

Epl agro de la Meuse

Métiers de l'alimentation,
des animaux de compagnie, de la forêt,
du cheval, de la production animale et végétale

CATALOGUE FORMATIONS ENTREPRISE

JANVIER 2021

✉ CFPPA Meuse – EPL Agro
Technopôle P. de Vilmorin – 55006 BAR LE DUC
☎ 03 29 79 84 61
✉ cfppa.bar-le-duc@educagri.fr



Introduction

Le CFPPA, Centre de Formation Professionnelle et de Promotion Agricole, accompagne et forme en moyenne 300 stagiaires adultes par an... dans les domaines agricole, alimentaire, canin-félin, équin etc et propose des accompagnements auprès des entreprises et des particuliers (dossiers d'agrément, V.A.E., etc.).

Le CFPPA vous propose des modalités de formation variées :

- Des stages de formation à Bar Le Duc, à Verdun, à Belleray ou en Entreprise
- Des parcours individualisés : **Formations Ouvertes et/ou à distance** avec accompagnement et tutorat
- Des formations continues ou en alternance (Contrats ou périodes de professionnalisation)
- Des formations intra ou interentreprises : pour les salariés sur le plan de formation, dans le cadre du CPF, du contrat aidé ...



Le CFPPA vous propose un environnement de travail de qualité :

- **Un environnement professionnel**
 - ✖ Des laboratoires de microbiologie, d'analyse sensorielle, de biologie, de biochimie,...
 - ✖ Un nouvel atelier agroalimentaire de transformation en viandes, fruits et légumes et lait.
 - ✖ Une exploitation agricole de 130 ha et 75 vaches laitières à Bar-le-Duc
 - ✖ Une exploitation agricole bio de céréales à Verdun
 - ✖ Une serre maraîchère à Bar-le-Duc
 - ✖ Un pôle équestre à Belleray
 - ✖ Une école de maréchalerie à Belleray
- **Une équipe pédagogique et professionnelle**

Les formateurs ont des compétences multiples dans le domaine technique (alimentaire, production agricole, transformation de produits alimentaires, production d'énergie...), et dans l'accompagnement des projets individuels (montage de projets de création d'entreprise ou de salariat...), etc.
- **Le CFPPA met à votre disposition :**
 - Salle de repos,
 - Cuisinette et restauration collective de l'EPL,
 - Salle TV,
 - Chambres à louer.

Le CFPPA vous propose de nombreuses formations dans différents domaines :



ALIMENTATION

Formations en salle

Formations en atelier

Expérimentations

Insertion à une formation
en cours

Accompagnement



AGRICULTURE

Formations adaptables

Formations obligatoires

Insertion à une formation
en cours



ANIMAUX

Formations domaine canin

Formations domaine équin

Formations animaux
élevage

Actions dans le domaine alimentaire

LES FORMATIONS EN SALLE DANS VOTRE ENTREPRISE OU EN CENTRE



Les Bonnes Pratiques d'Hygiène

Durée : de 1 à 2 journées

Public visé : tout personnel travaillant dans l'alimentaire

Contenu : bases de microbiologie (définitions, facteurs de développement, vecteurs de contamination), les intoxications alimentaires, les Guides de Bonnes Pratiques d'Hygiène, les BPH en elles-mêmes (le personnel, le nettoyage et la désinfection, la gestion des déchets, la lutte contre les nuisibles, la gestion de l'eau, le transport, le stockage / déstockage, la maintenance, la gestion des températures, la marche en avant).



La méthode HACCP

Durée : 1 journée

Public visé : tout personnel travaillant dans l'alimentaire

Contenu : origine des contaminations par la méthode des 5 M, nature des dangers, analyse des dangers et définition des mesures préventives, détermination des CCP et utilisation d'un arbre de décision, surveillance et mise en place d'actions correctives.



La traçabilité et la réglementation

Durée : de ½ à 1 journée

Public visé : tout personnel travaillant dans l'alimentaire

Contenu : Le paquet hygiène, le Plan de Maîtrise Sanitaire, l'Agrément sanitaire, les derniers règlements (INCO : étiquetage, grenelle II : biodéchets,...), l'étiquetage, la traçabilité (amont/interne/aval, ascendante/descendante), les délais de conservation des documents, la mise en place d'une procédure de retrait-rappel



P'Rest'Hyg : formation hygiène obligatoire pour la restauration

Durée : 2 journées

Public visé : gérant ou salarié d'une entreprise de restauration commerciale

Contenu : les bonnes pratiques d'hygiène, les préparations froides, les préparations chaudes, la méthode HACCP, la traçabilité.

