



CATALOGUE DE FORMATIONS

Qualiopi
processus certifié



www.iseta.fr/iseta-pro

ISETA PRO

ISETA PRO est un centre de formation pour adultes, département du Groupe ISETA-ECA présidé par Monsieur Jacques ROBERT et dirigé par Monsieur Thomas SANCHEZ.

Notre structure regroupe également un lycée, un centre de formation par apprentissage et une école supérieure avec des formations allant de la 4^{ème} à la licence.

En 60 ans d'existence, notre groupe a su s'imposer, par l'implication de ses équipes, ses compétences techniques et ses projets innovants en lien avec les besoins des entreprises et des territoires comme une référence départementale, régionale et nationale capable de créer de la valeur et de la réussite pour chacun.

ISETA PRO intervient dans les domaines techniques, réglementaires et sécuritaires liés à :

- L'entretien et la préservation de l'environnement et des structures : Paysage, Forêt, Sol Sportif, Golf, Hygiène 3D
- La gestion des ressources : Culture fruitière et Transformation agro-alimentaire

Nous proposons des formations courtes et des formations longues diplômantes et/ou certifiantes conçues spécifiquement pour la formation continue.

Nos formations sont accessibles à un large public : entreprises publiques ou privées, organismes de réinsertion professionnelle, salariés, demandeurs d'emploi ou encore particuliers.

Pour plus d'informations sur nos différentes formations : www.iseta.fr/iseta-pro

Solutions de financement

Nous vous détaillons ici les dispositifs existants de financement de la formation continue. Que vous soyez salarié, indépendant ou en recherche d'emploi, des solutions existent pour vous aider à financer votre formation.

DISPOSITIFS	DÉMARCHES	BÉNÉFICIAIRES	FORMATIONS ÉLIGIBLES
Plan de Développement des Compétences (PDC)	Tous les employeurs cotisent chaque année auprès d'un OPCO afin de participer au financement des actions de formation continue de leurs salariés. Votre employeur règle les frais de formation et effectue sa demande de remboursement auprès de son fonds de formation	Salariés en CDD et CDI	Toutes formations (inter, intra, certifiante...)
Compte Personnel de Formation (CPF) 	Il permet d'acquérir des droits à la formation professionnelle qui sont mobilisables tout au long de sa carrière. Pour connaître vos droits et faire une demande de financement, créez et connectez-vous à votre compte sur www.moncompteformation.gouv.fr	Salarié en CDI - CDD droit public et privé* Demandeur d'emploi	Formations certifiantes ou qualifiantes
Pôle Emploi	La prise en charge partielle ou complète d'une formation pour les demandeurs d'emploi est possible via Pôle Emploi. L'ensemble des démarches se réalise auprès de votre conseiller qui évaluera l'intérêt professionnel de votre projet de formation. Contactez-nous en amont pour évaluer la faisabilité de votre projet et créer votre demande d'Aide Individuelle à la Formation (AIF) sur votre espace Pôle Emploi	Salarié d'entreprise placé en activité partielle, (droit commun ou longue durée), entreprise en difficulté ou en reprise d'activités	Formations certifiantes ou qualifiantes

Contrat de professionnalisation : formation prise en charge par l'organisme financeur dont dépend l'entreprise

Aucun coût de formation pour l'alternant.

Salaire versé par l'employeur.

Formation Professionnelle Continue : nos tarifs vont de 12,50€ à 25€ / heure. Se rapprocher de notre centre de formation afin d'étudier les différentes possibilités de financement et de rémunération et obtenir un devis. Possibilité de prise en charge financière et rémunération selon le statut du candidat.



Nos formations

Formation courte : entre 1 et 5 jours de formation

Formation longue : Durée supérieure à une semaine de formation

En générale entre 6 mois et 1 an de formation

Les formations diplômantes permettent d'obtenir un diplôme d'Etat reconnu qui facilite l'évaluation de votre niveau par un potentiel recruteur

Les formations certifiantes se soldent par la délivrance d'une certification reconnue par les branches professionnelles.

Les formations qualifiantes ont pour objectif de rendre immédiatement opérationnel dans son activité actuelle ou pour prétendre à un autre poste, par l'apport de nouvelles compétences. Elles sont validées par la délivrance d'une attestation de formation

Les formations à la carte

Vous ne trouvez pas la formation qui vous intéresse dans notre catalogue, ou vous souhaitez organiser une de nos formations dans votre entreprise ?

Vous avez besoin de proximité, de réactivité pour former vos salariés ?

Nous vous proposons de :

- Coconstruire votre formation
- Définir les objectifs en fonction de vos besoins, de vos attentes et des spécificités d'entreprises
- S'adapter à votre public et vos enjeux
- Décliner notre offre dans vos locaux

Nous pouvons aussi :

- Réaliser une analyse de vos pratiques et vous accompagner dans la définition de vos objectifs
- Définir les dispositifs de qualification ou de formation nécessaires
- Vous proposez des formations sur mesure.

