



Formation pré-qualifiante PROGRAMME

"De l'agriculture durable à une alimentation saine"
du 13 mai au 5 juillet 2024 (240 h)

LA FORMATION

Pour y faire quoi ? S'immerger dans des métiers et leurs réalités du quotidien. Acquérir des compétences techniques, développer ses savoir-être et approfondir son projet. Échanger sur la transition écologique et sa place dans nos métiers aujourd'hui.

Combien de temps ? 8 semaines - 4 JOURS / SEMAINE - du lundi au jeudi, de 8h45 à 17h15
Où ? A Mergieux, 12270 Najac (et ses environs)



Pour qui ? Les jeunes de 18 à 25 ans (jusqu'à 30 ans si vous avez une RQTH) demandeur.euse.s d'emploi (inscrit.e.s à France Travail). Sans prérequis. Priorité d'inscription pour les jeunes ayant déjà suivi une formation découverte, les jeunes de l'Aveyron, et les jeunes en difficulté de parcours d'orientation et d'insertion.

Comment ? Pédagogie par le FAIRE, à travers des chantiers pratiques et des rencontres avec des professionnel.le.s.
> Evaluation par le.la formateur.rice et prise en compte de l'autoévaluation tout au long du parcours
> Evaluation de la formation via un questionnaire de satisfaction et un bilan personnalisé

Organisation pratique ? Participation gratuite !

Statut de stagiaire de la formation professionnelle possible et éligibilité au Revenu Écologique Jeune. Repas du midi pris en charge et possibilité de logement sur place (nous contacter pour connaître les modalités) Le site de la formation est accessible en voiture, et une navette peut être mise en place en début et fin de semaine.

LE PROGRAMME

(susceptible d'être modifié en fonction des conditions météorologiques et des partenaires mobilisé.e.s)

4 SEMAINES (108H) AUTOUR DES MÉTIERS DE L'AGRICULTURE



Les chantiers prévus : maraîchage, création d'un jardin pédagogique, travail du sol, plantation de légumes, confection de produits cosmétiques à partir d'hydrolats, visites d'établissements proposant des formations agricoles sur le territoire...

Les métiers abordés : maraîcher.e, éleveur.se, pépiniériste, viticulteur.trice, paysan.ne, fermier.e, agriculteur.trice, chef.fe d'exploitation, berger.e et tondeur.se

4 SEMAINES (107H) AUTOUR DES MÉTIERS DE L'ALIMENTATION

Les chantiers prévus : réalisation de pains au levain et blés anciens, travail en élevage, transformation alimentaire et conservation en bocaux...

Les métiers abordés : paysan.ne boulanger.e, paysan.ne fromager.e, apiculteur.trice, brasseur.se, cuisinier.e, maître.sse composteur, vendeur.se



DES ANIMATIONS SUR LA TRANSITION ÉCOLOGIQUE, DES RENCONTRES AVEC DES PROFESSIONNEL.LE.S ET DES VISITES D'ENTREPRISES LOCALES (15H)

UN ACCOMPAGNEMENT SOCIO-PROFESSIONNEL VERS UN PROJET D'AVENIR, UNE RECHERCHE D'EMPLOI, UNE POSTURE PROFESSIONNELLE, L'ESPRIT D'ENTREPRENDRE, ETC. (10H)

Public RQTH : entretien préalable nécessaire pour établir les adaptations possibles.
/!\ site de formation non accessible à un public à mobilité réduite.

INFORMATIONS ET INSCRIPTIONS AVANT LE 03/05/2024.

Contacter Joanna : joanna.robert@etre-segala.fr / 07.86.73.76.08

