

DÉPARTEMENT MERCHANDISING ET DISTRIBUTION

Partenaire - conseil de la Distribution
Conseil - Etudes - Ingénierie - Formation

Fruits et Légumes :

Produits, Agréage, Préparation des commandes

Catalogue de formation



Sommaire

LES STAGES PAGES 6 À 13

QUALITÉ

MAITRISE DE LA PROCÉDURE HACCP 6

AGRÉAGE

LA FONCTION D'AGRÉEUR 7

L'AGRÉAGE EN FRUITS ET LÉGUMES 8

L'AGRÉAGE EN FRUITS ET LÉGUMES ET LA DÉMARCHE FEL'ENGAGEMENT 9

PRODUITS

LA CONNAISSANCE DES PRODUITS..... 10

LA CONNAISSANCE DES BASSINS DE PRODUCTION..... 11

PRÉPARATION DES COMMANDES

LES BONNES PRATIQUES DE LA PRÉPARATION DES COMMANDES 12

LA FRAGILITÉ DES FRUITS ET LÉGUMES / LE SUIVI DU CLIENT PAR LA QUALITÉ 13

Produits, Agréage, Préparation des commandes

Du rayon **FRUITS ET LÉGUMES**

LES STAGES

PUBLIC :

Responsable qualité
Contrôleur de la qualité

DURÉE : 2 jours

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES :

Exposé en salle en
vidéo-projection
Apport de l'animateur
Usage du Contrôle continu des
acquis
Applications de terrain

*Les stagiaires doivent apporter
leur guide de procédure hygiène
et HACCP ainsi que le cahier des
charges qualité de l'entreprise.*

OUTILS :

Guide des procédures HACCP
Cahier des charges qualité de
l'entreprise

Objectifs

Apporter la maîtrise de la procédure HACCP et le contrôle de la qualité globale des Fruits et légumes.

Contenu

PRÉSENTATION DE LA MÉTHODE HACCP (ANALYSE DES RISQUES ET POINTS CRITIQUES POUR LEUR MAÎTRISE)

Objectifs et enjeux
Les dispositions réglementaires européennes
Les dispositions complémentaires au niveau français
Le code d'usages international du *codex alimentarius*
Principes de bases de l'HACCP

VOCABULAIRE ET TERMINOLOGIE SPÉCIFIQUE

LES 7 PRINCIPES D' ACTIONS HACCP

LES PRÉALABLES À L'APPLICATION DU PLAN HACCP

APPLIQUER SON SYSTÈME HACCP

Exercices pratiques
Rédaction du plan HACCP

FAIRE ÉVOLUER SON SYSTÈME D'ASSURANCE QUALITÉ

CONCLUSION



FORMATION A LA FONCTION D'AGRÉEUR

Objectifs

Apporter une connaissance et un savoir-faire concernant l'agrégé des Fruits & Légumes.

Contenu

PROGRAMME DE MISE A NIVEAU :

LA FONCTION D'AGRÉEUR DANS LA FILIÈRE FRUITS & LÉGUMES

Connaissance du circuit et positionnement du poste
Définition du poste et des tâches
Différences entre agrégé et réception

SENSIBILISATION AUX FACTEURS D'ÉVOLUTION DU PRODUIT

Classement physiologique des produits
Définition de la qualité
Différents niveaux de qualité
Points techniques sur la maintenance de la qualité.

LE PRODUIT ET SA NORME

Bases de la réglementation européenne
Classification qualitative, les catégories
Calibrage
Tolérances
Conditionnement
Marquage

LES CONDITIONS DE MARQUAGE DE QUALITÉ DÉTERMINÉES

Appellations qualitatives (A.O.C., A.O.P., I.G.P., Label, Logo A.B.)
Les marques de l'entreprise et leur cahier des charges
Évolution et mise à jour des cahiers des charges

CODES D'USAGE EN FRUITS ET LÉGUMES

COFREUROP
COFREL
RUCIP

LE TRAVAIL D'AGRÉEUR

Contrôle . systématique des arrivages
. renforcé en cas d'anomalie

PRISE D'ÉCHANTILLONS ET EXPERTISE :

Quantités reçues et quantités expertisées
Méthodes de sondage
Expertise des échantillons
Conclusion et conséquences légales