Nous mettons à votre disposition dans votre entreprise, notre réseau de formateurs-experts

Thèmes de formation possibles dans nos filières :

- Paysage -Forêt
- Agriculture et aquaculture
- Métiers de l'Eau
- Métiers de la nature et de l'environnement
- Commerce

Nos locaux

ISETA PRO vous accueille au Clos Berthet, à Sevrier, dans un lieu chargé d'histoire récemment rénové et situé sur un site protégé par le Conservatoire du Littoral. Nous vous accueillons également sur les sites de Poisy et Chavanod afin d'utiliser des lieux pédagogiques adaptés (vergers, arboretum, parcelle pédagogique pour conduite d'engins...).

ISETA Pro, c'est également des équipements modernes :

- Plus de 5 salles de formation avec vidéoprojecteurs
- Tablettes numériques
- Salles informatiques
- Installation Wifi

Notre équipe

Thomas SANCHEZ : Directeur

Marie BRUYNINCKX : responsable formation continue

Stéphane ROUSSEAUX : formateur référent paysage

Joelle MEYNET : assistante administrative

Nos responsables pédagogiques et formateurs sont des experts reconnus dans leurs métiers.

SOMMAIRE

Formations longues

CQP contruction d'ouvrages paysagers	p 8
Titre professionnel Ouvrier du Patsage	p 9

Formations courtes

Transformation

Fabrication artisanale de jus de pomme	p10
Fabrication artisanale de jus de pomme - perfectionnement	p11
Transformation des fruits - fruits à pépin	p 12
Transformation des fruits - fruits à noyau	p 13
Jus de fruit - Méthode HACCP	p 14

Réglementaire

Certiphyto Vente	p 15
Certiphyto Opérateur	p 16
Certyphyto Décideur	p 17
Certibiocide	p 19

Sécurité

SST Initial	p 20
SST Renouvellement	p 21
Permis de tronçonneuse	p 22
AIPR	p 24

Paysage

Arrosage automatique	p 25
Maladies et ravageurs des gazons	p 26
Fertilisation et entretien des gazons.....	p 27
Taille ornementale arbres fruitiers.....	p 28
Taille des arbustes, haies et rosiers.....	p 29
Topographie opérateur.....	p 30
Topographie responsable chantier	p 31

Construction d'ouvrages paysagers

Objectif de la formation

Obtenir une qualification professionnelle

Acquérir les connaissances et compétences de l'ouvrier en construction paysagère

Formation continue

Formation d'un an

16 semaines en centre / 31 semaines en entreprise

Statut : salarié en contrat d'apprentissage

Conditions d'accès et pré-requis

Avoir signé un contrat d'apprentissage.

Résistance à la fatigue physique

Maîtrise des consignes orales et écrites en français.

Programme

Bloc de compétences 1 : Préparation et organisation de chantier paysager ou végétalisé (140h)

Bloc de compétences 2 : Réalisation de constructions paysagères minérales (175h)

Bloc de compétences 3 : Réalisation d'ouvrages en bois et autres matériaux : composites, métal, verre (98h)

Bloc de compétences 4 : Traitement des informations et relation client dans le cadre d'un chantier paysager ou végétalisé (35h)

Bloc de compétences 5 (optionnel) : Réalisation d'ouvrages paysagers (105h)



Objectif de la formation

- Obtenir le diplôme de niveau 3 Ministère du travail : Titre ouvrier du paysage
- Acquérir les connaissances et compétences du métier
 - maîtriser les techniques de création et d'entretien des espaces verts à vocation paysagère (parcs et jardins) :
 - être capable d'effectuer des travaux de maçonnerie
 - d'installer des systèmes d'irrigation
 - d'entretenir le matériel de l'ouvrier du paysage

Formation continue

Formation d'un an

20 semaines en centre / 27 semaines en entreprise

Statut : salarié en contrat d'apprentissage

Conditions d'accès et pré-requis

Avoir signé un contrat d'apprentissage.

Résistance à la fatigue physique

Maîtrise des consignes orales et écrites en français.

Programme

La formation se compose de 3 blocs de compétence.

Bloc 1 (255h)

Entretenir un espace paysager

Bloc 2 (220h)

Végétaliser un espace paysager

Bloc 3 (335h)

Poser et entretenir des circulations, terrasses et équipements dans un espace paysager



Fabrication Jus de fruits

Initiation

Objectif de la formation

Développer ses connaissances techniques et réglementaires afin de mener à bien son projet de création ou d'amélioration d'un atelier de transformation jus de fruit.

Durée

35 heures (5 jours)

Type de public

Tout public / **Pré-requis** : aucun

Programme

Connaissance du contexte

- Notions de base du jus de fruit artisanal
- Les opérations unitaires à réaliser : réception – triage et lavage – broyage pressage – filtration

Technologie appliquée – Mise en pratique

- Description du matériel de base de l'atelier
- Mise en pratique sur un atelier ambulant

Qualité des fruits / diagramme de fabrication

- Observation des analyses et contrôles de fabrication de l'atelier (mise en pratique en laboratoire)
- Zoom sur la pasteurisation
- Étude des raisonnements et des diagrammes de fabrication

