

Notre catalogue de formation 2026



AGATHE
Formation & Co-working



Contact

0693 99 15 61

contact@agatheformationcoworking.re

50 ruelle Esparon, 97440 Saint-André

Site web : agatheformationcoworking.re

Formation- Tourisme





Descriptif

Le guide accompagnateur touristique fait découvrir un territoire et son patrimoine à différents publics, individuels ou groupes, qu'il encadre lors de balades, de visites guidées, d'excursions ou de circuits.

Types d'emplois accessibles : guide accompagnateur, guide nature, guide touristique, accompagnateur de voyages...

Objectifs

À l'issue de la formation, les participants seront capables de :

- Établir une prestation de visite touristique (CCP1)
- Accompagner et guider des visiteurs touristiques (CCP2)

SEQUENCES

PROGRAMME

- SEQUENCE 1 – Concevoir une offre de visites guidées animées pour différents publics.
- SEQUENCE 2 – Concevoir des contenus et des supports pour des visites touristiques en français et en anglais.
- SEQUENCE 3 – Promouvoir des visites auprès de différents publics en français et en anglais.
- SEQUENCE 4 – Accompagner des visiteurs lors d'une visite ou d'un circuit touristique
- SEQUENCE 5 – Animer une visite guidée sur un site naturel, patrimonial et touristique en français et en anglais.

- Taux de réussite : -
- Taux de satisfaction : -

Modalités de la formation



455 heures (en présentiel)

dont 259h en centre de formation
et 196h en entreprise



Dates prévisionnelles :

Début : 07/10/2026 _ Fin : 11/02/2027

3 à 10 personnes



Chef d'entreprise, salarié, demandeur d'emploi - Accessible aux personnes en situation de handicap : si vous avez une reconnaissance de la qualité de travailleur handicapé, contactez le référent handicap à agatheformationcoworking@gmail.com



50 ruelle esparon, 97440 St-André



Tarif : nous consulter

Admission

Prérequis : Niveau 3 BEP/CAP ou équivalent, Anglais : avoir un niveau B2 (intermédiaire supérieur) dans le Cadre Européen Commun de Référence pour les Langues (CECRL);

Des notions d'autres langues étrangères sont appréciées ;

Posséder une première expérience du contact avec le public, y compris dans des emplois saisonniers ou en bénévolat est recommandée ainsi que le permis de conduire B

Accès suite à une réunion d'information collective, un test de recrutement, un entretien de pré-formation, puis inscription. Délai variable selon :
- financement personnel : après expiration du délai légal de rétractation.
- CPF : selon les règles de Mon Compte Formation.
- France Travail, OPCO, FAF, autre : après validation de la prise en charge par le financeur.

Méthodes pédagogiques

Méthodes actives, participatives, affirmatives. Techniques utilisées : simulations, jeux de rôles, étude de cas, jeux pédagogiques + ressources numériques remises aux stagiaires

Evaluation/reconnaissance

- **Evaluation en cours de formation (ECF)** à la fin de chaque CCP (au total 2 Certificats de Compétences Professionnelles)
- **Evaluation certificative** : examen au Titre Professionnel (niveau 4, délivré par le Ministère Chargé de l'Emploi, date d'effet le 29/05/2024) ; soit validation/réussite totale ou partielle aux CCP
- **Evaluation de la satisfaction.**



Descriptif

L'animateur loisir tourisme propose ou adapte des activités de loisirs à différents publics et les anime en veillant à la qualité des prestations proposées.

Types d'emplois accessibles : animateur événementiel, animateur de soirée, animateur d'activités culturelles et ludiques...

Objectifs

À l'issue de la formation, les participants seront capables de :

- Établir une prestation de visite touristique (CCP1)
- Accompagner et guider des visiteurs touristiques (CCP2)

SEQUENCES

PROGRAMME

- SEQUENCE 1 – Concevoir une offre de visites guidées animées pour différents publics.
- SEQUENCE 2 – Concevoir des contenus et des supports pour des visites touristiques en français et en anglais.
- SEQUENCE 3 – Promouvoir des visites auprès de différents publics en français et en anglais.
- SEQUENCE 4 – Accompagner des visiteurs lors d'une visite ou d'un circuit touristique
- SEQUENCE 5 – Animer une visite guidée sur un site naturel, patrimonial et touristique en français et en anglais.

