

Public Concerné

Tout individu prévu à être recruté

Objectifs

Avoir toutes les compétences nécessaires au poste de travail envisagé à l'embauche.

Connaître le fonctionnement entier de l'établissement afin d'être pleinement intégré dans son organisation.

Les + métier

Programme et organisation définis selon les besoins de l'établissement. Rendre un ou des individus immédiatement opérationnel(s) à un poste de travail par l'acquisition des compétences spécifiques

Qualification Intervenant(e)(s)

Charles MATHON

Méthodes et moyens pédagogiques

Présentations théoriques (exposés magistraux par oral et vidéos, activités de découverte, outils d'évaluation etc.) (27 heures)

Visites démonstratives et explicatives sur sites (8 heures)

Mises en application pratique encadrées (35 heures)

Pré Requis

Aucun

Parcours pédagogique

1er domaine de compétences : connaître le fonctionnement de l'établissement et comprendre les interactions entre les services et les individus

Présentation de l'entreprise, du groupe, des organigrammes.

Présentation des différents services supports ainsi que leurs missions, leurs besoins et comprendre les interactions avec les opérateurs ; (service QHSE et notamment certifications, service RH, service comptabilité, service maintenance, service informatique)

2ème domaine de compétences : connaître tout le diagramme de production des tomates sous serre

Présentation de contrats et exigences clients ainsi que leurs cahiers des charges.

Description de la vie de la plante et de toutes les activités nécessaires sur une campagne annuelle ; (plantation, palissage, descente, effeuillage, récolte, activités de conditionnement, débarrassage). Ceci sur tous les types de production (grappes et « petits fruits »).

Description des ressources supports nécessaire à ces activités ;

Protection Biologique Intégré, prophylaxie, gestion agronomique, gestion des déchets et gestion des énergies nécessaires (chaleur, CO2, croissance de la plante etc.)

3ème domaine de compétences : les savoir-faire pratiques

Mise en application sur le terrain des activités principales : encadrement en binôme avec formateurs référents internes de l'établissement (travail en tête, descente, effeuillage, récolte et conditionnement.)

Introduction à la prévention des risques liés aux activités physiques

Introduction aux mesures de secourisme et de gestion des accidents

Introduction aux règles de sécurité pour la conduite en sécurité des engins de manutention (chariots et nacelles)

Objectifs Pédagogiques

Situer et comprendre son rôle au sein du fonctionnement global de l'établissement.

Être compétent sur les toutes les tâches de travail nécessaires à la production de tomates.

Maîtriser les compétences supports liées aux métiers de production de tomates

Méthodes et modalités d'évaluation

Evaluations formatives sur chaque module spécifique (selon découpage du programme)

Evaluation sommative sur la validation des 3 domaines de compétences ciblés

Durée

70.00 Heures

10 Jours

Effectif

De 1 à 10 Personnes