Réglementation et suite des opérations unitaires

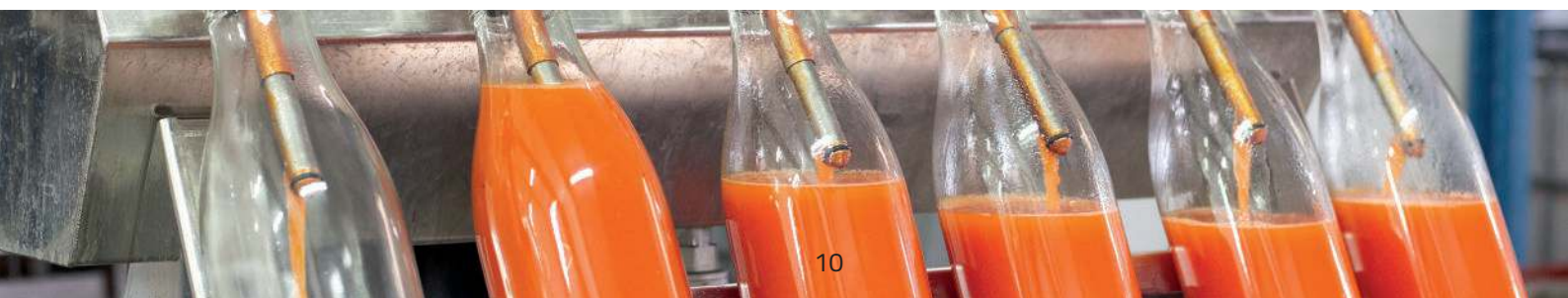
- Législation de la transformation et de la commercialisation des jus de fruit / législation atelier jus
- Assimilation de la composition et valeur nutritionnelle des jus de fruit
- Appréciation des tests physico-chimiques réguliers et de leur interprétation
- Identification des différents diagrammes possibles de fabrication
- Les opérations unitaires à réaliser : centrifugation, clarification, pasteurisation, mise en cuve, conditionnement

Organisation de l'atelier – redressement de fabrication

- Répertoire de l'équipement de base d'un atelier de jus
- Installation et organisation de l'atelier
- Réflexion sur les calculs du coût de production
- Les redressements de fabrication

Dates et tarifs

Voir feuille annexe



Fabrication Jus de fruits

Perfectionnement

Objectif de la formation

Trouver des solutions pour régler ses problèmes de fabrication

Acquérir les bases techniques nécessaires à la production d'un nectar, à la réalisation d'assemblage, de clarification dans les règles de l'art

Maîtriser les techniques de redressement de production

Durée

21 heures (3 jours)

Type de public

Pré-requis : avoir suivi une formation transformation artisanale de jus de fruit ou formation pratique en atelier. Avoir une expérience significative en fabrication de jus de fruit pasteurisé.

Programme

Bonnes pratiques de fabrication d'un jus de fruit pasteurisé

- Accueil et présentation de la formation, attentes/problèmes fabrication candidat
- Rappel des bonnes pratiques de fabrication
- Process de fabrication du Nectar

Assemblage et clarification

- Les différentes techniques d'assemblage
- Les différents modes de clarification (collage, mécanique)

Les techniques de redressement d'un jus de fruit pasteurisé

- Les différentes techniques de redressement
- Mise en situation de correction sur jus apportées par les candidats

Dates et tarifs

Voir feuille annexe



Transformation des fruits

Fruits à pépin

Objectif de la formation

Pratiquer, en situation réelle, dans un atelier, les gestes et protocoles techniques de transformation des fruits (jus, compote et confiture)

1. Connaître les bases, le contexte et la filière de transformation des fruits
2. S'initier aux gestes et protocoles de la fabrication d'un jus de fruit pasteurisé
3. S'initier aux gestes et protocoles de la transformation de fruit en compote
4. S'initier aux gestes et protocoles de la production de confiture
6. Comprendre l'organisation d'un atelier
7. Maîtriser le processus de nettoyage

Durée

35 heures (5 jours)

Type de public

Tout public

Pré-requis : aucun

Programme

1^{ère} journée : Connaissance du contexte – Initiation à la transformation des fruits

- Présentation des bases de la transformation des fruits
- Connaissance de base de l'équipement d'un atelier – visite atelier
- Découverte des différentes transformations possibles en fonction du fruit, du lot de la saison

2^{ème} journée : Initiation à la transformation d'un JUS de FRUIT pasteurisé

- Découverte des étapes clés de la fabrication du jus
- Identifier, le matériel, les analyses, les gestes spécifiques à la production d'un jus spécial
- Mise en pratique en atelier

3^{ème} journée : Initiation à la transformation de fruit en COMPOTE

- Découverte des différents processus de fabrication d'une compote
- Connaissance du tri, broyage, pressage, filtrage et conditionnement

4^{ème} journée : Initiation à la transformation de fruit en CONFITURE

- Découverte du processus de fabrication d'une confiture

5^{ème} journée : Organisation de l'atelier de transformation

- Comprendre l'organisation d'un atelier
- Maîtriser le processus de nettoyage et identifier le rôle clé qu'il joue dans la qualité de la production

Dates et tarifs

Voir feuille annexe



Transformation des fruits

Fruits à noyau

Objectif de la formation

Pratiquer, en situation réelle, dans un atelier, les gestes et protocoles techniques de transformation des fruits à noyau.