- Taux de réussite : -
- Taux de satisfaction : -

Modalités de la formation



469 heures (en présentiel)

dont 245h en centre de formation
et 224h en entreprise



Dates prévisionnelles :

Début : 04/11/2026 - Fin : 04/03/2027

3 à 10 personnes



Chef d'entreprise, salarié, demandeur d'emploi - Accessible aux personnes en situation de handicap : si vous avez une reconnaissance de la qualité de travailleur handicapé, contactez le référent handicap à agatheformationcoworking@gmail.com



50 ruelle esparon, 97440 St-André



Tarif : nous consulter

Admission

Prérequis : Niveau 3 BEP/CAP ou équivalent. En anglais : niveau B2 (intermédiaire supérieur) dans le Cadre Européen Commun de Référence pour les Langues (CECR). Des notions d'autres langues étrangères sont un plus. Avoir une première expérience d'animation touristique, y compris dans des emplois saisonniers ou en bénévolat est recommandée ainsi que le permis de conduire B

Accès suite à une réunion d'information collective, un test de recrutement, un entretien de pré-formation, puis inscription. Délai variable selon :
- financement personnel : après expiration du délai légal de rétractation.
- CPF : selon les règles de Mon Compte Formation.
- France Travail, OPCO, FAF, autre : après validation de la prise en charge par le financeur.

Méthodes pédagogiques

Méthodes actives, participatives, affirmatives.
Techniques utilisées : simulations, jeux de rôles, étude de cas, jeux pédagogiques + ressources numériques remises aux stagiaires

Evaluation/reconnaissance

- **Evaluation en cours de formation (ECF)** à la fin de chaque CCP (au total 2 Certificats de Compétences Professionnelles)
- **Evaluation certificative** : examen au Titre Professionnel (niveau 4, délivré par le Ministère Chargé de l'Emploi, date d'effet le 29/05/2024) ; soit validation/réussite totale ou partielle aux CCP
- **Evaluation de la satisfaction.**

Formation- de Formateur





Descriptif

Grâce à sa double expertise pédagogique et technique, le formateur professionnel d'adultes accompagne les apprenants dans l'apprentissage d'un métier ou dans l'acquisition de compétences ou de savoirs nécessaires à l'accès à la qualification, la professionnalisation et l'accès ou le maintien dans l'emploi.

Types d'emplois accessibles : formateur, animateur, formateur consultant, chargé de formation...

Objectifs

À l'issue de la formation, les participants seront capables de :

- Concevoir et préparer la formation (CCP1)
- Animer une formation et évaluer les acquis des apprenants (CCP2)
- Accompagner les apprenants en formation (CCP3)
- Inscrire sa pratique professionnelle dans une démarche de qualité et de responsabilité sociale des entreprises (CCP4)

SEQUENCES

PROGRAMME

- Elaborer la progression pédagogique d'une formation multimodale à partir d'une demande
- Concevoir un scénario pédagogique et d'accompagnement en intégrant la multi modalité
- Concevoir des activités d'apprentissage et d'évaluation en intégrant la multi modalité
- Animer une formation et faciliter les apprentissages selon différentes modalités
- Evaluer les acquis de formation des apprenants
- Remédier aux difficultés individuelles d'apprentissage
- Accompagner les apprenants dans leur parcours de formation
- Accueillir un apprenant en formation et co-construire son parcours
- Tutorer les apprenants à distance
- Accompagner le développement professionnel des apprenants
- Respecter et faire respecter la réglementation en vigueur en formation et dans sa spécialité
- Réaliser une veille pour maintenir son expertise de formateur et de professionnel dans sa spécialité
- Analyser ses pratiques professionnelles

