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



AGATHE
Formation & Co-working

Formation TP- Guide Accompagnateur Touristique

RNCP 38548 - TITRE PROFESSIONNEL DE NIVEAU 4

Nouveau



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)

PROGRAMME

SEQUENCES

- 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 : 04/02/2027 _ Fin : 24/06/2027

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

Prérecquis : 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.**

Intervenant : Sandrine TEYSSEDRE, Formatrice.

TP- Animateur Loisir Tourisme

RNCP 38662 - TITRE PROFESSIONNEL DE NIVEAU 4

Nouveau



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 évènementiel, 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)

PROGRAMME

SEQUENCES

- 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 : 03/03/2027 - Fin : 16/07/2027

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

Prérecquis : 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.**

Intervenant : Sandrine TEYSSEDRE, Formatrice.

Formation- de Formateur



AGATHE
Formation & Co-working

TP- Formateur Professionnel d'Adultes

RNCP 37275 - TITRE PROFESSIONNEL DE NIVEAU 5

Nouveau



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)

PROGRAMME

SEQUENCES

- 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 règlementation 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

Modalités de la formation

700 heures (en présentiel)
dont 385h en centre de formation
et 315h en entreprise

Dates prévisionnelles :
Début : 24/05/2027 - Fin : 16/11/2027

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

Prérecquis : 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.**

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

Intervenant : Sandrine TEYSSEDRE, Formatrice.

Formation- Agriculture



AGATHE
Formation & Co-working

Facturation électronique : toutes les entreprises concernées (même en auto-entrepreneur)

Nouveau



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)

Contenu

SEQUENCES	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 : 100%
- Taux de satisfaction : 100%

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 famillial, 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

Prérecquis : 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 simultanné (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)

Intervenant : formateur expérimenté

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

Contenu

MODULES	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 famillial, 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

Prérecquis : 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 : Formateurs expérimentés

Réaliser l'étiquetage de denrées alimentaires selon la règlementation 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 (règlementation 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

Contenu

MODULES	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 famillial, 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

Prérecquis : 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 : -

Intervenant : Formateur expérimentés

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 règlementation en vigueur

Contenu

MODULES	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 famillial, 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

Prérecquis : 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 : - 100%
- Taux de satisfaction : -100%

Intervenants : formateurs expérimentés en restauration et en formation pour adultes

Formation- Commerce



AGATHE
Formation & Co-working

Avec Agathe Formation & Co-Working, devenez un professionnel certifié !

Formation - NÉGOCIATEUR TECHNICO-COMMERCIAL (NTC)
RNCP 39063 — TITRE PROFESSIONNEL DE NIVEAU 5



Descriptif

Le négociateur technico-commercial développe le chiffre d'affaires de son entreprise. Il prospecte de nouveaux clients, identifie leurs besoins, négocie des solutions techniques et commerciales et fidélise son portefeuille clients.
Types d'emplois accessibles : négociateur technico-commercial, commercial B2B, chargé d'affaires, technico-commercial, conseiller commercial.

Objectifs

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

- Élaborer une stratégie de prospection et la mettre en œuvre. (CCP1)
- Négocier une solution technique et commerciale et consolider l'expérience client (CCP2)

PROGRAMME

SEQUENCES

- Assurer une veille commerciale.
- Concevoir et organiser un plan d'actions commerciales.
- Prospecter un secteur défini.
- Analyser ses performances et mettre en œuvre des actions correctives.
- Représenter l'entreprise et valoriser son image.
- Concevoir une proposition technique et commerciale.
- Négocier une solution technique et commerciale.
- Réaliser le bilan de son activité et rendre compte.
- Optimiser la gestion de la relation client.

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

Modalités de la formation

1064 heures (en présentiel)
dont 658h en centre de formation
et 406h en entreprise

Dates prévisionnelles :
Début : juin 2027 - Fin : avr. 2028

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

Prérecquis : 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, simulations + ressources numériques remises aux stagiaires

Evaluation/reconnaissance

- **Evaluation en cours de formation (ECF)** écrit/oral à la fin de chaque CCP (au total 2 Certificats de Compétences Professionnelles)
- **Evaluation certificative** : examen au Titre Professionnel écrit/oral (niveau 5, délivré par le Ministère Chargé de l'Emploi, date d'effet le 10/06/2024 ; soit validation/réussite totale ou partielle aux CCP
- **Evaluation de la satisfaction.**

p 13/15

Intervenants : formateurs certifiés et expérimentés.

INFO / CONTACT
0693 99 15 61
Mail : **contact@agatheformationcoworking.re**
Site web : **agatheformationcoworking.re**
Adresse : 50 ruelle Esparon, 97440 Saint-André

Avec Agathe Formation & Co-Working, devenez un professionnel certifié !

FORMATION - ASSISTANT MANAGER D'UNITÉ MARCHANDE
RNCP 41852 — TITRE PROFESSIONNEL DE NIVEAU 4



Descriptif

L'assistant manager d'unité marchande contribue au développement des ventes, à l'attractivité du magasin et à la satisfaction des clients. Il participe à la gestion des approvisionnements, au suivi des résultats commerciaux et à l'animation quotidienne de l'équipe. Types d'emplois accessibles : assistant manager de magasin, adjoint de responsable de magasin, assistant chef de rayon, responsable adjoint de magasin.

Objectifs

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

- Développer l'efficacité commerciale d'une unité marchande dans un environnement omnicanal (CCP1)
- Animer l'équipe d'une unité marchande (CCP2)

PROGRAMME

SEQUENCES

- Gérer l'approvisionnement de l'unité marchande.
- Réaliser le marchandisage.
- Participer au développement des ventes en tenant compte du parcours d'achat du client.
- Analyser les objectifs commerciaux et les indicateurs de performance.
- Proposer des ajustements à sa hiérarchie.
- Contribuer au recrutement et à l'intégration de nouveaux membres de l'équipe.
- Coordonner l'activité de l'équipe et ajuster la planification horaire.
- Mobiliser les membres de l'équipe au quotidien.

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

Modalités de la formation

518 heures (en présentiel)
dont 266h en centre de formation
et 252h en entreprise

Dates prévisionnelles :
Début : juillet 2027 - Fin : oct.. 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

Prérecquis : Niveau BEP/CAP 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, simulations + ressources numériques remises aux stagiaires

Evaluation/reconnaissance

- **Evaluation en cours de formation (ECF)** écrit/oral à la fin de chaque CCP (au total 2 Certificats de Compétences Professionnelles)
- **Evaluation certificative** : examen au Titre Professionnel écrit/oral (niveau 4, délivré par le Ministère Chargé de l'Emploi, date d'effet le 16/02/2021 ; soit validation/réussite totale ou partielle aux CCP
- **Evaluation de la satisfaction.**

Intervenants : formateurs certifiés et expérimentés.

INFO / CONTACT
0693 99 15 61
Mail : **contact@agatheformationcoworking.re**
Site web : **agatheformationcoworking.re**
Adresse : 50 ruelle Esparon, 97440 Saint-André

AGATHE
Formation & Co-working

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

Qualiopi processus certifié
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

Délivrée par certif opac

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.