1. Connaître les bases, le contexte et la filière de transformation des fruits
2. S'initier aux gestes et protocoles de la fabrication d'un jus de fruit pasteurisé
3. S'initier aux gestes et protocoles de la transformation de fruit en fruits séchés
4. S'initier aux gestes et protocoles de la production de confiture
6. Comprendre l'organisation d'un atelier
7. Maîtriser le processus de nettoyage

Durée

35 heures (5 jours)

Type de public

Tout public

Pré-requis : aucun

Programme

1^{ère} journée : Connaissance du contexte – Initiation à la transformation des fruits

- Présentation des bases de la transformation des fruits
- Connaissance de base de l'équipement d'un atelier – visite atelier
- Découverte des différentes transformations possibles en fonction du fruit, du lot, de la saison

2^{ème} journée : Initiation à la transformation de fruit en NECTAR

- Description des étapes clés de la fabrication d'un NECTAR
- Identifier, le matériel, les analyses, les gestes spécifiques à la production d'un NECTAR

3^{ème} journée : Initiation à la transformation de fruit en FRUITS SÉCHÉS et autres produits

- Découverte du processus de fabrication des fruits séchés et d'un autre produit choisi en fonction de la saison (bocaux ou fruits confits ou ...)
- Identifier, le matériel, les analyses, les gestes spécifiques à la production de fruits séchés

4^{ème} journée : Initiation à la transformation d'une CONFITURE

- Découverte du processus de fabrication de la confiture, de la marmelade
- Identifier, le matériel, les analyses, les gestes spécifiques à la production d'une confiture

5^{ème} journée : Organisation de l'atelier de transformation

- Comprendre l'organisation d'un atelier
- Maîtriser le processus de nettoyage et identifier le rôle clé qu'il joue dans la qualité de la production

Dates et tarifs

Voir feuille annexe



Jus de fruit - Méthode HACCP

Objectif de la formation

Comprendre et s'approprier les éléments clefs de la démarche HACCP en production de jus de fruits
Construire et confronter les différentes étapes de la démarche HACCP
Contrôler et faire vivre sa démarche

Durée

21 heures (3 jours)

Type de public

Tout public travaillant dans un atelier de transformation de jus de fruits et souhaitant se mettre en conformité avec la réglementation en vigueur

Pré-requis : être porteur d'un projet d'atelier jus de fruit ou être en activité au sein d'un atelier de fabrication de jus de fruit

Programme

- Réglementation au travers du « paquet hygiène »
- Élaboration type d'une démarche HACCP
- Présentation des supports nécessaires à la démarche
- Contenu et documents à produire
- Analyse de sa pratique professionnelle
- Application des procédures d'hygiène dans son atelier
- Identification des améliorations techniques en conformité avec la démarche
- Étude des analyses physico-chimiques, bactériologiques et contrôles à utiliser
- Planification et mise à jour de sa démarche HACCP

Dates et tarifs

Voir feuille annexe



Certiphyto Vente

Primo certificat et renouvellement



Objectif de la formation

Permettre aux utilisateurs professionnels de renforcer leur maîtrise des différents produits phytopharmaceutiques, d'appréhender leur impact sur l'environnement et la santé et maîtriser les méthodes alternatives innovantes permettant de réduire leur utilisation.

Durée

Primo

Formation + test : 21 heures (3 jours)

Test seul : 1h30

Renouvellement

7 heures (1 jour)

Test seul : 1h30

Type de public

Personnels chargés de la distribution et de la vente de produits phytopharmaceutiques exerçant dans des entreprises soumises ou non à agrément.

Pré-requis

Primo certificat : Savoir lire et écrire, savoir réaliser un calcul de dose, travailler dans une structure qui commercialise des produits phytopharmaceutiques

Renouvellement : Avoir obtenu son certiphyto dans la même catégorie que celle demandée, dans les 5 ans qui précèdent la demande. Savoir lire et écrire, savoir réaliser un calcul de dose, travailler dans une structure qui commercialise des produits phytopharmaceutiques.

Programme

- Maîtriser la réglementation concernant les produits phytopharmaceutiques propre à la catégorie du certificat
- Identifier les risques pour la santé humaine et pour l'environnement lié à leur utilisation et l'application des mesures préventives.
- Connaître les stratégies de lutte et les méthodes alternatives permettant de réduire le recours aux produits phytopharmaceutiques.

Dates et tarifs

Voir feuille annexe



Certiphyto Opérateur

Primo certificat et renouvellement



Objectif de la formation

Permettre aux utilisateurs professionnels de renforcer leur maîtrise des différents produits phytopharmaceutiques, d'appréhender leur impact sur l'environnement et la santé et maîtriser les méthodes alternatives innovantes permettant de réduire leur utilisation.

Durée

Primo

Formation + test : 21 heures (3 jours)

Test seul : 1h30

Renouvellement

7 heures (1 jour)

Test seul : 1h30

Type de public

Personnels devant réaliser l'application des produits phytopharmaceutiques sous l'autorité d'un décideur.