LES CONDITIONS COMPLÉMENTAIRES LIÉES À L'ENSEIGNE ET SON CAHIER DES CHARGES

Outil de traçabilité interne
Cahiers des charges produits
Evolution des cahiers des charges
Les produits sous marque d'entreprise

ORGANISATION DU POSTE ET GESTION DES LITIGES

Organisation du temps de travail
Outils de communication
Documents de travail
Gestion de la traçabilité
Circulation de l'information
Archivage et analyse des fournisseurs
Code d'usages en cas de litige

PROGRAMME DE CONNAISSANCE PRODUITS POUR L'AGRÉAGE :

Les points suivants seront traités pour chaque produit :

LES VARIÉTÉS OU LES TYPES DOMINANTS :

Différence entre type et variété
Variétés majeures
Variétés secondaires
Variétés locales

LES CRITÈRES DE CHOIX ET LA RÉGLEMENTATION :

Critères de base de la qualité du produit
Caractéristiques minimales
Catégories de qualité
Calibrage officiel et calibrage usuel
Tolérances admises en qualité et en calibre
Marquage réglementaire
Conditionnements usuels

LES DÉFAUTS ET MALADIES TYPIQUES :

Maladies fongiques
Insectes et dégâts les plus fréquents
Autres défauts d'aspect
Risques d'évolution

LES CONDITIONS SPÉCIFIQUES DE MAINTENANCE DE LA QUALITÉ :

Températures de conservation
Risques d'écart de température (gel)

LISTE DES FAMILLES DE PRODUITS : PRINTEMPS ET ÉTÉ : (DE FÉVRIER À AOÛT)

Les fruits à noyau
Les petits fruits rouges
Les melons et pastèques
Les petits produits dits primeurs
Les crudités de printemps
Les salades de printemps
Les haricots
La ratatouille
Les pommes de terre primeurs

AUTOMNE ET HIVER : (SEPTEMBRE À JANVIER)

Les agrumes
Les raisins
Les pommes et poires
Les exotiques dont la banane
Les fruits secs
Les pommes de terre de conservation
Les champignons
Les légumes de garniture
Les légumes du pot au feu
L'endive
Les crudités d'hiver

Selon la demande en stage, tout produit peut être étudié avant sa période.

PUBLIC :

Agréés
Réceptionnaires faisant office d'agréés

DURÉE : 6 jours

2 jours de mise à niveau

2 jours pour les produits de la première période de stage

2 jours pour les produits de la seconde période de stage (6 mois plus tard)

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES :

Exposé en salle (vidéo)
Apport de l'animateur
Documentation technique
Manipulations et expertises de terrain
Suivi des arrivages
Les stagiaires doivent être disponibles pendant la phase pratique

OUTILS :

Guide pratique



FORMATION D'AGRÉAGE EN F&L

PUBLIC :

Agréateurs
Adjoints d'agréage expérimentés

DURÉE : 2 jours par saison

selon la date du stage, les gammes étudiées sont les suivantes :

- automne, hiver
- printemps, été

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES :

Exposé en salle
Apport de l'animateur
Documentation de travail
Applications pratiques

OUTILS :

Guide d'agréage
Cahiers des charges

À FOURNIR :

Echantillons à expertiser (colis)

Guide d'agréage (recueil des textes et des notes de services particulières qui influent sur le fonctionnement du poste)

Les éventuels cahiers des charges

Objectifs

Apporter une bonne connaissance et un savoir-faire approfondi concernant l'agréage des Fruits & Légumes des gammes saisonnières

Contenu

PREMIER JOUR :

Rappel de la fonction d'agréateur dans la filière Fruits & Légumes

CONNAISSANCE DU CIRCUIT ET POSITIONNEMENT DU POSTE D'AGRÉEUR

Différences entre agréage et réception
Rappel de la Procédure Fel'engagement (le cas échéant)

LE PRODUIT ET SA NORME

Bases de la normalisation
Définition du produit
Classification qualitative
Calibrage
Tolérances et cumul
Conditionnement
Marquage

LES CONDITIONS COMPLÉMENTAIRES LIÉES AUX CAHIERS DES CHARGES DE L'ENTREPRISE

Connaissance des points complétant la normalisation

LES ACCORDS INTERPROFESSIONNELS

Rôle et application des accords INTERFEL

DÉFINITION DE LA QUALITÉ : (RAPPEL DU STAGE D'INITIATION)

