

MOBILISATION VOTRE COMPTE PERSONNEL DE FORMATION (CPF): COMMENT FAIRE ?

Attention , ce topo explique la procédure à suivre uniquement pour valider la mobilisation de vos droits pour le financement de la formation choisie.

Pour valider auprès de nous l'inscription sur cette formation, il faudra obligatoirement nous envoyer le bulletin d'inscription téléchargeable sur la page internet :

<https://www.epl-lozere.fr/formations-courtes/>

Procédure étape par étape pour la validation du financement par CPF :

1 / Connexion sur : <https://www.moncompteformation.gouv.fr> (Création d'un compte nécessaire)

2 / Recherche de la formation qui vous intéresse .

- Formation : en centre
- Localisation : FLORAC TROIS RIVIERES (48400)
- Intitulé : Voici les intitulés de nos formations courtes en Agroalimentaire sur la plateforme

Viandes & poissons :	Fruits & Legumes &Plantes	Produits laitiers
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Transformation du porc ➤ Transformation des volailles ➤ Transformation de l'agneau ➤ Transformation des poissons d'eau douce 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Transformation des Fruits ➤ Transformation des légumes ➤ Séchage des fruits & légumes ➤ Fabriquer liqueurs, apéritifs et boissons fermentées à base de fruits et de plantes ➤ Fabriquer des vinaigres et conserves à base de vinaigre ➤ Transformation des champignons ➤ Fabriquer et vendre des légumes lactofermentés ➤ Fabrication de moutardes ➤ Transformation des châtaignes ➤ Initiation a la reconnaissance botanique ➤ Transformation des plantes en produits alimentaires 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Technologies fromagères aux laits crus ➤ Spécialisation laitière : fabriquer ses yaourts ➤ Technologies laitières : produits frais, desserts lactés et beurre
Miel & Produits sucrés		<ul style="list-style-type: none"> ➤ Transformation du miel ➤ Fabrication de glaces et sorbets ➤ Initiation a la confiserie ➤ Initiation au travail du chocolat ➤ Initiation à la pâtisserie
Autres produits		<ul style="list-style-type: none"> ➤ Appertisation et conduite d'un autoclave ➤ Conservation et cuisson sous vide
		Pour consolider son projet
		<ul style="list-style-type: none"> ➤ Hygiène en agroalimentaire ➤ Réglementation en agroalimentaire fermier et artisanal ➤ Élaborer son plan de maîtrise sanitaire - Méthode HACCP ➤ Conception d'un atelier agroalimentaire fermier ou artisanal
Parcours complets permettant de valider le bloc de compétence C6 du BPREA		
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Transformer fruits et légumes 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Transformer les produits carnés (agneau, porc, volaille) 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Transformer son lait

Exemple illustré : Recherche formation « Hygiène en agroalimentaire » :

Formation, métier, compétences
hygiene en agroalimentaire

Formation en centre Formation à distance

Localisation
FLORAC TROIS RIVIERES (48400)

Résultat(s) proposé(s) :

HACCP HYGIENE ALIMENTAIRE RESTAURANT
PAR FRANCE PROFORMATION
299,00 €
14h
FLORAC TROIS RIVIERES - 0km
Hygiène alimentaire dans les établissements de restauration...

HYGIENE ALIMENTAIRE RESTAURATION
PAR VOS FORMATIONS AUX MEILLEURS PRIX
990,00 €
14h
FLORAC TROIS RIVIERES - 0km

HYGIENE EN AGROALIMENTAIRE
PAR LE MOINS CHER EN FORMATION
349,00 €
14h
FLORAC TROIS RIVIERES - 0km
Hygiène alimentaire dans les établissements de restauration...

HYGIENE EN AGROALIMENTAIRE
PAR ETAB PULIC LOCAL ENSEIGNEMENT FORMATION PROFESSIONNELLE AGRICOLE DE LA LOZERE
119,00 €
7h
FLORAC TROIS RIVIERES - 0km
Actions de formation dispensées aux créateurs et repreneurs...

