

Agréeur Assistant Qualité

Fruits & légumes

FORMATION PROFESSIONNALISANTE



Modalités d'entrée en formation (sous réserve de places disponibles)

1. Dossier d'inscription en ligne :

➔ campus-bougainville.fr

- Remplir le dossier d'inscription
- Envoyer le dossier par mail à cfppa-rungis-academie@educagri.fr
- Réunion d'information collective
- Entretien de motivation

Les financements

En tant que demandeur d'emploi, vous serez indemnisé(e) par Pôle emploi ou l'ASP.

En tant que salarié, votre formation peut-être financée par le dispositif de Transition Professionnelle ou financement individuel (10€/h/ apprenant)

Pré-requis

- ✓ Connaissances informatiques de base (Word, Excel, Internet)
- ✓ Maîtrise de la langue et des modes opératoires mathématiques

Public ciblé

- ✓ Demandeurs d'emploi et/ou salariés

Pour obtenir plus de renseignements, vous pouvez contacter :



M. Eric GAUTUN
Directeur

cfppa-rungis-academie@educagri.fr

Quelques chiffres

Taux de réussite : 85%
Taux de satisfaction : 100%
Taux d'insertion : 86%

Formation professionnalisante

Autre voie d'accès à la certification : Contrat de professionnalisation, plan de formation entreprise

Objectifs de la formation

- Être le garant de la bonne application des exigences de la réglementation en vigueur et des cahiers des charges
- Mettre en oeuvre les procédures et process inhérents aux impératifs fixés dans les référentiels et démarches qualité
- Concevoir les méthodes et outils d'analyse nécessaire aux contrôles des marchandises ainsi que leurs mises à jour
- Veiller aux mises à jour autant réglementaires que professionnelles dans le cadre de ses différentes missions
- Mettre en place des outils de suivi statistiques afin de contribuer à l'amélioration continue de la qualité
- S'assurer du respect de la traçabilité des marchandises
- Être un acteur de la démarche de prévention des risques alimentaires

Débouchés & poursuites d'études

Le bénéficiaire de cette formation exerce un emploi relevant de différents secteurs (agricole, logistique, commerce de gros, agroalimentaire, grande distribution) soit des exploitations agricoles, des coopératives agricoles de fruits et légumes, des stations de conditionnement fruits et légumes, entreprises de murissage, metteurs en marché : courtage, exportation, importation, d'entreprises de transport de denrées périssables, plate-forme logistiques, centrales d'achats ou entreprises de transformation agroalimentaire. Cette formation débouche sur la vie active mais il est possible de poursuivre sur une licence professionnelle QHSE (Qualité, Hygiène, Sécurité, Environnement) ou licence professionnelle Métiers de la Qualité mention Production Agricole.

Contenus de la formation

Module 1 Organiser une procédure d'agrèage fruits et légumes

Conception des documents d'agrèage fruits et légumes, élaboration des procédures et protocoles d'agrèage fruits et légumes, analyse des cahiers des charges clients, rédaction des cahiers des charges produits, veille réglementaire, mise en place d'un laboratoire d'analyse, gestion des matériels et outils de contrôle, formation des nouveaux salariés sur les pratiques d'agrèage.

Module 2 Mettre en oeuvre une procédure d'agrèage fruits et légumes

Contrôle de la conformité des lots de fruits et légumes, évaluation/détermination des caractéristiques qualitatives d'un lot de fruits et légumes, mise en place d'un échantillonnage, prélèvement d'échantillons, suivi de l'évolution qualitative, rédaction des rapports des agrèages.

Module 3 Mettre en place une démarche qualité globale dans le secteur des fruits et légumes effectués

Formalisation des procédures liées aux démarches qualité, mise en place des procédures traçabilité, qualité, hygiène, sécurité et environnement, réalisation des contrôles opérationnels en vue des audits qualité, suivi des indicateurs qualité, suivi opérationnel des programmes prérequis.

Modalités pédagogiques

Cours théoriques en présentiel. Accompagnement personnalisé, visites pédagogiques et périodes en entreprise. Des aménagements d'épreuves et des plans d'accompagnement peuvent être sollicités pour les personnes en situation de handicap (prendre contact avec la référente handicap soit sylviane.licyr@educagri.fr).

Modalités d'évaluation

A l'issue de la formation, les candidats sont évalués sur les compétences professionnelles acquises et reçoivent lorsqu'elles sont validées, une attestation de compétences.

Frais de gestion administrative

Pas de frais

Restauration possible sur place



Durée de formation

- ➔ 602 heures en centre de formation (350 h de formation principale en centre, 70 h de remise à niveau, 21 h de Technique de Recherche d'Emploi, 56 h appui pédagogique et/ou soutien personnalisé)
- ➔ 105 heures en entreprise

Période : 1 session/an

Délai moyen d'accès à la formation : entretien dans les 30 jours qui suivent le 1er contact

Lieu d'inscription & de formation :

CFPPA Rungis Bât H5, 102 rue de la Tour 94516 Rungis Cedex

Tél. : 01.85.00.15.15 cfppa-rungis-academie@educagri.fr






Depuis juin 2024

Ouverture de la station Chevilly-Larue (Marché International) à proximité du CFPPA
Ligne 14 Saint Denis Playel-Aéroport d'Orly

ENSEIGNEMENT AGRICOLE
**L'AVENTURE
DU VIVANT**
RÉVÈLE TON TALENT

www.campus-bougainville.fr

Suivez-nous sur :   

Campus Bougainville RD 319 77170 Brie Comte Robert

 **CAMPUS
BOUGAINVILLE**
Le Vivant • La Terre • Les Sciences

futur
emploi
innovation
agriculture
accompagnement
**DELTA SUD
FORMATION**


**MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
ET DE LA SOUVERAINETÉ
ALIMENTAIRE**
Liberté
Égalité
Fraternité