Les Bonnes Pratiques d'Hygiène pendant le service

Durée : 1 journée

Public visé : personnel assurant le service en restauration collective

Contenu : qu'est-ce qu'un microbe ?; Les intoxications alimentaires ; Les Bonnes Pratiques d'Hygiène concernant le personnel, le nettoyage et la désinfection, la gestion des déchets, le stockage / déstockage, la gestion des températures, la marche en avant ; étude et analyse d'un poste.



La gestion documentaire

Durée : de 1 à 3 journées

Public visé : personnel travaillant en restauration collective

Contenu : la gestion documentaire : codification et archivage, les différents types de documents (procédures, protocoles / modes opératoires, enregistrements), les fiches techniques (les différentes composantes, lecture et utilisation) ; création / mise à jour du système documentaire.



La nutrition

Durée : de 1 à 2 journées

Public visé : personnel travaillant en restauration collective (surtout préparation menus)

Contenu : bases d'équilibre alimentaire, notion de pathologies en lien avec l'alimentation, recommandations et réglementations nutritionnelles (PNA, PNNS, GEMRCN,...), création / vérification d'un plan alimentaire et des menus associés.



La gestion d'un point de vente



Durée : 5 journées

Public visé : personne souhaitant commercialiser des produits

Contenu : adapter son point de vente au contexte, mise en avant des produits, les leviers de la commercialisation, la relation client.

CCPA (Certificat de Capacité Protection des Animaux dans le cadre de leur mise à mort) - espèce volaille – catégorie opérateur :

Durée : 1 journée

Public visé : opérateur en atelier d'abattage volaille

Contenu : notion de bien-être animal, physiologie / morphologie des animaux, causes, manifestations, repérage et correction du mal être, manipulation et soin, mise à mort et gestion des incidents.

LES FORMATIONS EN ATELIER

La découpe de viande

Durée : selon besoin

Public visé : tout personnel travaillant en atelier viande (initiation ou perfectionnement)

Contenu : au choix : découpe bœuf / porc ou volaille ; les différentes coupes, les morceaux et leur destination, les différents degrés de préparation, la notion de cahier des charges, la notion de rendement et de traçabilité



La transformation charcutière

Durée : selon besoin

Public visé : tout personnel travaillant en atelier viande (initiation ou perfectionnement)

Contenu : les différentes transformations charcutières : fraîches, cuites, pâtisseries, salaisons, ...



La transformation végétale

Durée : de ½ à 1 journée selon le(s) thème(s) choisi(s)

Public visé : personnel travaillant en atelier végétal - initiation

Contenu : les 4èmes gammes ; le jus de pomme ; le vinaigre, les vins/liqueurs de fruits, les sorbets ; les petits pots, les coulis, les compotes ; les fruits confits, les chutneys ; les kéfirs de fruits, les soupes, le sous-vide (5^{ème} gamme) ; les bouillons, les spécialités végan (pâtes d'oléagineux, laits végétaux,...) ; la lactofermentation, les pickles et la déshydratation ; les gelées, les confitures ; les pâtes de fruits, les sirops.



La transformation laitière

Durée : de ½ à 1 journée selon le(s) thème(s) choisi(s)

Public visé : personnel travaillant en atelier laitier - initiation

Contenu : la crème, le beurre, les yaourts (fermes, brassés, à boire, aromatisés, avec coulis,...), le fromage blanc, les faisselles, les desserts lactés, les crèmes glacées, les fromages frais, le munster, le camembert, la tomme, la raclette, la « mezzarella », la cancoillotte, les savons au lait.



LES EXPERIMENTATIONS

Tests de création de nouveaux produits en utilisant nos locaux / notre personnel.

Tests d'analyse sensorielle dans notre laboratoire.

L'INSERTION DE VOS SALARIES A UNE FORMATION EN COURS



En restauration collective : par semaine thématique où chaque semaine peut contenir des cours théoriques en salle et / ou sur ordinateur, des cours pratiques en cuisine et / ou en atelier de transformation, des visites et / ou des interventions en restauration collective, chez des producteurs, transformateurs ou distributeurs.