Visuelle
Gustative
Sanitaire
Nutritive
Commerciale

MAINTIEN DE LA QUALITÉ

Pré refroidissement et chaîne du froid
Matériel frigorifique
Conservation en atmosphère contrôlée
Conservation en ultra basse teneur en oxygène

LE TRAVAIL D'AGRÉEUR :

- Contrôle systématique
- Contrôle approfondi
- Prise d'échantillons
- Expertise
- Prise de décision

LES DIFFÉRENTS TYPES DE DÉFAUTS

Physiologiques :
• En culture
• En conservation
Pathologiques :
• Insectes et animaux
• Champignons
• Bactéries
• Virus

DEUXIÈME JOUR :

Agréage de terrain et points de repère : (phase pratique)

CONNAÎTRE LES CARACTÉRISTIQUES MINIMALES

Liste des points de base à connaître

REPÉRER LA CATÉGORIE DE QUALITÉ

Appréciation de l'Extra
Appréciation de la catégorie I
Appréciation de la catégorie II
Cas des produits non normalisés

LISTE DES PRODUITS D'AUTOMNE ET D'HIVER

Groupe des raisins
Groupe des pommes et poires
Groupe des agrumes
Groupe des exotiques
Spécificités des légumes du pot-au-feu
Groupe des salades et l'endive
Groupe des pommes de terre de conservation

LISTE DES PRODUITS DE PRINTEMPS ET D'ÉTÉ

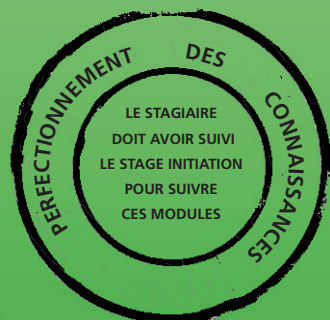
Groupe des salades
Spécificités de l'endive et du poireau au printemps
Groupe des crudités (Concombres, radis, céleri-rave,...)
Groupe de la ratatouille dont tomate
Groupe des pommes de terre primeurs
Groupe des fruits rouges
Groupe des fruits à noyau
Groupe des melons et pastèques

RAPPEL DES DIFFÉRENTS TYPES DE DÉFAUTS : (EN SALLE)

AGRÉAGE VÉCU PAR LES PARTICIPANTS

Fiche d'anomalie et interprétation des litiges
Déclassement qualitatif
Reclassement ou acceptation par dérogation
Mise en destruction
Refus et retour
Confrontation des savoir-faire

ÉVALUATION DES CONNAISSANCES ACQUISES ET CONCLUSION DU STAGE





Objectifs

*Maîtrise de la procédure Fel'engagement
Connaître et mettre en pratique les méthodes et outils d'agrèage dans un esprit de qualité de service, (techniques d'échantillonnage, outils de contrôle ...)
Acquérir des connaissances fondamentales pour assurer cette fonction (normes, cahier des charges, conservation des produits, risques les plus fréquents).*

Contenu

PREMIER JOUR :

Rappel de la fonction d'agréateur dans la filière
Fruits & Légumes

CONNAISSANCE DU CIRCUIT ET POSITIONNEMENT DU POSTE

Définition du poste et des tâches
Différences entre agrèage et réception

LA PROCÉDURE FEL'ENGAGEMENT

Présentation de la convention
La responsabilité de l'entreprise
La responsabilité de l'administration
La responsabilité de la personne désignée

LA RÉGLEMENTATION DU CONTRÔLE

L'organisation commune des marchés et la normalisation
La réglementation communautaire concernant le contrôle
La réglementation française
Les accords interprofessionnels (rôle et application)

LA NORMALISATION

Les objectifs de la normalisation
Les éléments de la normalisation
La définition du produit normalisé
Les caractéristiques minimales
Le calibrage
Les catégories de qualité
Les tolérances de qualité
Les tolérances de calibrage
Le marquage

LA PROCÉDURE D'AGRÉAGE

La méthode d'échantillonnage
L'expertise de l'échantillon
Les contrôles de fraîcheur
Les points sensibles des produits
L'expression de l'agrèage
Les réserves de transport
La destination des lots

LES CONDITIONS DE MARQUAGE DE QUALITÉ DÉTERMINÉE

Appellations qualitatives (A.O.C., A.O.P., I.G.P., Label, Logo A.B.)
Les marques de l'entreprise et leur cahier des charges
Évolution et mise à jour des cahiers des charges