- Taux de réussite : -
- Taux de satisfaction : -

Modalités de la formation



700 heures (en présentiel)

dont 385h en centre de formation et 315h en entreprise



Dates prévisionnelles :

Début : 05/10/2026 - Fin : 16/04/2027

3 à 10 personnes



Chef d'entreprise, salarié, demandeur d'emploi - Accessible aux personnes en situation de handicap : si vous avez une reconnaissance de la qualité de travailleur handicapé, contactez le référent handicap à agatheformationcoworking@gmail.com



50 ruelle esparon, 97440 St-André



Tarif : nous consulter

Admission

Prérequis : Niveau BAC ou équivalent

Une expérience dans le secteur d'activité est souhaitée

Satisfaire au test d'entrée

Accès suite à une réunion d'information collective, un test de recrutement, un entretien de pré-formation, puis inscription. Délai variable selon :
- financement personnel : après expiration du délai légal de rétractation.

- CPF : selon les règles de Mon Compte Formation.
- France Travail, OPCO, FAF, autre : après validation de la prise en charge par le financeur.

Méthodes pédagogiques

Méthodes actives, participatives, affirmatives. Techniques utilisées : simulations, jeux de rôles, étude de cas, jeux pédagogiques + ressources numériques remises aux stagiaires

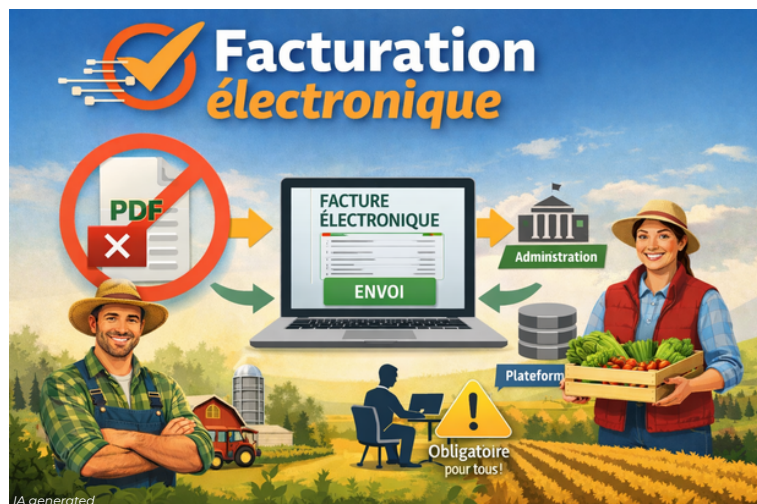
Evaluation/reconnaissance

- **Evaluation en cours de formation (ECF)** à la fin de chaque CCP (au total 4 Certificats de Compétences Professionnelles)
- **Evaluation certificative** : examen au Titre Professionnel (niveau 5, délivré par le Ministère Chargé de l'Emploi, date d'effet le 29/04/2023) ; soit validation/réussite totale ou partielle aux CCP
- **Evaluation de la satisfaction.**

Intervenant : Sandrine TEYSSDRE, Formatrice.

Formation- Agriculture





Descriptif

La réforme de la facturation électronique concerne toutes les entreprises, y compris les auto-entrepreneurs dès ce 1er septembre 2026.

Ainsi, cette formation vise à préparer les participants afin qu'ils soient informés et équipés pour les changements à venir, prévus en 2026/2027.

Objectifs

À l'issue de la formation, les participants seront capables de :

- Expliquer simplement les objectifs et conséquences de la réforme
- Expliquer ce qui va changer concrètement pour les entreprises
- Identifier les obligations à partir de cas d'usage
- Réaliser un plan d'actions avant les échéances (2026-2027)

SEQUENCES	Contenu	DURÉES
SEQUENCE 1 – Expliquer simplement la réforme et les changements		01h00
SEQUENCE 2 – Identifier les obligations à partir de cas d'usage		02h00
SEQUENCE 3 – Réaliser un plan d'actions avant les échéances (2026-2027)		01h00

- Taux de réussite : -
- Taux de satisfaction : -

Modalités de la formation



4 heures (ou une demi-journée)
en présentiel ou à distance

Dates provisoires :