Possibilité de valider un diplôme de niveau 3 (CAP ou équivalent) – Statut apprenti ou salarié

Semaine découverte de la restauration collective (historique, typologie)

Semaine nutrition / santé (équilibre alimentaire, pathologies, GEMRCN, plans alimentaires et menus)

Semaine préparations froides (entrées, desserts, matériel, planification de l'activité)

Semaine préparations chaudes (modes de cuisson, dressage, fiches techniques, sécurité)

Semaine plan de maîtrise sanitaire (bases de microbiologie, bonnes pratiques d'hygiène, méthode HACCP, traçabilité et plan de contrôle)

Semaine légumes (caractéristiques des matières premières, orientation, notion de filière)

Semaine fruits (caractéristiques des matières premières, orientation, notion de filière)

Semaine porc / agneau (caractéristiques des matières premières, orientation, notion de filière)

Semaine bœuf / veau (caractéristiques des matières premières, orientation, notion de filière)

Semaine volaille / lapin (caractéristiques des matières premières, orientation, notion de filière)

Semaine céréales / féculents (caractéristiques des matières premières, orientation, notion de filière)

Semaine lait / ovoproduits (caractéristiques des matières premières, orientation, notion de filière)

Semaine poisson (caractéristiques des matières premières, orientation, notion de filière)



En industrie ou en atelier alimentaire : nous proposons trois diplômes répondant aux besoins des entreprises alimentaires : deux de niveau 3 (CAP ou équivalent) et un de niveau 4 (bac ou équivalent) (conducteur de machine / de ligne) –

Statut apprenti ou salarié



Connaissance de la matière première

Connaissance du produit

Application du Plan de Maîtrise Sanitaire – règles d'hygiène

Connaissance des matériels et des principes mécaniques

Passage du SST : Sauveteur Secouriste du Travail

Sécurité en entreprise



En transformation fermière : trois grands axes de formation : production, transformation et commercialisation sur trois filières : lait, viande, fruits et légumes –

Possibilité de valider un diplôme de niveau 4 (bac ou équivalent) - Statut apprenti ou salarié

Travaux pratiques liés à la transformation (voir page précédente)

Connaissance de la matière première

Connaissance du produit

Rédaction du Plan de Maîtrise Sanitaire

Conduite et analyse de la production

Stratégie commerciale



L'ACCOMPAGNEMENT DE VOTRE ENTREPRISE

Audit / diagnostic

Public visé : toute entreprise manipulant des denrées alimentaires

Contenu : diagnostic de la situation actuelle : locaux, pratiques, système documentaire.

Rédaction et mise en place du Plan de Maîtrise Sanitaire

Public visé : toute entreprise manipulant des denrées alimentaires

Contenu : diagnostic de la situation actuelle (audit), rédaction des procédures liées aux bonnes pratiques d'hygiène, analyse des dangers grâce à la méthode HACCP et détermination des CCP, mise en place d'un système de traçabilité et du système documentaire, formation du personnel à l'application, diagnostic de la nouvelle situation (audit).

Rédaction et mise en place du dossier d'agrément sanitaire

Public visé : toute entreprise manipulant des denrées alimentaires et soumise à l'agrément sanitaire

Contenu : diagnostic de la situation actuelle (audit), rédaction des procédures liées aux bonnes pratiques d'hygiène, analyse des dangers grâce à la méthode HACCP et détermination des CCP, mise en place d'un système de traçabilité et du système documentaire, formation du personnel à l'application, diagnostic de la nouvelle situation (audit).

Actions dans le domaine de l'agriculture / l'environnement / la méthanisation

LES FORMATIONS ADAPTABLES

Le développement durable en entreprise (alimentaire, agricole)

Durée : 1 journée

Public visé : tout personnel travaillant dans l'alimentaire

Contenu : notion de développement durable et d'économies, la gestion des déchets selon leur type (notamment les biodéchets), la lutte contre le gaspillage alimentaire.

La production de l'unité de méthanisation

Durée : 15 journées

Public visé : agriculteur ou salarié agricole

Contenu : assurer l'alimentation du digesteur en toute sécurité, contrôler le bon fonctionnement des différents équipements, assurer le suivi biologique du digesteur, contrôler les différents indicateurs de suivi, réceptionner les intrants extérieurs et assurer leur stockage.



