

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



Jusqu'à 10 participants

Chef d'entreprise, salarié, demandeur d'emploi -
Accessible aux personnes en situation de
handicap. Si vous avez une RQTH, contactez le
réfèrent handicap à

agatheformationcoworking@gmail.com



50 ruelle esparon, 97440 St-André

Tarif : nous consulter



Financement : financement personnel ou, selon le
statut du participant, prise en charge possible par
CPF, France Travail, Région, OPCO, autre, sous
réserve de l'accord du financeur.

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



Jusqu'à 10 participants

Chef d'entreprise, salarié, demandeur d'emploi
- Accessible aux personnes en situation de handicap. Si vous avez une RQTH, contactez le référent handicap à

agatheformationcoworking@gmail.com



50 ruelle esparon, 97440 St-André



Tarif : nous consulter

Financement : financement personnel ou, selon le statut du participant, prise en charge possible par CPF, France Travail, Région, OPCO, autre, sous réserve de l'accord du financeur.

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



Jusqu'à 10 participants

Chef d'entreprise, salarié, demandeur d'emploi

- Accessible aux personnes en situation de handicap. Si vous avez une RQTH, contactez le référent handicap à

agatheformationcoworking@gmail.com



50 ruelle esparon, 97440 St-André



Tarif : nous consulter

Financement : financement personnel ou, selon le statut du participant, prise en charge possible par CPF, France Travail, Région, OPCO, autre, sous réserve de l'accord du financeur.

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.**

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 : 96%
- Taux de satisfaction : 90%

Modalités de la formation



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



Prochaines dates :
nous consulter



jusqu'à 10 participants
Chef d'entreprise, salarié, chef d'exploitation, conjoint collaborateur, aide familial, demandeur d'emploi.
- Accessible aux personnes en situation de handicap. Si vous avez RQTH, contactez le référent handicap à
agatheformationcoworking@gmail.com



50 ruelle esparon, 97440 St-André



80 € TTC / personne

Financement : financement personnel ou, selon le statut du participant, prise en charge possible par France Travail, OPCO, ou fond d'assurance formation, sous réserve de l'accord du financeur.

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 (questionnaire)
- Evaluation de la satisfaction (questionnaire)
- Attestation de fin de formation (formation non certifiante)

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



Prochaines dates : nous consulter
jusqu'à 10 participants



Chef d'entreprise, salarié, chef d'exploitation, conjoint collaborateur, aide familial, demandeur d'emploi.

- Accessible aux personnes en situation de handicap. Si vous avez RQTH, contactez le référent handicap à
agatheformationcoworking@gmail.com



50 ruelle esparon, 97440 St-André

350 € TTC / personne



Financement : financement personnel ou, selon le statut du participant, prise en charge possible par France Travail, OPCO, ou fond d'assurance formation, sous réserve de l'accord du financeur.

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 (questionnaire)

- Evaluation de la satisfaction (questionnaire)

- Attestation de fin de formation (formation non certifiante)

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

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

Sandrine TEYSSERE, Formatrice et ex instructrice de subvention Leader.

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



Prochaines dates : nous consulter

Jusqu'à 10 participants



Chef d'entreprise, salarié, chef d'exploitation, conjoint collaborateur, aide familial, demandeur d'emploi.

- Accessible aux personnes en situation de handicap. Si vous avez RQTH, contactez le référent handicap à

agatheformationcoworking@gmail.com



50 ruelle esparon, 97440 St-André

210 € TTC / personne



Financement : financement personnel ou, selon le statut du participant, prise en charge possible par France Travail, OPCO, ou fond d'assurance formation, sous réserve de l'accord du financeur.

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 (questionnaire)

- Evaluation de la satisfaction (questionnaire)
- Attestation de fin de formation (formation non certifiante)

• 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



Prochaines dates : nous consulter



Jusqu'à 10 participants
Chef d'entreprise, salarié, chef d'exploitation, conjoint collaborateur, aide familial, demandeur d'emploi.

- Accessible aux personnes en situation de handicap. Si vous avez RQTH, contactez le référent handicap à agatheformationcoworking@gmail.com



50 ruelle esparon, 97440 St-André

350 € TTC / personne



Financement : financement personnel ou, selon le statut du participant, prise en charge possible par France Travail, OPCO, ou fond d'assurance formation, sous réserve de l'accord du financeur.

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 (questionnaire)

- Evaluation de la satisfaction (questionnaire)
- Attestation de fin de formation (formation non certifiante)

- 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



Prochaines dates : nous consulter



Jusqu'à 10 participants
Chef d'entreprise, salarié, chef d'exploitation, conjoint collaborateur, aide familial, demandeur d'emploi.

- Accessible aux personnes en situation de handicap. Si vous avez RQTH, contactez le référent handicap à

agatheformationcoworking@gmail.com



50 ruelle esparon, 97440 St-André



329 € TTC / personne

Financement : financement personnel ou, selon le statut du participant, prise en charge possible par France Travail, OPCO, ou fond d'assurance formation, sous réserve de l'accord du financeur.

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 (questionnaire)

- Evaluation de la satisfaction (questionnaire)
- Attestation de fin de formation (formation non certifiante)

• 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.