Présentiel : 19 mai ou 04 juin ou 17 juin ou 02 juillet ou 15 juillet ou 19 août ou 02 sept. 2026 (après-midi)



Distanciel : 28 mai ou 09 juin ou 24 juin ou 30 juin ou 08 juillet ou 26 août ou 09 septembre 2026 (après-midi)



Chef d'entreprise, salarié, chef d'exploitation, conjoint collaborateur, aide familial, demandeur d'emploi
2 à 15 personnes



St-André (accessible aux personnes en situation de handicap)



80 € TTC

Financement possible par votre OPCO ou fonds d'assurance formation

Admission

Prérequis : aucun

- Accès par un entretien de pré-formation puis inscription.
- Délai variable selon :
 - financement personnel : après expiration du délai légal de rétractation.
 - France Travail, OPCO, FAF : après validation de la prise en charge par le financeur.

Méthodes pédagogiques

Méthodes actives, participatives, expositives
Si distanciel, le moyen utilisé est la visioconférence en simultané (synchrone).
Supports utilisés : diaporama, étude de cas + ressources stagiaire remis en fin de formation

Evaluation/reconnaissance

- Evaluation de fin de formation
- Attestation de fin de formation
- Evaluation de la satisfaction



Descriptif

L'élevage d'insectes fait partie des filières innovantes pour l'alimentation animale. Les insectes peuvent être utilisés comme compléments alimentaires pour les poules, porcs, poissons, selon la réglementation en vigueur. A travers cette formation, les participants pourront acquérir les bases pour se lancer dans un élevage d'insectes.

Objectifs

À l'issue de la formation, les participants seront capables de :

- Expliquer la réglementation en élevage d'insectes et alimentation animale
- Expliquer la biologie et les cycles de vie des insectes
- Choisir les espèces adaptées à son projet (criquets, ténébrions...)
- Mettre en place une unité d'élevage fonctionnelle (alimentation, reproduction et croissance)
- Gérer les conditions d'élevage (température, humidité, hygiène)
- Identifier les risques sanitaires et les prévenir
- Structurer un projet d'élevage (économique ou technique)

MODULES	Contenu	DURÉES
MODULE 1 - Expliquer l'élevage d'insectes au niveau réglementation et la biologie de quelques insectes		08h00
MODULE 2 - Conduire un élevage (choix de l'espèce, paramètres, matériels, risques)		09h00
MODULE 3 - Monter son projet		04h00

- Taux de réussite : -
- Taux de satisfaction : -

Modalités de la formation



21 heures (au rythme de 5 demi-journées) en présentiel ou à distance

Dates provisoires:

Présentiel : 20 mai-5 juin -18 juin- 1er juillet et 07 juillet 2026



Distanciel : 29 mai-10 juin-25 juin-30 juin-09 juillet et 22 juillet 2026



Chef d'entreprise, salarié, chef d'exploitation, conjoint collaborateur, aide familial, demandeur d'emploi
2 à 15 personnes



St-André

Accessible aux personnes en situation de handicap



525 € TTC

Financement possible par votre OPCO ou fonds d'assurance formation
Possibilité d'échelonner le paiement de votre formation selon votre situation

Admission

Prérequis : aucun

- Accès par un entretien de pré-formation puis inscription,
- Délai variable selon :
 - financement personnel : après expiration du délai légal de rétractation.
 - France Travail, OPCO, FAF : après validation de la prise en charge par le financeur.

Méthodes pédagogiques

Méthodes actives, participatives, démonstratives

Si distanciel, le moyen utilisé est la visioconférence en simultané (synchrone).
Supports utilisés : diaporama, étude de cas, vidéo, mise en pratique + ressources stagiaire remis en fin de formation

Evaluation/reconnaissance

- Evaluation de fin de formation
- Attestation de fin de formation
- Evaluation de la satisfaction

Maîtriser les ravageurs sans pesticides à la Réunion



Descriptif

Cette formation s'adresse à des agriculteurs, chefs d'entreprise, aides familiaux, conjoints collaborateurs, salariés rencontrant des problèmes de ravageurs sur leur culture et souhaitant s'en débarrasser à l'aide d'auxiliaires (insectes prédateurs...) ou d'autres moyens pour une agriculture sans pesticides.