Sélectionner la formation proposée par « Etablissement Public Local Enseignement Formation de la LOZERE »

Une fois la formation ciblée sélectionnée ,

HYGIENE EN AGROALIMENTAIRE
Par ETAB PULIC LOCAL ENSEIGNEMENT FORMATION PROFESSIONNELLE AGRICOLE DE LA LOZERE

Informations clés
7h
FLORAC TROIS RIVIERES
Bâtiment conforme aux normes d'accessibilité
Actions de formation dispensées aux créateurs et repreneurs d'entreprise

Prix de la formation
Prix de la formation (frais d'examen inclus) 119,00 €
Vos droits formation - 119,00 €
Reste à payer 0,00 €

Les points forts de cette formation
Formation en présentiel avec apports théoriques basés sur des exemples concrets. Formateur du CFPPA, de profil ingénieur agroalimentaire spécialisé en transformation fermière et artisanale.

Aides au financement
Aucune aide au financement disponible pour cette formation.

Description détaillée
Points forts, objectifs, contenu, ...

Inscription à cette formation
Du 14/11/2022 au 14/11/2022
Créer mon dossier d'inscription

Cliquer sur «créer mon dossier d'inscription »

3 / Créer le dossier d'inscription :

Il vous sera certainement demandé de se reconnecter via le service « France Connect », si cela n'avait été fait à l'ouverture de session.

Inscription à votre formation

Vos données de connexion sont strictement personnelles, veuillez à ne pas les communiquer à une autre personne.

Connexion avec FranceConnect
FranceConnect est la solution proposée par l'Etat pour simplifier votre connexion aux services en ligne.

S'identifier avec FranceConnect

Puis compléter les champs pour le dossier d'inscription de la plate forme CPF :

Finaliser votre inscription

Complétez les champs suivants pour finaliser votre inscription :

1 — 2
Identité Adresse

Nom de naissance
ANDRE

Numéro de sécurité sociale ?

Saisissez les 13 chiffres de votre numéro de sécurité sociale inscrit sur votre carte vitale et les 2 chiffres de la clé

Téléphone mobile

OU

Téléphone fixe

Adresse mail personnelle

Attention : n'utilisez pas votre adresse professionnelle

Puis , cliquer sur transmettre à l'organisme de formation :

Votre dossier d'inscription a été transmis à l'organisme de formation.

L'organisme a jusqu'au **23/05/2022** pour vous répondre avec une proposition.

Dossier de formation n°40144500659

Vous pouvez suivre l'avancement de votre dossier depuis l'espace **Mes dossiers de formation.**

→ Suivre mon dossier

Revenir à l'accueil

La demande d'inscription est à ce moment transmise auprès de notre centre.

Nous vous répondons en retour sur la disponibilité de places et la validation de cette demande. Attention , il faut penser à retourner sur la plate-forme CPF pour visualiser cette proposition (pas de notification sur votre boîte mail) :

HYGIENE EN AGROALIMENTAIRE

Proposition de l'organisme

Votre demande d'inscription a été validée par l'organisme de formation. Des modifications peuvent avoir été effectuées, elles sont consultables depuis l'onglet Formation. Vous avez jusqu'au 25/05/2022 pour répondre à la proposition de l'organisme depuis l'onglet Financement. Passé ce délai, votre dossier sera annulé.

Proposition que vous devrez valider à votre tour en réponse , toujours via la plate-forme CPF :

Je confirme mon inscription

La confirmation vous engage à suivre la formation et valide définitivement le financement

1 La formation se déroule-t-elle sur votre temps de travail ?

Oui Non

2 Mobilisation de vos droits

Je donne mon accord pour mobiliser les 119,00 € de droits formation pour financer cette formation.

✓ CONFIRMER MON INSCRIPTION

i

Vous disposez d'un délai de rétractation et pouvez annuler votre inscription sans conséquence jusqu'à 7 jours ouvrés avant l'entrée en formation.

EN SAVOIR PLUS

Attention ,pour rappel, cette procédure ne valide que la mobilisation de vos droits pour cette formation.

L'inscription dans nos formations n'est complètement validée qu'après envoi au CFPPA de Florac de notre bulletin d'inscription , téléchargeable sur la page internet :

<https://www.epl-lozere.fr/formations-courtes/>