LES TROIS CODES D'USAGES EN FRUITS ET LÉGUMES

COFREUROP
COFREL
RUCIP

DEUXIÈME JOUR :

Agrèage de terrain et points de repère :
Phase pratique

LES CRITÈRES À CONTRÔLER SYSTÉMATIQUEMENT

Liste des points de base à connaître :
Définition du lot
Connaître les caractéristiques minimales :
La fraîcheur, la maturité et l'état sanitaire
La conformité du marquage des colis
La conformité du classement et du calibrage
L'homogénéité du lot
Repérer la catégorie de qualité :
Appréciation de l'Extra
Appréciation de la catégorie I
Appréciation de la catégorie II
Cas des produits non normalisés

OUTILS DU CONTRÔLEUR DE QUALITÉ

Les outils destructifs
Les pénétromètres
Le réfractomètre
L'amidomètre
L'acidimètre
Les robots d'analyse
Les outils non destructifs
Les calibreurs
Les colorimètres,
Le pénétromètre Durofel

AGRÉAGE ET ACTIVITÉ DES PARTICIPANTS :

Pratique interne sur le terrain pour chaque participant
Confrontation des savoir-faire
Fiche d'anomalie et interprétation des litiges :
Déclassement qualitatif
Reclassement ou acceptation par dérogation.
Mise en destruction
Refus et retour

ÉVALUATION DES CONNAISSANCES ACQUISES ET CONCLUSION DU STAGE

PUBLIC :

Agréateurs débutant

DURÉE : 2 jours

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES :

Exposé en salle
Apport de l'animateur
Documentation de travail
Application pratiques en entrepôts

OUTILS :

Guide pratique



Produits, Agréage, Préparation des commandes du rayon FRUITS ET LEGUMES

PUBLIC :

Acheteurs de fruits et légumes
Commerciaux
Merchandiseurs
Agréeurs en phase de perfectionnement

DURÉE : 6 jours dont :

3 jours en première saison
3 jours en seconde saison (6 mois plus tard)
(1 produit étudié = 1/2 journée)

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES :

Exposé en salle en vidéoprojection
Apport de l'animateur
Documentation de travail
Jeux test et fiches à remplir
Montages de la «graine au colis» pour illustrer les techniques de production

OUTILS :

Guide pratique
Livret stagiaire

A FOURNIR :

Livret stagiaire sur la base de notre document préparé en collaboration avec la direction des achats



LA CONNAISSANCE DES PRODUITS

Objectifs

Donner les moyens aux participants d'acquérir la maîtrise de la connaissance des produits, de leur technique de production à leur commercialisation.
Intégrer un schéma conducteur pour tout produit à maîtriser.

Contenu

CONNAISSANCE DES PRODUITS

POINT RÉGLEMENTAIRE SUR LE PRODUIT

Qualité minimale du produit
Catégories de qualité et tolérances
Calibrage et tolérances
Conditionnement
Marquage légal
Importance économique

GRANDS BASSINS ACTUELS ET ÉVOLUTION

Bassins traditionnels français
Bassins des pays voisins
Evolution des productions par bassin

MODE CULTURAL SIMPLIFIÉ

Culture de la graine (ou le plant) jusque la commercialisation au détail.

DIFFÉRENTS TYPES RENCONTRÉS

Les variétés et les objectifs de la sélection variétale

RÉCOLTE ET CONDITIONNEMENT

Matériels et méthodes de récolte
Triage et calibrage
Mise en colis
Marquage légal
Conservation après récolte

CALENDRIER COMMERCIAL

Bassins français par saison
Bassins des pays voisins
Evolution des bassins

MERCHANDISING DU PRODUIT

Importance au rayon F&L
Répartition mensuelle des ventes
Approvisionnement du produit
Nombre de références en fonction de la saisonnalité
Implantation type

EVALUATION DU COÛT DU PRODUIT

Coût de production
Coût commerciaux
Freintes

PRINCIPAUX DÉFAUTS COMMERCIAUX

Défauts visuels de qualité
Parasites fréquents

PROGRAMMATION DES GAMMES PAR SAISON

La date du stage déterminera quelle gamme sera choisie. Une sélection de produits sera faite en concertation avec l'entreprise afin d'optimiser la demande des stagiaires.