Objectifs

- Identifier, prévenir et contrôler les principaux ravageurs tropicaux (mouches des fruits, aleurodes, pucerons, thrips etc.)
- Identifier les insectes auxiliaires, les multiplier sur son exploitation
- Réaliser des pratiques agroécologiques de lutte biologique en utilisant auxiliaires, pièges, attractifs...

MODULES	Contenu	DURÉE
MODULE 1 – Identification des ravageurs et leurs auxiliaires tropicaux à partir d'observations terrain		07h00
MODULE 2 – Réaliser un plan de lutte biologique		07h00

Modalités de la formation



14 heures (2 jours)

en présentiel



Dates provisoires :

21 mai et 03 juin 2026

ou 19 et 30 juin 2026

ou 04 et 12 août 2026

ou 08 et 16 septembre 2026



Chef d'entreprise, salarié, demandeur d'emploi, chef d'exploitation
2 à 15 personnes



St-André

Accessible aux personnes en situation de handicap



350 € TTC

Financement possible par votre OPCO ou fonds d'assurance formation Possibilité d'échelonner le paiement de votre formation selon votre situation

Admission

Prérequis : aucun

- Accès par un entretien de pré-formation puis inscription
- Délai variable selon :
 - financement personnel : après expiration du délai légal de rétractation.
 - France Travail, OPCO, FAF : après validation de la prise en charge par le financeur.

Méthodes pédagogiques

Méthodes actives, expositives, démonstratives
Supports utilisés : sortie terrain, diaporamas, vidéos + ressource stagiaire remis en fin de formation

Evaluation/reconnaissance

- Evaluation de fin de formation
- Attestation de fin de formation
- Evaluation de la satisfaction

- Taux de réussite : -
- Taux de satisfaction : -

Préparer un atelier de transformation : choisir, utiliser et optimiser ses équipements



Descriptif

Face aux besoins croissants de valoriser les productions par la transformation alimentaire, cette formation vise à sécuriser les choix et l'utilisation des équipements d'un atelier.

En tenant compte des enjeux techniques, économiques et réglementaires, le but est de rendre les participants autonomes dans la mise en place d'un atelier de transformation adapté et performant.

Objectifs

À l'issue de la formation, les participants seront capables de :

- Identifier les besoins matériels en fonction de leur production
- Analyser les contraintes techniques et réglementaires liées à un atelier de transformation
- Choisir des équipements adaptés à leur activité et à leur volume de production
- Utiliser les principaux matériels de transformation en respectant les règles d'hygiène et de sécurité
- Organiser l'implantation fonctionnelle d'un atelier
- Estimer les coûts liés à l'équipement et à l'installation
- Vérifier la cohérence technique et économique de leur projet

MODULES	Contenu	DURÉE
MODULE 1 - Définir son projet et ses besoins matériels		04:00:00
MODULE 2 - Choisir et utiliser les équipements de transformation		09:30:00

Modalités de la formation



14 heures (2 jours)

en présentiel collectif

Dates provisoires :



9-10 juin 2026 ou 7-8 juillet 2026
ou 28-29 septembre 2026



Chef d'entreprise, salarié, demandeur
d'emploi, chef d'exploitation
2 à 15 personnes



St-André

Accessible aux personnes en
situation de handicap

350 € TTC



Financement possible par votre OPCO
ou fonds d'assurance formation
Possibilité d'échelonner le paiement de
votre formation selon votre situation

Admission

**Prérequis : Avoir un projet d'atelier de
transformation (même en phase de
réflexion)**

- Accès par un entretien de pré-formation puis inscription, Délai variable selon :
 - financement personnel : après expiration du délai légal de rétractation.
 - France Travail, OPCO, FAF : après validation de la prise en charge par le financeur.