Le diagnostic cultural

Durée : 15 journées

Public visé : agriculteur ou salarié agricole

Contenu : identifier les ravageurs, les auxiliaires, les maladies et/ou adventices de ses cultures, analyser le risque au regard des niveaux d'infestation et des seuils de nuisibilité, construire des plans de lutte dans un souci d'agroécologie adaptés aux diagnostics.



LES FORMATIONS OBLIGATOIRES



Le certiphyto – utilisation des produits phytopharmaceutiques

Durée : 2 à 3 journées (primo) ou 1 journée (renouvellement)

Public visé : opérateur ou décideur (exploitation agricole, travaux et services en agriculture ou en paysage)

Contenu : réglementation générale, réglementation spécifique à l'application, dangers et risques pour la santé et pour l'environnement, bonnes pratiques d'application des traitements, méthodes alternatives.





Le certiphyto – mise en vente des produits phytopharmaceutiques

Durée : 3 journées (primo) ou 1 journée (renouvellement)

Public visé : opérateur ou décideur (exploitation agricole, travaux et services en agriculture ou en paysage)

Contenu : réglementation générale, réglementation spécifique à la vente, dangers et risques pour la santé et pour l'environnement, bonnes pratiques d'application des traitements, méthodes alternatives.



Le certiphyto - conseil à l'utilisation des produits phytopharmaceutiques

Durée : 4 journées (primo) ou 2 journées (renouvellement)

Public visé : opérateur ou décideur (exploitation agricole, travaux et services en agriculture ou en paysage)

Contenu : réglementation générale, réglementation spécifique à l'application et au conseil, dangers et risques pour la santé et pour l'environnement, bonnes pratiques d'application des traitements, méthodes alternatives.



Le certibiocide

Durée : 3 journées ou 1 journée pour les détenteurs d'un certiphyto décideur en entreprise soumise à agrément (travaux et services)

Public visé : prestataires 3D (désinsectisation, désinfection, dératisation)

Contenu : réglementation générale et spécifique à la 3D, dangers et risques pour la santé et pour l'environnement, bonnes pratiques d'application des traitements, méthodes alternatives.

L'INSERTION DE VOS SALAIRES A UNE FORMATION EN COURS



En agriculture : pour les agriculteurs ou les ouvriers qualifiés en agriculture toutes filières

Possibilité de valider un diplôme de niveau 4 (bac ou équivalent) - Statut salarié



La formation s'articule autour de 5 compétences professionnelles :

- ✖ Se situer en tant que professionnel
- ✖ Piloter le système de production
- ✖ Conduire le processus de production dans l'agrosystème comprenant un tronc commun et une orientation polyculture élevage
- ✖ Assurer la gestion technico-économique, financière et administrative de l'entreprise
- ✖ Valoriser les produits et services de l'entreprise

Ces capacités s'appuient sur les situations professionnelles suivantes : s'insérer dans le métier, raisonner une décision, accueil d'un salarié, suivre et prévoir un budget de trésorerie, vendre ses produits ou ses services, proposer un assolement, mettre en œuvre un chantier ou une activité.



Actions dans le domaine des animaux

LES FORMATIONS DU DOMAINE CANIN

L'ACACED : Attestation de Connaissances des Animaux de Compagnie et Domestiques

Durée : selon la catégorie : chien, chien et chat, chat, autres : de 1 à 3 journées

Public visé : éleveurs, salariés animalerie, futurs professionnels animaux de compagnie, ...

Contenu : la réglementation, les conditions d'élevage, les dispositions spécifiques, les documents obligatoires, les obligations liées à l'environnement, le transport.



Utilisation d'un chien de troupeau

Durée : 7 à 15 journées

Public visé : éleveur, exploitant agricole, salarié agricole

Contenu : immobiliser, déplacer, diriger un animal ou un lot d'animaux grâce à un chien de troupeau.

Rééducation du chien de refuge

Durée : 7 journées

Public visé : personnel d'un refuge, éducateur canin, ...

Contenu : apprécier l'état physique et le comportement de l'animal recueilli, concevoir un programme de rééducation, apprécier les résultats obtenus par le programme de socialisation.



Manipulation d'animaux agressifs

Durée : 7 journées

Public visé : éleveur, salarié fourrière, ...