Pré-requis

Primo certificat : Savoir lire et écrire, savoir réaliser un calcul de dose, travailler en tant qu'opérateur et applicateur de produits phytopharmaceutiques.

Renouvellement : Avoir obtenu le certiphyto de la même catégorie dans les 5 ans qui précèdent la demande, savoir lire et écrire, savoir réaliser un calcul de dose, travailler en tant qu'opérateur et applicateur de produits phytopharmaceutiques.

Programme

- Maîtriser la réglementation concernant les produits phytopharmaceutiques propre à la catégorie du certificat
- Identifier les risques pour la santé humaine et pour l'environnement lié à leur utilisation et l'application des mesures préventives.
- Connaître les stratégies de lutte et les méthodes alternatives permettant de réduire le recours aux produits phytopharmaceutiques.

Dates et tarifs

Voir feuille annexe



Certiphyto Décideur

Entreprise soumise à agrément



Objectif de la formation

Permettre aux utilisateurs professionnels de renforcer leur maîtrise des différents produits phytopharmaceutiques, d'appréhender leur impact sur l'environnement et la santé et maîtriser les méthodes alternatives innovantes permettant de réduire leur utilisation.

Durée

Primo

Formation + test : 21 heures (3 jours)

Test seul : 1h30

Renouvellement

7 heures (1 jour)

Test seul : 1h30

Type de public

Personnels devant prendre la décision de réaliser l'application des produits phytopharmaceutiques, d'encadrer l'équipe d'opérateurs qui les utilisent dans son entreprise, d'assurer l'achat de produits phytopharmaceutiques.

Pré-requis

Primo certificat : Savoir lire et écrire, savoir réaliser un calcul de dose, travailler en tant que décideur dans une entreprise prestataire de service dans les domaines agricoles, paysage....

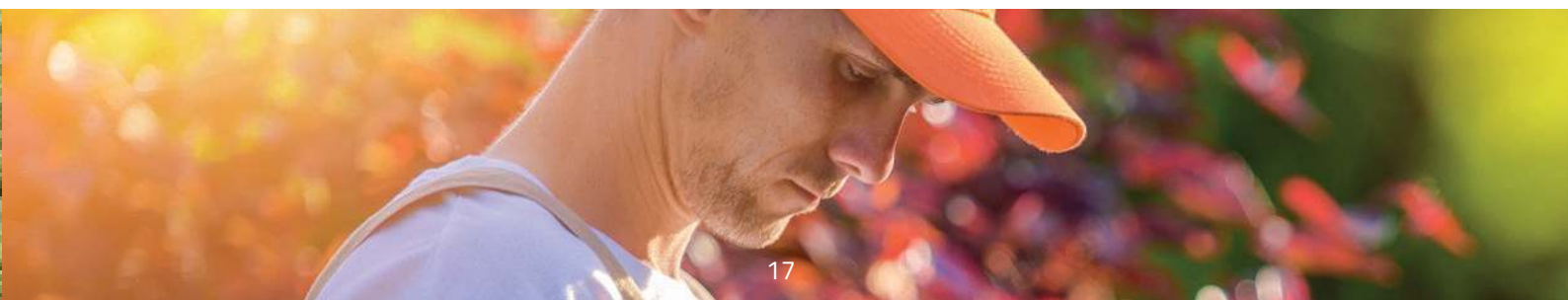
Renouvellement : Avoir obtenu son certiphyto dans la même catégorie que celle demandée, dans les 5 ans qui précèdent la demande, travailler en tant que décideur dans une entreprise prestataire de service dans les domaines agricoles, paysage, ...

Programme

- Maîtriser la réglementation concernant les produits phytopharmaceutiques propre à la catégorie du certificat
- Identifier les risques pour la santé humaine et pour l'environnement liés à leur utilisation et l'application des mesures préventives.
- Connaître les stratégies de lutte et les méthodes alternatives permettant de réduire le recours aux produits phytopharmaceutiques.

Dates et tarifs

Voir feuille annexe



Certiphyto Décideur

Entreprise non soumise à agrément



Objectif de la formation

Permettre aux utilisateurs professionnels de renforcer leur maîtrise des différents produits phytopharmaceutiques, d'appréhender leur impact sur l'environnement et la santé et maîtriser les méthodes alternatives innovantes permettant de réduire leur utilisation.

Durée

Primo

Formation + test : 21 heures (3 jours)

Test seul : 1h30

Renouvellement

7 heures (1 jour)

Test seul : 1h30

Type de public

Professionnels qui utilisent des produits sur leur(s) propre(s) site(s), ayant des fonctions d'encadrement ou impliqués dans le choix et l'achat de produits

Pré-requis

Primo certificat : Savoir lire et écrire, savoir réaliser un calcul de dose, travailler en tant que décideur en exploitation agricole

Renouvellement : Avoir obtenu le certiphyto de la même catégorie dans les 5 ans qui précèdent la demande, savoir lire et écrire, savoir réaliser un calcul de dose, travailler en tant que décideur en exploitation agricole...

Programme

- Maîtriser la réglementation concernant les produits phytopharmaceutiques propre à la catégorie du certificat
- Identifier les risques pour la santé humaine et pour l'environnement liés à leur utilisation et l'application des mesures préventives.
- Connaître les stratégies de lutte et les méthodes alternatives permettant de réduire le recours aux produits phytopharmaceutiques.

