

PROGRAMME DE FORMATION DE LA FRCA CORSE

Nous proposons des formations intra et inter-coopératives, intra et interentreprises hors champ coopératif, ainsi qu'aux exploitations agricoles et aux acteurs de l'Economie Sociale et Solidaire. Nos formations sont régulièrement actualisées en fonction de la réglementation, elles sont évolutives et s'adaptent aux enjeux et attentes des bénéficiaires.

Nos formations sont élaborées en collaboration avec les entreprises et adaptées aux besoins d'un groupe ou d'une personne, qu'elle soit exploitant(e), dirigeant(e) ou salarié(e). Elles sont également en adéquation avec les objectifs des représentants de filières (associations ou interprofessions régionales), des acteurs locaux (collectivités et chambres consulaires) ; la FRCA Corse contribue et candidate aux contrats d'objectifs, EDEC et appel à projets.

Vous trouverez ci-dessous la liste des formations dispensées par notre organisme.

CONTACT : **Nathalie COLLETTE - FRCA CORSE – 15 Avenue Jean Zuccarelli – 20200 BASTIA**
Tel : 04.95.32.84.40 – Email : frca-corse@wanadoo.fr

THEMATIQUE	Intitulé de l'action	Publics concernés	Compétences à acquérir
<p>QUALITE</p> <p>&</p> <p>HYGIENE</p>	<p>SYSTEME QUALITE – HYGIENE</p>	<p>Salarié(e)s d'entreprises concerné(e)s par les risques liés à la sécurité alimentaire et l'hygiène</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ S'approprier les pratiques et les outils du système qualité hygiène HACCP, ➤ Comprendre, mettre en place et respecter des protocoles de procédures relatives à l'hygiène ➤ Surveiller les conditions d'hygiène et adopter des mesures correctives, ➤ Appliquer et surveiller la traçabilité, les températures des aliments, ➤ Connaitre les textes réglementant la sécurité alimentaire et les responsabilités inhérentes.

QUALITE ET HYGIENE	FILIERE OLEICOLE : HACCP, HYGIENE ET REGLEMENTATION	<p>Oléiculteurs (trices) et conjoint(e)s travaillant sur l'exploitation – Salarié(e)s concerné(e)s par les risques liés à la sécurité alimentaire et l'hygiène.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Connaître les éléments d'un plan sanitaire, ➤ Maîtriser la sécurité sanitaire : s'approprier les pratiques et les outils du système qualité hygiène HACCP, ➤ Connaître les textes réglementant la sécurité alimentaire et les responsabilités inhérentes.
	MAITRISER L'HYGIENE DE CAVE DE LA VIGNE A LA BOUTEILLE	<p>Viticulteurs (trices) et leurs conjoint(e)s travaillant sur l'exploitation, salarié(e)s de caves coopératives et de caves particulières.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Maîtriser les exigences d'hygiène les règles pratiques ➤ Intégrer l'hygiène raisonnée ➤ L'hygiène en agriculture BIO ➤ Connaître les coûts de l'hygiène et de la non-qualité ➤ Cas pratique de l'hygiène en cave
	MAITRISER SA GESTION DE CUVERIE ET DE TRACABILITE DU VIN	<p>Viticulteurs (trices) et leurs conjoint(e)s travaillant sur l'exploitation, salarié(e)s de caves coopératives et de caves particulières.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Connaître le contexte réglementaire ➤ Connaître les règles pratiques de traçabilité et savoir choisir son logiciel (cas pratique)
SANTE AU TRAVAIL	PREVENTION DES RISQUES LIES A L'ACTIVITE PHYSIQUE : DEVENIR ACTEUR PRAP	<p>Salarié(e)s d'entreprises concerné(e)s par les risques liés à l'activité physique.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Situer l'importance des atteintes à la santé liées à l'activité physique professionnelle et les enjeux humains et économiques, ➤ Caractériser l'activité physique dans sa situation de travail, ➤ Comprendre le fonctionnement du corps humain et les risques potentiels liés à l'activité physique, ➤ Détecter les risques d'atteinte à la santé et les mettre en lien avec les éléments déterminants de l'activité physique, ➤ Proposer des améliorations des situations de travail et participer à leur mise en œuvre et à leur évaluation.
	DEVENIR ACTEUR DE L'ANIMATION DES ENJEUX DE LA SECURITE	<p>Salarié(e)s impacté(e)s par la nécessité d'animer l'évaluation des risques et le document unique au sein de leur atelier, unité de production, site ou entreprise.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Situer l'importance des atteintes à la santé liées à l'activité physique professionnelle et les enjeux humains et économiques, ➤ Caractériser l'activité physique dans sa situation de travail. ➤ Actualiser l'ensemble des documents par les salariés disposant de la compétence acquise en formation ➤ Mettre en œuvre d'un groupe