Méthodes pédagogiques

Méthodes actives, expositives,
démonstratives

Supports utilisés : diaporamas, vidéos +
ressource stagiaire remis en fin de
formation

Evaluation/reconnaissance

- Evaluation de fin de formation
- Attestation de fin de formation
- Evaluation de la satisfaction

- Taux de réussite : -
- Taux de satisfaction : -

Préparer un DUERP (Document Unique d'Évaluation des Risques Professionnels)



Descriptif

Dans un contexte de renforcement des obligations réglementaires en santé et sécurité au travail, notamment depuis la réforme de 2021, de nombreuses structures rencontrent des difficultés à formaliser une démarche de prévention efficace.

Cette formation répond à un besoin concret d'acquisition de méthodes simples et opérationnelles pour identifier, analyser et prévenir les risques professionnels, dans le but de réaliser un Document Unique d'Évaluation des Risques Professionnels.

Objectifs

À l'issue de la formation, les participants seront capables de :

- Identifier les obligations réglementaires liées à la santé et sécurité au travail
- Expliquer les principes fondamentaux de la prévention des risques professionnels
- Analyser les situations de travail afin de repérer les dangers et évaluer les risques
- Proposer des actions de prévention adaptées aux risques identifiés
- Rédiger un DUERP
- Évaluer l'efficacité des mesures mises en œuvre et assurer la mise à jour du DUERP

MODULES	Contenu	DURÉE
MODULE 1 - Responsabilités de l'employeur en matière de sécurité		01h30
MODULE 2 - Maîtriser la politique QHSE		01h30
MODULE 3 - Santé et sécurité au travail		01h30
MODULE 4 - Mise en pratique : création d'un DUERP		02h30

Modalités de la formation



7 heures (1 journée)

en présentiel ou à distance



Dates provisoires :

Présentiel : 2 juin 2026 ou 16 juillet 2026 ou 1er septembre 2026

Distanciel : 26 juin 2026 ou 31 juillet 2026 ou 22 octobre 2026



Chef d'entreprise, salarié, demandeur d'emploi, chef d'exploitation
2 à 15 personnes



St-André

Accessible aux personnes en situation de handicap



210 € TTC

Financement possible par votre OPCO ou fonds d'assurance formation Possibilité d'échelonner le paiement de votre formation selon votre situation

Admission

Prérequis : aucun

- Accès par un entretien de pré-formation puis inscription
- Délai variable selon :
 - financement personnel : après expiration du délai légal de rétractation.
 - France Travail, OPCO, FAF : après validation de la prise en charge par le financeur.

Méthodes pédagogiques

Méthodes actives, expositives, démonstratives

Si distanciel, le moyen utilisé est la visioconférence en simultané (synchrone).

Supports utilisés : diaporamas, vidéos + ressource stagiaire remis en fin de formation

Evaluation/reconnaissance

- Evaluation de fin de formation
- Attestation de fin de formation
- Evaluation de la satisfaction

• Taux de réussite : -

• Taux de satisfaction : -

Intervenant : Dominique HOARAU, Formateur et ex directeur de magasin spécialisé en équipements agroalimentaires

Réaliser l'étiquetage de denrées alimentaires selon la réglementation INCO



Descriptif

Lors de la confection d'étiquettes de denrées alimentaires (confiture, sirop, miel, foie gras...), des mentions sont obligatoires et réglementées.

Cette formation s'adresse à toute personne avec un projet de fabriquer des étiquettes de denrées alimentaires pré-emballées, afin de maîtriser les obligations réglementaires en matière d'étiquetage consommateurs.