Dates et tarifs

Voir feuille annexe



Objectif de la formation

Se former à la réglementation, l'utilisation des biocides dans le but d'obtenir le CERTIFICAT BIOCIDES.

Durée

21 heures (3 jours)

Type de public

Utilisateurs professionnels de produits biocides

Distributeurs et acquéreurs professionnels de produits biocides

Pré-requis : aucun

Programme

Réglementation

- Définition des produits Biocide
- Cadre réglementaire Français et Européen
- Réglementation du transport et du stockage

Produits rodenticides

Produits désinfectants

Produits insecticides

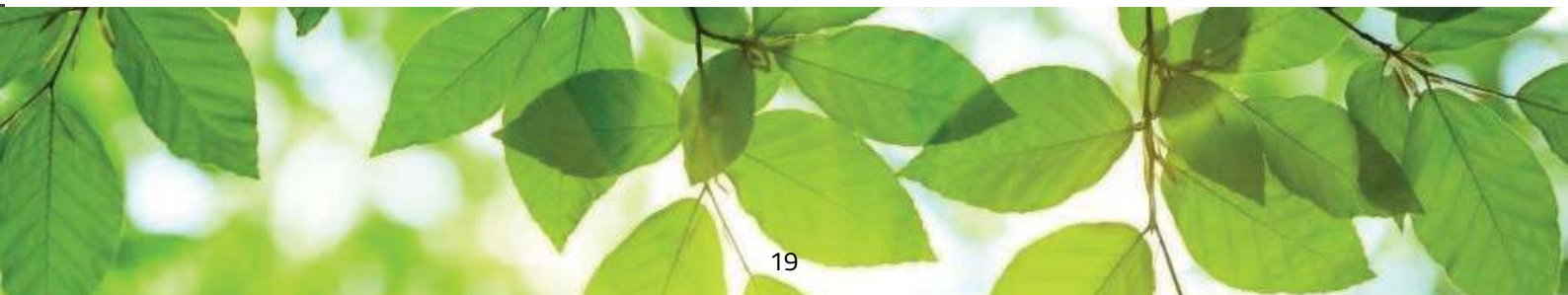
- Prévention des risques pour la santé
- Prévention des risques pour l'environnement
- Stratégies visant à limiter le recours aux produits insecticides

Gestion des déchets

- Gestion des déchets dans l'entreprise et sur site d'intervention

Dates et tarifs

Voir feuille annexe



SST Sauveteur Secouriste du Travail

Initial

Objectif de la formation

Situer le rôle du SST

Acquérir les bases en prévention des risques

Acquérir les connaissances pour apporter les premiers soins en attendant l'arrivée des secours compétents

Intervenir rapidement et efficacement sur une situation d'urgence dans l'établissement ou dans une profession

Être inscrit sur la liste opérationnelle des Sauveteurs Secouristes du Travail de l'entreprise

Durée

14 heures (2 jours)

Type de public

Tout public

Pré-requis : aucun

Programme

Suivant le référentiel technique et pédagogique du SST en vigueur :

- Rôle du secouriste en entreprise
- Prévention des risques professionnels
- Protection des victimes et appel des secours suite à un incident
- Adaptation face aux différentes situations (blessure, malaise, brûlure, étouffement, saignement, etc.)
- Manipulation du défibrillateur

Dates et tarifs

Voir feuille annexe



SST Sauveteur Secouriste du Travail

Recyclage

Objectif de la formation

Maintenir les compétences du SST acquises lors de sa formation initiale et se former sur les changements techniques ou réglementaires inhérents aux actions de prévention de secours.

Durée

7 heures (1 jour)

Type de public

Tout public

Pré-requis : être déjà titulaire du SST initial de moins de 2 ans

Programme

Suivant le référentiel technique et pédagogique du SST en vigueur :

- Protection des victimes et appel des secours suite à un incident
- Adaptation face aux différentes situations (blessure, malaise, brûlure, étouffement, saignement, etc.)
- Connaître les risques spécifiques à l'entreprise
- Manipulation du défibrillateur

Dates et tarifs

Voir feuille annexe



Permis de tronçonneuse

ECC1

Objectif de la formation

Aquérir les bases nécessaires pour tous les utilisateurs professionnels ou particuliers. Entretien de la tronçonneuse, affûtage, démarrage, tronçonnage.

Durée

14 heures (2 jours)

Type de public

Pour tous les utilisateurs de tronçonneuse à titre professionnel (tous secteurs) ou à titre particulier.