GAMMES DE PRODUITS D'HIVER

Salades
Tomate d'importation
Pomme de terre
Carotte
Endive
Crudités d'hiver
Herbes aromatiques sèches
Légumes de garniture
Légumes du pot au feu
Pomme et poire
Banane
Agrumes
Kiwi
Exotiques

GAMMES DE PRODUITS DE PRINTEMPS

Crudités de printemps
Jardinière de légumes (bottes)
Champignons cultivés
Pomme de terre primeurs
Salades
Ail, échalote, et oignon frais
Herbes aromatiques fraîches
Melon
Fraise
Cerise
Fruits rouges
Abricot

GAMMES DE PRODUITS D'ÉTÉ

Tomate
Concombre
Haricot frais
Courgette
Poivron
Aubergine
Pastèque
Pêche et nectarine
Prune et mirabelle
Pomme précoce
Poire précoce

GAMMES DE PRODUITS D'AUTOMNE

Courge
Haricot à écosser
Champignons sauvages
Ail, échalote, oignon sec
Raisin
Pomme et poire d'automne

LA CONNAISSANCE DES BASSINS DE PRODUCTION

Objectifs

Donner les moyens aux participants d'acquérir les bases de la connaissance des bassins de production et de leur filière.

Contenu

ETUDE MACRO ÉCONOMIQUE

Historique de la vocation du bassin de production
Dates importantes de l'évolution

IMPORTANCE ÉCONOMIQUE

Evolution des tonnages globaux
Etudes des tonnages par produits
Importance économique des flux
Vocation à l'export
Grandes productions et évolution
Produits traditionnels
Produits plus récents
Evolution des productions

MODE CULTURAL SIMPLIFIÉ

Culture de la graine (ou du plant)
Modes de conduite
Types de production

DIFFÉRENTS TYPES RENCONTRÉS

Les variétés locales et les orientations de la sélection variétale pour ce terroir

RÉCOLTE ET CONDITIONNEMENT

Matériels et méthodes de récolte
Triage et calibrage
Mise en colis
Marquage légal
Pré refroidissement
Conservation après récolte
Palettisation et expédition

CALENDRIER COMMERCIAL PAR PRODUIT DU TERROIR

Productions précoces
Productions de saison
Productions tardives

EVALUATION DU COÛT DU PRODUIT

Coût de production
Coût commerciaux
Freintes

ETUDE SUR LE SITE DE PRODUCTION :

Observations des méthodes culturales
Légumes de plein champ
Légumes sous abris
Produits de l'arboriculture
Autres produits rares de ce terroir

OBSERVATIONS DES MÉTHODES DE RÉCOLTE

Légumes de plein champ
Légumes sous abris
Produits de l'arboriculture
Autres produits rares de ce terroir

OBSERVATIONS DES MÉTHODES DE CONDITIONNEMENT

Légumes de plein champ
Légumes sous abris
Produits de l'arboriculture
Autres produits rares de ce terroir

OBSERVATIONS DES MÉTHODES DE CONSERVATION

Légumes de plein champ
Légumes sous abris
Produits de l'arboriculture
Autres produits rares de ce terroir

OBSERVATIONS DES MÉTHODES DE MISE EN MARCHÉ

Infrastructure routière et ferrée
Types d'intervenants dans la filière de chaque produit du terroir

LISTE DES LIEUX D'ÉTUDE DE BASSINS DE PRODUCTION (ACHATS DE F&L)

BASSINS FRANÇAIS

La Bretagne légumière
Le pays nantais
Le Sud Ouest légumier (Agen Marmande)
Le Midi Pyrénées fruits et légumes (Moissac, Gers)
Le Roussillon
Le Languedoc fruitier d'été
Le Languedoc fruitier d'hiver
La Provence légumière
La Provence fruitière
La région Drôme Ardèche (fruits à noyau)
Les pays de Savoie (fruits à pépins)
Le Val de Saône et les Monts du Lyonnais
La Lorraine des mirabelles
Les légumes du Nord Pas-de-Calais
Les fruits du Bassin Parisien
L'agrumiculture corse
Les Antilles bananières

BASSINS ÉTRANGERS

L'Espagne des agrumes
L'Espagne des produits primeurs
L'Espagne des fraises
L'Espagne des fruits à noyau
L'Espagne des pommes et poires
L'Espagne melonnière
L'Espagne des salades
L'Italie du Nord
L'Italie des fruits à noyau
La Sicile du raisin
L'Italie des agrumes
L'Italie de la tomate
L'Italie des salades
La Hollande légumière
La Belgique sous serre
La Belgique de plein champ
La Suisse fruitière
Le Maroc du sud
Le Maroc agrumicole
Le Portugal fruitier et légumier
La Pologne fruitière
La Hongrie
La Roumanie légumière
La Turquie des fruits et légumes

