  
TIC dont supports individuels

## Objectifs Pédagogiques

Connaitre le fonctionnement de l'entreprise, les interactions entre les divers services et mon rôle au sein de l'organisation  
Comprendre l'intégralité du diagramme de fabrication donnant le produit fini et mes missions au sein de ce diagramme  
Apprendre et appliquer les diverses compétences nécessaires au métier d'ouvrier

## Méthodes et modalités d'évaluation

Evaluations formatives en situations pédagogiques théoriques  
Suivi individuel en situation pratique

## Parcours pédagogique

### 1ère partie : l'établissement

Cartographie des processus de l'établissement ; organigramme, interactions internes et externes (relations fournisseurs, clients, bureau commercial)  
Développement spécifique des fonctions « supports » et de leurs liens avec les ouvriers (Ressources Humaines, Qualité Hygiène Sécurité et santé Environnement, Maintenance etc.)  
Approche transversale du travail  
Description du projet « nouvelle champignonnière ergonomique »  
Introduction aux démarches RSE de l'établissement

### 2ème partie : agronomie et produit fini

Comment pousse un champignon ? Du composte au consommateur, cycle de vie  
Les cahiers des charges clients (description du produit à l'état « commercial »)  
Les activités et le déroulement nécessaires de la production ; gestion des ressources (techniques, humaines et organisationnelles)  
Les domaines annexes indispensables, hors champignons mais nécessaire à chaque étape du cycle de vie (énergie, prophylaxie, déchets, informatique etc.)  
Les fournitures (pour obtenir des champignons, pour les conditionner, pour les vendre)  
La logistique

### 3ème partie : les compétences du métier

Apprentissage et mise en pratique des 3 secteurs spécifiques ;  
Mise en place / Débarrassage (avec nettoyage) en chambre de pousse  
Récolte en chambre de récolte  
Conditionnement et logistique en zone produit fini  
Théorie des activités avec présentation des savoirs, des savoir-faire et des savoir-être nécessaires  
Pratique de ces diverses activités avec application des savoirs, savoir-faire et savoir-être  
Développement de compétence en lien avec les formations et sensibilisations obligatoires selon les postes (prévention des risques d'accident du travail et de maladie professionnelle, des risques liés à la manutention manuelle, liés à l'utilisation et la conduite de certains équipements de manutention mécanique, liés à l'emploi de produits chimiques, liés à la mobilité interne et externe, lié à la gestion des incendies etc.)

## Durée

**130.00** Heures

## Effectif

**18** Jours

De 4 à 14 Personnes