Contenu : repérer l'attitude et le comportement d'un animal agressif, contenir et manipuler un animal agressif (animal de compagnie et au cours d'activités de déplacement, d'élevage ou de socialisation).

Planter et conduire un élevage canin

Durée : 7 à 15 journées

Public visé : éleveur

Contenu : recherche de terrain, conditions d'implantation des locaux, règlements sanitaires, sélection des étalons / des lices, appropriation des cotations, participation aux concours, gestion des naissances, génétique, éveil des chiots, apprentissage du comportement canin.



Premiers secours canin et félin

Durée : 1 journée

Public visé : chasseurs, éleveurs, salariés d'une animalerie, tout public

Contenu : la chaîne de secours ; la protection ; actions contre l'étouffement, les saignements, la perte de connaissance, l'arrêt respiratoire ; réaction face à une plaie, une brûlure, un traumatisme, une intoxication ou un envenimement, un cas particulier, administrer un médicament, transporter un animal blessé.



L'INSERTION DE VOS SALAIRES A UNE FORMATION EN COURS

Dans le domaine canin : pour les salariés d'un refuge, d'une association, d'un élevage voire d'une animalerie

Possibilité de valider un diplôme de niveau 4 (bac ou équivalent) - Statut apprenti ou salarié

La formation est composée de modules courts liés à des compétences professionnelles qui s'articulent autour des thèmes suivants :

- × Pratique de l'éducation canine
- × L'homme et le chien
- × Cynotechnie – connaissances cynophiles
- × Comportement du chien
- × Infrastructures et équipements
- × La réglementation spécifique au milieu du chien
- × Création et stratégie d'entreprise
- × Droit du travail
- × Action commerciale
- × L'éducateur canin dans son environnement
- × Suivi d'activités
- × Gestion quotidienne et à long terme de l'entreprise
- × Communication

Trois options supplémentaires sont possibles parmi : dressage de chien de troupeau, manipulation d'animaux agressifs, rééducation de chiens de refuge, spécialisation en élevage, présentation de chiens en concours, entretien chiens de sécurité, comportementaliste, médiation animale, dressage chien de chasse.



LES FORMATIONS DU DOMAINE EQUIN



Manipulation des chevaux

Durée : 15 journées

Public visé : propriétaire ou employé de centre équestre

Contenu : assurer les soins aux équidés, manipulation poulain / poulinière / étalon, éducation des jeunes équidés, transport, contention, circuits de valorisation, choisir un matériel de travail adapté.

Mettre en œuvre une prestation de pension équine



Durée : 15 journées

Public visé : entreprise agricole souhaitant se diversifier

Contenu : organiser l'activité sur le site, présentation des infrastructures et du cadre réglementaire, qualité de la prestation de pension équine, qualité relationnelle (clientèle et cavalerie).



Remédier aux incidents équestres

Durée : 15 journées

Public visé : éleveur ou prestataire équin

Contenu : réaliser une réparation d'urgence : réaliser une opération de bourrellerie, pratiquer une maréchalerie de secours ; réaliser une intervention d'urgence sur un équidé ou une personne (gestes de premiers secours).



Conduite de l'élevage des équidés

Durée : 23 journées

Public visé : propriétaire ou employé de structure équestre, prestataire équin

Contenu : conduite de l'alimentation, conduite de la reproduction, suivi sanitaire, génétique des équidés.



LES ANIMAUX D'ELEVAGE

Initiation au pointage bovin

Durée : 1 journée

Public visé : agriculteur, technicien d'élevage ou salarié agricole

Contenu : découverte des critères d'appréciation de la morphologie, pratique sur élevage.



Le bien-être des animaux d'élevage

Durée : 1 à 2 journées

Public visé : agriculteur, technicien d'élevage ou salarié agricole

Contenu : comprendre, évaluer et améliorer le bien-être des animaux d'élevage

Conduite de l'élevage des bovins

Durée : 23 journées

Public visé : agriculteur, technicien d'élevage ou salarié agricole

Contenu : conduite de l'alimentation, conduite de la reproduction, suivi sanitaire, génétique des bovins.



