

INTITULE DE LA FORMATION		Opérateur	
DOMAINE		Certiphyto	
OBJECTIFS PEDAGOGIQUES DE LA FORMATION		PUBLIC	PRÉREQUIS
L'arrêté du 29 août 2016 fixe les conditions de délivrance, de renouvellement, de suspension et de retrait des agréments des entreprises <u>et des certificats individuels</u> pour la mise en vente, la distribution à titre gratuit, l'application et le conseil à l'utilisation des produits phytopharmaceutiques.		Salarié agricole, toutes productions végétales Salarié viticole Salarié paysagiste Agent des services publics	Savoir de base Maîtrise de la langue française
CONTENU et COMPETENCES PROFESSIONNELLES VISEES			
Thème réglementation et sécurité environnementale <ul style="list-style-type: none"> - Prendre connaissance du contexte réglementaire de la formation - Connaître la réglementation vis-à-vis des produits phytopharmaceutiques - Connaître les risques pour l'environnement et les principales voies de contamination - Connaître les pratiques et aménagements visant la dispersion des produits phytopharmaceutiques. Thème Santé sécurité applicateur et espace ouvert au public <ul style="list-style-type: none"> - Identifier les risques vis-à-vis de l'homme utilisateurs et/ou consommateurs, - Identifier les situations à risques, - Réduire les risques pour les êtres humains, - Savoir intervenir en cas d'intoxication aiguë ou d'accident, - Se tenir informé. 		Thème Réduction de l'usage, méthodes alternatives <ul style="list-style-type: none"> - Connaître les méthodes et produits de bio contrôle, - Connaître les techniques de lutte intégrée. 	
MODALITES PÉDAGOGIQUES		MODALITÉS D'ÉVALUATION	
Formation en présentiel		Test QCM collectif et individuel	
DURÉE	DATES	LIEU DE LA FORMATION	
14 heures	Nous consulter	Centre de formation Beauséjour 33190 Gironde-sur-Dropt	
CONTACTS		FINANCEMENT	
Centre de formation BEAUSEJOUR - 05 56 71 10 01 www.cfpbeausejour.fr Responsable de l'action : Sarah MOREL		Financement : formation éligible au financement selon statut	
INTERVENANT(S)		PASSERELLES ET DEBOUCHES POSSIBLES	
Equipe pédagogique du centre Intervenants professionnels, consultants		Non concerné	
CONDITIONS D'ACCUEIL			
Restauration et hébergement possibles au Centre de Formation			