



MODULE DE PROFESSIONNALISATION

AGRO ALIMENTAIRE

Objectifs))

Acquérir des compétences professionnelles complémentaires et/ou actualiser ses connaissances nécessaires à l'exercice des métiers dans l'agroalimentaire.

Modalités))

Public concerné

Demandeurs d'emploi de plus de 18 ans

Prérequis : Maitriser les savoirs de base

Conditions d'accès

Avoir une certification et/ou une expérience professionnelle significative dans le domaine industriel et/ou agroalimentaire.

Rythme de la formation

Formation temps plein

Durée

En centre : 210 heures (7 semaines)
 En Entreprise : 140 heures
 (4 semaines)

Dates :

Du 29 Août au 15 Novembre 2016

REUNIONS D'INFORMATION COLLECTIVE

**Le Lundi 27 juin à 9h,
 Le Mercredi 6 Juillet à 9h,
 Le Lundi 11 Juillet à 14h.**

**au GRETA Boulogne
 1, rue Flaubert
 62200 Boulogne sur Mer**

Contenus))

- Environnement socio-économique de l'industrie Agroalimentaire
- Nouveaux Métiers de l'AA
- Procédures de fabrication, conditionnement, conservation, expédition (étiquettes)
- Règles d'hygiène liées aux aliments et à la profession
- Normes HACCP, Qualité
- Nettoyage et hygiène des installations
- Connaissances générales appliquées à l'agroalimentaire
- Module Habilitation électrique
- Module Gestes et Postures
- Préparation et passage du diplôme SST (Sauveteur Secouriste du Travail)
- Accompagnement à la recherche d'emploi

Méthodes et moyens

- Pédagogie de groupe, et suivi individuel
- Ateliers pratiques et techniques
- Deux stages en entreprise

Lieu de formation))

Lycée MARIETTE- 69 rue Beurepaire
 62200 Boulogne-sur-Mer

Lycée CAZIN - 42 Rue Cazin
 62200 Boulogne-sur-Mer

GRETA Boulogne . 1, rue Flaubert
 62200 Boulogne sur Mer

Intervenants))

- Equipe pédagogique du Lycée Cazin
- Chargé de relations Entreprise du GRETA

Nous joindre))

GRETA GRAND LITTORAL
greta.grand-littoral@ac-lille.fr

Contact :

Fanny BILLE
 Assistante administrative
 03 62 63 70 00
greta.mariette@laposte.net

Hélène LEBLANC
 Conseillère en Formation Continue
 03 21 46 12 10
helene.leblanc@ac-lille.fr

Alain RINGOT
 Formateur Référent
 03 21 99 02 22