La création d'une formation adaptée à vos besoins

Vous n'avez pas trouvé exactement ce qui vous correspondait ? Vous pouvez contacter nos équipes qui travailleront avec vous sur une action qui répond à vos besoins :

- Formations courtes et ponctuelles
- Formations longues diplômantes types CQP
- Validation des Acquis de l'Expérience : pour les diplômes du ministère de l'agriculture, du CAP au BTS, dans les domaines : agricole, alimentaire, paysager, forestier, équin, canin,...



Découvrez aussi nos formations longues diplômantes



Alimentation

- CAPa Opérateur en Industrie Agroalimentaire
- BPA Transformation Alimentaire
- BP Industrie Alimentaire
- CS Restauration Collective



Agriculture

- BP Responsable d'Entreprise Agricole
- CS Production, Transformation et Commercialisation des Produits Fermiers



Méthanisation

- BP Responsable d'Entreprise Agricole (option méthanisation)
- DU Mise en œuvre d'une unité de méthanisation
- CS Responsable d'Unité de Méthanisation Agricole



Canin

- BP Educateur Canin



Equin

- CAPa Palefrenier Soigneur
- CAPa Maréchal Ferrant
- BP JEPS Activités équestres

Retrouvez les plaquettes de ces formations sur notre site internet : eplagro55.fr

Contacts :



✉ CFPPA Meuse – EPL Agro
Technopôle P. de Vilmorin – 55006 BAR LE DUC
☎ 03 29 79 84 61
✉ cfppa.bar-le-duc@educagri.fr
f @CFPPA55

Tarifs

Ces tarifs sont valables sur les sites de l'EPL Agro de la Meuse. Les actions délocalisées peuvent entraîner des frais supplémentaires (déplacement, restauration, hébergement, location de locaux,...) à la charge du bénéficiaire.

Intitulé des prestations			COÛT FACTURE TTC	
Formations individuelles				
ACACED (Attestation de Connaissances Animaux de Compagnie d'Espèce Domestique)	Chiens ou Chats ou Autres animaux de compagnie	Première session	350 €	308 €
		Session de rattrapage	210 €	182 €
	Chiens et chats	Première session	450 €	396 €
		Session de rattrapage	270 €	234 €
	Chiens, chats et autres animaux de compagnie	Première session	550 €	484 €
		Session de rattrapage	330 €	286 €
	Actualisation		175 €	154 €
	CCPA (Certificat de Compétence Protection Animale) catégorie "Opérateur d'abattage de volailles"	Individuel	180 €	160 €
Groupe Chambre d'Agriculture		1 200 €		
Certibiocide			161 € / jour	
Premiers Secours Canins (PSC)			70 €	
Certiphyto	Temps de formation		161 € / jour	
	Test et accompagnement administratif		70 €	
	Test seul avec accompagnement administratif		90 €	
	Demande de dérogation réalisée par le CFPPA		30 €	
	Demande de Certificat sur www.service-public.fr par le CFPPA		30 €	
	Renouvellement Décideurs par groupe en présentiel		112 € / jour	
P'Rest'Hyg F2A® (Formation à l'hygiène en restauration)			350 €	
SST (Sauveteur Secouriste du Travail)	Initial et recyclage		140 € par jour	
UCARE ou UC de diplôme en format FOAD pour les centres de formation extérieurs	FOAD		6,5 € / heure stagiaire	
	Regroupement et/ou Travaux Pratiques (Les EPI sont fournis par le bénéficiaire)		12 € / heure stagiaire	
Formations longues en individuel				
BP Responsable d'Entreprise Agricole - CS Production, Transformation et Commercialisation des produits fermiers - BP Industries Alimentaires - BPA Transformations Alimentaires - CAPa Opérateur en Industries Agroalimentaires - CS Restauration Collective - BP Educateur Canin - DU Mise en Œuvre d'une Unité Méthanisation - CS Responsable d'Unité de Méthanisation Agricole - CAPa Palefrenier Soigneur - CAPa Maréchal-Ferrant - BPJEPS Activités Equestres			Le tarif de ces formations est réalisé sur devis et/ou convention	
UC et UCARE du BP Responsable d'Entreprise Agricole, du BP Industries Alimentaires et du BP Educateur Canin - UE du DU Mise en Œuvre d'une Unité de Méthanisation - UC du CS Production, Transformation et Commercialisation des produits fermiers, du CS Responsable d'Unité de Méthanisation Agricole et du CS Restauration Collective				
Le tarif des formations à la demande est réalisé sur devis et/ou convention				

