

# → FORMATIONS TECHNIQUES-METIERS

Alpes-de-Haute-Provence & Hautes-Alpes

## Certificat de Qualification des Distributeurs et des Applicateurs de Produits Antiparasitaires (CQDAPA)

### ADFPFA

Contact : Madame ROUX

Tel : 04 92 52 15 15

Courriel : adfpa@adfpa05.asso.fr

→Durée : 42 h

→Objectifs : Maîtriser les connaissances relatives à la législation, à l'utilisation et à la distribution de produits antiparasitaires.

→Pré-requis : Expérience professionnelle dans le secteur

→Programme :

Connaissances de la législation et réglementation en vigueur : PPNU, EVPP, ZNT, DRE

Utilisation des produits antiparasitaires : le matériel et son réglage, les E.P.I

Communication orale à diverse catégories d'interlocuteurs : Professionnels et particuliers

→Lieu : Gap

→Dates : 2009/2010

## Formation d'animateur de projet de développement

### CFPPA DE CARMEJANE

Contact : Jean-Pierre MENG

Tel : 04 92 34 60 56

Courriel : jean-pierre.meng@educagri.fr

→Durée : 450 h sur 12 mois

→Objectifs : Acquérir et maîtriser les techniques d'étude socio-territoriale, et les méthodologies de mise en place d'un projet de développement.

→Pré-requis : BAC +2 et/ou expérience professionnelle

→Programme :

Techniques de l'étude socio-territoriale, comprendre un territoire pour agir, méthodologie de l'analyse sociologique des acteurs de développement.

Approche du développement, comprendre les mécanismes liés au développement, méthodologie de projet et de financement

Techniques de communication ; la conduite d'entretien, la restitution publique des résultats d'étude

→Lieu : Digne/Le Chaffaut

→Dates : 2009/2010

## Ouvrier polyvalent de maintenance en hôtellerie de plein air

### CFPPA DE CARMEJANE

Contact : Jean-Pierre MENG

Tel : 04 92 34 60 56

Courriel : jean-pierre.meng@educagri.fr

→Durée : 406 h sur 58 jours

→Objectifs : Acquérir les bases théoriques et pratiques du métier d'Ouvrier Polyvalent de Maintenance. Etre formé à la polyvalence pour une entrée plurielle dans les structures.

→Pré-requis : Aucun

→Programme :

Maintenance (petite plomberie et électricité, Petits travaux d'huissierie et maçonnerie)

Travaux paysagers (les plantes du territoire, les traitements phytosanitaires, l'entretien courant d'une piscine, la mise en place de massifs et jardinières)

Clientèle et Sécurité (relations avec la clientèle dans son travail, maîtrise des services offerts, les règles de sécurité au travail)

Mobile Home (assurer la maintenance courante d'un mobile home, la mise en hivernage, la mise en route, l'entretien des éléments extérieurs)

Titre SIL (Niveau V du Ministère de l'Agriculture)

→Lieu : Forcalquier

→Dates : 2009/2010

## DU analyse sensorielle et marketing des produits senteurs et saveurs

### UNIVERSITÉ EUROPÉENNE DES SENTEURS ET DES SAVEURS

Contact : Valérie JAILLON

Tel : 04 92 72 50 68

Courriel : formation@uess.fr

→Durée : 217 h

→Objectifs : Acquérir les compétences spécifiques aux méthodes d'analyses sensorielles, la démarche qualité dans l'Industrie agro-alimentaire (IAA) et des cosmétiques pour accéder aux fonctions de Technicien Supérieur ou Ingénieur

→Pré-requis : Etre stagiaire d'un niveau au moins égal au L1 (BAC + 1) et/ou avec expérience professionnelle

→Programme :

Module 1 : Biologie végétale

Module 2 : Chimie des produits naturels

Module 3 : Microbiologie

Module 4 : Nutrition et santé les bases épidémiologiques

Module 5 : Psychologie sociale et cognitive – Approche en Marketing sensoriel

Module 6 : Analyse sensorielle – Normes et tests de qualité

Module 7 : Réglementation

→Lieu : Forcalquier/Marseille/Suze la Rousse

→Dates : 2009/2010