Pré-requis

- Avoir déjà utilisé une tronçonneuse
- Utiliser la tronçonneuse avec pouce gauche autour la poignée avant de la tronçonneuse

Programme

Première journée

- Connaître les bases nécessaires pour l'entretien, l'affûtage des tronçonneuses, et le tronçonnage de bois (hors abattage)
- Savoir se protéger (EPI) et protéger les travailleurs ou personnes autour du chantier
- Savoir entretenir la tronçonneuse
- Maîtriser les mesures de sécurité opérationnelle
- Connaître et respecter la réglementation, les exigences environnementales en vigueur
- Savoir vérifier l'état de l'arbre et utiliser la bonne méthode de coupe
- Savoir choisir et utiliser correctement les outils d'aide à la manutention

Deuxième journée

- Évaluation théorique sur un QCM type
- Évaluation pratique sur parcelle forestière

Dates et tarifs

Voir feuille annexe



Permis de tronçonneuse

ECC2

Objectif de la formation

Aquérir les bases nécessaires pour tous les utilisateurs professionnels ou particuliers. Entretien de la tronçonneuse, affûtage, démarrage, tronçonnage.

Durée

25 heures (4 jours)

Type de public

Pour tous les utilisateurs de tronçonneuse à titre professionnel (tous secteurs) ou à titre particulier.

Pré-requis

- Être détenteur d'un permis ECC1 valide
- Avoir déjà utilisé une tronçonneuse en situation d'abattage
- Remplir le questionnaire pré-requis ECC2 ci-joint

Programme

3 premiers jours : FORMATION

Rappel sur les équipements de protection individuelle

Préparation du chantier et identification des risques (procédure d'urgence)

Préparation de la chute de l'arbre

Abattage d'un arbre de diamètre inférieur à 38 cm de manière ergonomique et en sécurité (arbre droit, arbre penché vers l'avant et vers l'arrière)

Ébranchage et découpe du tronc de manière ergonomique et en sécurité

Faire tomber un arbre encroué de manière ergonomique et en sécurité

Jour 4 : ÉVALUATION

Épreuve pratique (Abattage – Façonnage de petits bois : diamètre inférieur à 38 cm)

Dates et tarifs

Voir feuille annexe



AIPR

Autorisation d'intervention à proximité des réseaux

Objectif de la formation

Préparation au test QCM afin d'obtenir la certification AIPR Opérateur Concepteur/Encadrant

Durée

7 heures (1 jour)

Type de public

Salarié intervenant directement dans les travaux à proximité des réseaux aériens ou enterrés

Salarié devant assurer des travaux urgents à proximité de ces réseaux

Pré-requis

Aucun niveau de connaissances préalables n'est requis

Épreuves d'examen de compétences : maîtrise de la langue française (lecture et compréhension)

Programme

Rôle, mission, responsabilités et obligations

- Savoir identifier les principaux types de réseaux
- Mesurer les risques liés aux réseaux-La réglementation
- Les EPI et EPC
- Les marquages-piquetages
- Les moyens de repérage
- Les indicateurs
- Connaître les intervenants des réseaux et leurs rôles

Autorisation d'Intervention à Proximité des Réseaux (AIPR)

- Les travaux à proximité des réseaux ▪ Les travaux sans tranchée
- Les travaux urgents
- Règle des « 4 A »

Savoir identifier les situations dangereuses

- Que faire en cas d'accident ? Entraînement au QCM de l'AIPR

Dates et tarifs

Voir feuille annexe



Arrosage automatique

Objectif de la formation

Apporter les connaissances techniques pour réaliser un réseau d'arrosage intégré automatique

Réaliser une étude d'implantation d'arrosage et choisir les matériels nécessaires

Interpréter un plan et l'adapter au contexte du chantier

Diagnostiquer une problématique sur le réseau à l'aide d'un multimètre et dépanner

Durée

21 heures (3 jours)

Type de public

Entreprise, salariés (reconversion, promotion), demandeurs d'emplois

Pré-requis

Connaissances de base des réseaux et matériels d'arrosage

Programme

- Comprendre le rôle de l'eau pour les plantes et le sol
- Revoir les bases des calculs nécessaires dans le montage d'un système d'arrosage automatique
- Étudier un Plan de système d'arrosage
- Choisir des matériels et des fournitures
- Identifier les différentes étapes à la réalisation d'un arrosage intégré
- Maîtriser l'entretien d'un système d'arrosage intégré automatique
- Visiter un site ou chantier d'arrosage intégré automatique

Dates et tarifs

Voir feuille annexe



Maladie et ravageur des gazons

Objectif de la formation

Renforcer ses connaissances en entretien des terrains de sports engazonnés, en biologie du végétal et en agronomie

Durée

21 heures (3 jours)

Type de public

Tous public

Salariés de terrains de golf ou de terrains sportifs engazonnés, employés territoriaux, entreprise d'entretien espaces verts

Pré-requis

Connaissances en biologie du végétal et surfaces engazonnées savoirs de base sur les calculs de dosage

Programme

« Parasites et pathogènes des gazons » Les principaux pathogènes :

Maladies :

- Champignons, bactéries, virus et nématodes
- Description et reconnaissances

Lutte :

- Inventaires des moyens de lutttes
- Préventions, nouvelles lutttes intégrées
- Le principe de la stimulation des défenses naturelles
- La lutte culturale
- Les fongicides Bio
- Les fongicides autorisés

Perspectives d'avenir

Dates et tarifs

Voir feuille annexe

Fertilisation et entretien des gazons

Objectif de la formation

1. Connaître le fonctionnement du sol et son interaction avec la plante
2. connaître le matériel végétal à disposition, les critères du choix et les incidences dans la qualité de l'aménagement
3. Maîtriser les techniques d'entretien adaptées aux différents types de gazons
4. Analyser et raisonner l'entretien des espaces engazonnés