			d'animation de la sécurité au sein de l'entreprise
JURIDIQUE et SOCIAL	L'ENVIRONNEMENT JURIDIQUE DE L'ESS	Salarié(e)s ou dirigeant(e)s bénévoles d'entreprises de l'ESS	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Comprendre la fonction de dirigeant associatif ➤ Connaître les principaux droits et obligations de l'employeur et du salarié ➤ Engager l'association dans une démarche de professionnalisation ➤ Améliorer la qualité de l'emploi dans l'ESS
COMPTABILITE ET FISCALITE	CONSTRUIRE ET GERER UN BUDGET	Salarié(e)s ou dirigeant(e)s bénévoles d'entreprises de l'ESS	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Assurer le suivi et l'analyse d'un budget ➤ Maîtriser les composantes financières de sa structure ➤ Analyser et rendre compte de l'utilisation des fonds.
	MAITRISER LES REGLES DE FONCTIONNEMENT STATUTAIRE DES COOPERATIVES ; ASPECTS COMPTABLES ET FISCAUX	Directeurs (trices), cadres, salarié(e)s des fonctions support (administratives ou comptables). Administrateurs (trices) de coopératives	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Maîtriser la gouvernance coopérative, le rôle de l'AG, des administrateurs et des fonctions du membre du bureau. ➤ Maîtriser les règles comptables propres aux coopératives (réserves, réserves impartageables, rémunérations des parts sociales...) ➤ Maîtriser la réglementation fiscale.
ENVIRONNEMENT	OPTIMISATION DES PRODUITS PHYTOSANITAIRES ET REDUCTION DES EFFLUENTS	Exploitant(e)s agricoles et conjoint(e)s d'exploitants agricoles travaillant sur l'exploitation, entrepreneurs de travaux agricoles, salarié(e)s d'entreprises agricoles	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Maîtriser la pulvérisation : remplissage, lavage, ➤ Mesurer l'impact des effluents ➤ Réduire les effluents.
	AMELIORER LA GESTION DES EFFLUENTS DE CAVE	Viticulteurs (trices) et leurs conjoint(e)s travaillant sur l'exploitation, salarié(e)s de caves coopératives et de caves particulières.	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Connaître la définition des effluents en viti-oenologie, ➤ Connaître les méthodes de réduction des effluents ➤ Gérer les effluents.

MARKETING et COMMUNICA- TION	FILIERE OLEICOLE : COMMERCIALISATION, TECHNIQUES DE VENTE et REGLEMENTATION	Oléiculteurs (trices) et conjoint(e)s travaillant sur l'exploitation, salarié(e)s d'entreprises oléicoles	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Maîtriser la législation de l'étiquetage et l'image du produit ➤ Maîtriser la stratégie Marketing ➤ Maîtriser les techniques de vente
	MIEUX VENDRE SON VIN EN CAVE PARTICULIERE, POSITIONNEMENT DU PRODUIT	Viticulteur (trices) et salarié(e)s de cave particulière	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Maîtriser les règles de marketing produit : étiquetage, communication. ➤ Maîtriser les stratégies de vente ➤ Maîtriser les positionnements produits
	MIEUX VALORISER SA PRODUCTION, STRATEGIES MARKETING, TECHNIQUES DE VENTE	Exploitant(e)s agricoles et conjoint(e)s travaillant sur l'exploitation, entrepreneurs de travaux agricoles, salarié(e)s d'entreprises agricoles	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Valoriser la production : définition du produit, connaissance du marché ➤ Maîtriser le marketing : les règles d'étiquetage, de communication, ➤ Connaître les différentes techniques de vente
	CHOISIR LE BON ETIQUETAGE, LE BON LOGO POUR ETRE RECONNU	Exploitant(e)s agricoles et conjoint(e)s travaillant sur l'exploitation, entrepreneurs de travaux agricoles, salarié(e)s d'entreprises agricoles	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Maîtriser la législation sur l'étiquetage ➤ Savoir associer l'étiquetage et l'image produit ➤ Maîtriser la PAO ➤ Créer une étiquette ➤ Créer un logo
	MIEUX VALORISER SA PRODUCTION, STRATEGIES MARKETING, TECHNIQUES DE VENTE	Exploitant(e)s agricoles et conjoint(e)s travaillant sur l'exploitation, entrepreneurs de travaux agricoles, salarié(e)s d'entreprises agricoles	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Valoriser la production : définition du produit, connaissance du marché ➤ Maîtriser le marketing : les règles d'étiquetage, de communication, ➤ Connaître les différentes techniques de vente

Toutes nos formations sont prises en charge, soit :

- dans le dispositif « Catalog' TPE PME » - Vous y accédez en cliquant sur ce lien : <https://catalog.opcalim.org/opca/accueil/index>. Cette inscription tient lieu également de demande de prise en charge. **Attention, le nombre de places étant limité, nous vous invitons à vous inscrire immédiatement si une formation vous intéresse.**
- Dans le cadre des Appels à projet de l'Office de Développement Agricole et Rural de la Corse (ODARC)
- par OPCALIM – VIVEA – FAFSEA - UNIFAF et UNIFORMATION dans le cadre de votre plan de formation (notamment grâce aux fonds mutualisés, dans la limite des fonds disponibles). Pour une information plus complète, n'hésitez pas à contacter votre OPCA.