Objectifs

- Identifier les obligations en matière d'étiquetage et d'information consommateurs des denrées pré-emballées (réglementation UE N°1169/2011 dit INCO)
- Distinguer les dénominations réglementées spécifiques : miel, confiture, foie gras
- Identifier les allergènes et les risques liés
- Réaliser un étiquetage conforme
- Différencier les mentions facultatives et les allégations

MODULES	Contenu	DURÉE
MODULE 1 - Identifier les obligations en matière d'étiquetage et d'information aux consommateurs		07h00
MODULE 2 - Identifier les allergènes et les risques liés		01h30
MODULE 3 - Distinguer les dénominations/appellations réglementées spécifiques		02h00
MODULE 4 - Différencier les mentions facultatives et les allégations		02h30

Modalités de la formation



14 heures (2 jours)
en présentiel



Dates provisoires :
16-23 juin 2026
ou 29 juillet-05 août 2026



Chef d'entreprise, salarié, demandeur d'emploi, chef d'exploitation
2 à 15 personnes



St-André
Accessible aux personnes en situation de handicap



350 € TTC
Financement possible par votre OPCO ou fonds d'assurance formation Possibilité d'échelonner le paiement de votre formation selon votre situation

Admission

Prérequis : aucun

- Accès par un entretien de pré-formation puis inscription
- Délai variable selon :
 - financement personnel : après expiration du délai légal de rétractation.
 - France Travail, OPCO, FAF : après validation de la prise en charge par le financeur.

Méthodes pédagogiques

Méthodes actives, expositives, démonstratives
Supports utilisés : diaporamas, vidéos + ressource stagiaire remis en fin de formation

Evaluation/reconnaissance

- Evaluation de fin de formation
- Attestation de fin de formation
- Evaluation de la satisfaction

• Taux de réussite : -
• Taux de satisfaction : -

Formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale

Nouveau



Descriptif

Si vous vous lancez dans la transformation alimentaire, la fourniture de repas complets ou de boissons pour consommation immédiate, vous devez compter dans votre effectif, au moins une personne pouvant justifier d'une formation en matière d'hygiène alimentaire. Cette formation doit permettre aux personnels concernés d'acquérir les capacités nécessaires pour organiser et gérer leurs activités dans des conditions d'hygiène conformes à la réglementation et satisfaisantes pour la clientèle.

Objectifs

- Définir les risques alimentaires pour le consommateur et les mesures de maîtrise des dangers
- Maîtriser les fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale (ciblée restauration commerciale)
- Appliquer le plan de maîtrise sanitaire et les bases de l'hygiène alimentaire selon la réglementation en vigueur

MODULES	Contenu	DURÉE
MODULE 1 - Aliments et risques pour le consommateur		07h00
MODULE 2 - Les fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale (ciblée restauration commerciale)		03h30
MODULE 3 - Le plan de maîtrise sanitaire : La responsabilité de l'exploitant		03h30

Modalités de la formation



14 heures (2 jours)
en présentiel



Dates provisoires :
Sur demande



Chef d'entreprise, salarié, demandeur d'emploi, chef d'exploitation
2 à 15 personnes



St-André
Accessible aux personnes en situation de handicap



329 € TTC
Financement possible par votre OPCO ou fonds d'assurance formation. Possibilité d'échelonner le paiement de votre formation selon votre situation

Admission

Prérequis : aucun

- Accès par un entretien de pré-formation puis inscription
- Délai variable selon :
 - financement personnel : après expiration du délai légal de rétractation.
 - France Travail, OPCO, FAF : après validation de la prise en charge par le financeur.

Méthodes pédagogiques

Méthodes actives, participatives - Techniques de mises en pratique
Supports utilisés : diaporamas, vidéos + ressource stagiaire remis en fin de formation

Evaluation/reconnaissance

- Evaluation de fin de formation/QCM
- Attestation de fin de formation
- Evaluation de la satisfaction

- Taux de réussite : -
- Taux de satisfaction : -



Vous souhaitez un programme détaillé, un planning, un devis ou une autre information ?

CONTACT

Sandrine TEYSSEDRE (formatrice)



0693 99 15 61

contact@agatheformationcoworking.re

Site internet :
agatheformationcoworking.re



Délivrée par



La certification qualité a été délivrée au titre de la catégorie d'action suivante :
ACTIONS DE FORMATION

La certification QUALIOPi vous permet de bénéficier de financements pour vos formations. Pour en bénéficier, n'hésitez pas à nous contacter.