PUBLIC :

Acheteurs
Commerciaux
Agréeurs

DURÉE : 4 jours consécutifs

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES :

Exposé en salle en vidéoprojection
Apport de l'animateur
Documentation de travail
Montages de la «graine au colis» pour illustrer quelques techniques de production du bassin étudié
Observation de terrain des méthodes de la filière de ce bassin (avant chaque déplacement)

OUTILS :

Guide pratique

A FOURNIR :

Livret stagiaire sur la base de notre document préparé en collaboration avec la direction des achats

Liste des sites à observer recommandés par la direction des achats Logistique en fonction du nombre de stagiaires



PUBLIC :

Préparateurs débutants

DURÉE : 2 jours par groupe

Moitié salle / Moitié terrain

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES :

Exposé en salle en vidéoprojection
Apport de l'animateur
Documentation de travail
Application de terrain
Exercices de contrôle des acquis

OUTILS :

Guide pratique
Livret stagiaire

Objectifs

Optimiser le traitement des commandes.

Contenu

LES POINTS CLÉS DE LA PRÉPARATION DES COMMANDES

ANALYSE DES METHODES ET DE LA FONCTION DE PREPARATEUR

Connaître les bonnes pratiques de la fonction
Analyse de la fonction de préparateur de commandes

SCHEMA ORGANISATIONNEL DE LA PREPARATION DES COMMANDES

Définition des critères de choix des produits
Ordre de rangement des produits au picking
Plan de rangement et préparation de commandes
La radio embarquée, un outil de sécurité
Contrôle de la commande
Identification et préhension des diverses formes de colis.
Empilement, format de colis
Consignes de rangement sur la palette
Gestes et postures pour la sécurité dans le travail

CONFECTION DES UNITES DE CHARGES (PHASE PRATIQUE)

Choix de l'unité de charge (palette, roll, autres supports)
Méthode d'optimisation
Constitution de l'unité de charge
Les matériaux constituant des emballages et leur résistance
Sensibilisation à la fragilité des colis et de leur contenu
Cerclage et filmage, rôle et recommandations techniques

CONTROLE DES ACQUIS PAR UN TEST

CONCLUSION DU STAGE

Points à modifier pour optimiser la préparation de commandes
Points d'engagement du préparateur pour modifier son comportement lors de la préparation.



LA FRAGILITÉ DES FRUITS & LÉGUMES LE SUIVI DU CLIENT PAR LA QUALITÉ

Objectifs

Améliorer la reconnaissance des produits.

Augmenter la vigilance sur la fragilité des fruits & légumes lors de la préparation des commandes.

Améliorer le suivi du client par une préparation cohérente avec le profil du client.

Contenu

LE PERFECTIONNEMENT DE LA PRÉPARATION DES COMMANDES

LA RECONNAISSANCE DES DIVERS FRUITS ET LÉGUMES

Jeu de 100 photos à reconnaître sur une liste alphabétique

LES DIFFERENTS NIVEAUX DE FRAGILITE DES PRODUITS

Définition de la fragilité des produits

Critères de fragilité par groupe de produits

Savoir reconnaître les points faibles du produit

Les familles de produits les plus fragiles

Les familles de produits les moins sensibles

LA QUALITE DE LA PREPARATION DE COMMANDES ET LE SUIVI DU CLIENT

La commande et le suivi de client

Reconnaissance du type de client selon sa commande

Soins à apporter pour le suivi du client

L'amélioration du service au client par une bonne préparation de commande

CONTROLE DES ACQUIS PAR UN TEST

CONCLUSION DU STAGE

Points à modifier pour optimiser la préparation de commandes

Points d'engagement du préparateur pour modifier son comportement lors de la préparation

PUBLIC :

Préparateurs initiés

DURÉE : 2 jours

Moitié salle / Moitié terrain

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES :

Exposé en salle en vidéoprojection

Apport de l'animateur

Documentation de travail

Phase pratique de reconnaissance

Phase pratique d'estimation de la fragilité

Exercices de contrôle des acquis

OUTILS :

Guide pratique