Durée

21 heures (3 jours)

Type de public

Tout public

Pré-requis

Aucun

Programme

Formation animée par Monsieur Hervé Eric COCHARD, ingénieur agronome, expert en gazons et sols sportifs

- Gazon-le végétal
- Le sol support mécanique et biologique-rappels agronomiques
- Les fondamentaux agro du sol
- Sols sportifs, les analyses et interprétations
- La fertilité et la vie du sol. Comment l'améliorer et la stimuler
- Alimentation des gazons: Les besoins des gazons
- L'azote
- Rôles de chaque élément minéral
- Gestion des matières organiques, et des apports fertilisants
- Gestion d'une bonne alimentation, les différents choix les stimulants de la croissance
- Exemples de programmes de fertilisation et d'entretien
- Plans d'entretiens des sols sportifs (greens, départs et stades..)

Dates et tarifs

Voir feuille annexe

Taille ornementale

des arbres fruitiers

Objectif de la formation

Acquérir les connaissances nécessaires et les compétences techniques pour la réalisation en toute sécurité des travaux de taille des arbres fruitiers à pépins (pommier et poirier)

Durée

14 heures (2 jours)

Type de public

Salariés des entreprises du paysage

Salariés des exploitations agricoles

Pré-requis

Aucun

Programme

Les période de tailles et leurs effets : Physiologie de fruitiers à pépins et effet de la taille selon les périodes.

- Les différents types de taille (taille de plantation, de formation, de fructification ou d'entretien, taille de renouvellement, taille centrifuge)
- La taille d'été ou taille en vert
- L'équipement indispensable pour le chantier de taille
- Mise en pratique de la taille sur pommier et sur poirier

Dates et tarifs

Voir feuille annexe



Taille

des arbustes, haies et rosiers

Objectif de la formation

Connaitre et adapter les périodes de tailles pour obtenir des effets différents et préserver le vieillissement des végétaux.

Durée

14 heures (2 jours)

Type de public

Tous salariés du secteur du paysage, de l'horticulture, des pépinières, des golfs, des collectivités locales ou toutes personnes souhaitant se former aux techniques de taille des végétaux avec sécateur.

Pré-requis

Aucun

Programme

- Explication du fonctionnement, de la manipulation et des risques lors de l'utilisation du sécateur
- Présentation des différents types de taille d'arbres et d'arbustes d'ornement dans le respect du végétal et en fonction des périodes de floraison
- Connaissance des différents types de taille adaptés aux rosiers, présentation des techniques, des mesures d'hygiène et de sécurité

Dates et tarifs

Voir feuille annexe



Topographie

Opérateur

Objectif de la formation

Savoir lire un plan et réaliser un nivellement à l'aide d'un niveau optique, numérique et d'un laser rotatif horizontal. Acquérir une bonne pratique des instruments courants de topographie nécessaires.

Durée

7 heures (1 jour)

Type de public

Technicien, ouvrier, ou opérateur dans un service d'espace vert d'une collectivité territoriale ou d'une entreprise du paysage

Pré-requis

Activités de chantier

Programme

En salle :

- Acquisition des connaissances théoriques en nivellement
- Connaissances de base en altimétrie
- Les systèmes de référence en altimétrie
- Lecture de plans
- Altitudes et nivellement direct (principes, matériel, mesures, calculs, limites de la méthode, erreurs fréquentes)
- Notion de pente et de fruit
- Initiation aux profils en long, profils en travers

Sur le terrain :

- Pratique du nivellement avec niveaux optiques et numériques, laser rotatif
- Cheminement avec calculs associés
- Rayonnement avec calculs associés
- Détermination de pentes
- Implantation altimétrique

Dates et tarifs

Voir feuille annexe



Topographie

Responsable chantier

Objectif de la formation

Savoir lire un plan, réaliser des relevés topographiques et les implantations par différentes techniques, acquérir une bonne pratique des instruments courants de topographie

Durée

7 heures (1 jour)

Type de public

Conducteur de travaux, chef d'équipe, chef de chantier des entreprises du paysage, des services espaces verts, des collectivités

Pré-requis

Avoir des notions de trigonométrie (résolution triangle rectangle)

Programme

En salle :

- Acquisition des connaissances théoriques
- Notions d'altimétrie et planimétrie
- Les systèmes de référence en altimétrie
- Lecture de plans
- Rappel de trigonométrie
- Altitudes et nivellement direct (principes, matériel, mesures, calculs, limites de la méthode, erreurs fréquentes, contrôle des appareils
- Présentation du théodolite et du tachéomètre
- Notion de pente et de fruit
- Initiation aux profils en long, profils en travers

Sur le terrain :

- Pratique du nivellement avec niveaux optique et numérique, laser rotatif double pente
- Pratique du théodolite et initiation associée au tachéomètre

Dates et tarifs

Voir feuille annexe



ISETA^{PRO}

Formation professionnelle pour adulte



ISETA-ECA

Former les professionnels de demain