



AGRICAMPUS HYERES CFPPA

Stages courts spiruline

CFPPA Hyères

Initiation : 35h en centre

Perfectionnement : 35h en centre, 70h en entreprise





LA SPIRULINE

La spiruline ou son ancêtre existe depuis plus de 3 milliards d'années !

Nous avons pour habitude de la nommer "Bactérie bleu-vert". En réalité, c'est une cyanobactérie de 3 milliards d'années, plus ancienne que les algues vertes et plantes terrestres. La spiruline contient toutes les protéines, vitamines, acide gras insaturés et minéraux dont nous avons besoin. Une cuillère à soupe par jour suffit.

C'est un excellent aliment pour lutter contre la malnutrition et qui peut être utilisé en urgence lors de catastrophes.



DATE

Pour plus d'information, merci de nous contacter.

MODALITÉS D'ADMISSION

La formation est ouverte à tout public, elle est assurée par un formateur spécialisé et des intervenants professionnels de la spiruline.

MODALITÉS DE VALIDATION

Une attestation de suivi est délivrée en fin de formation.

Dossier d'inscription à retirer au Centre ou sur le site Internet.

Les délais d'accès à la formation peuvent varier selon la date de la demande. Contactez nous pour plus d'information.



MODES DE FINANCEMENT

Chaque parcours de formation est individualisé. Il est adapté à la situation de chacun. Selon votre statut, votre formation peut-être prise en charge par un des différents dispositifs existants.

Pour plus d'information, merci de nous contacter.

CONTENU DE LA FORMATION

STAGE D'INITIATION A LA CULTURE DE LA SPIRULINE

Durée : 35h en centre

Coût : 385€ (Inclus le livre *Spiruline technique pratique et promesse de Ripley D.Fox*)

- Présentation et historique de la spiruline au CFPPA.
- Connaître la nature, la morphologie, les spécificités, les souches, le milieu de culture, les différentes étapes de la mise en place et de la production.
- Connaître les règles d'hygiène. Connaissance du milieu de culture.
- Être capable de réaliser un suivi de culture. Reconnaître les différents microorganismes au microscope.
- Calculer un milieu de culture, un milieu nutritif et un milieu de récolte.
- Connaître les méthodes de mise en conservation des souches.
- Connaître les sources d'énergies renouvelables applicables dans le cadre de la culture.



STAGE DE PERFECTIONNEMENT A LA CULTURE DE LA SPIRULINE

Durée : 35h en centre et 70h en entreprise.

Coût : 500€



- Réalisation d'un suivi de culture, identification de problèmes.
- Réalisation d'un milieu de culture.
- Présentation de la fédération nationale des spiruliniers de France.
- Renouveler un milieu de culture, effectuer une purge de culture.
- Connaître les différents tests de qualité du milieu de culture et de la spiruline sèche et maîtriser les tests de toxicité.
- Réaliser une récolte et les différentes étapes de transformation.
- Savoir calculer le pourcentage de matière sèche et le milieu de récolte rectificatif.
- Connaissance des dangers liés à la production de spiruline.
- Connaître l'implication du producteur.

MOYENS PÉDAGOGIQUES

- Salles de classe équipées : ordinateurs portables, vidéoprojecteur, écrans, etc.
- Accès Internet Wifi gratuit et illimité.
- Centre de documentation et d'information.
- Salle multimédia.
- Serres de production de spiruline.
- Laboratoire d'analyse.

VOUS ÊTES EN SITUATION DE HANDICAP

Le CFPPA de Hyères adapte votre parcours de formation et les moyens pédagogiques pour vous accompagner tout au long de votre formation.

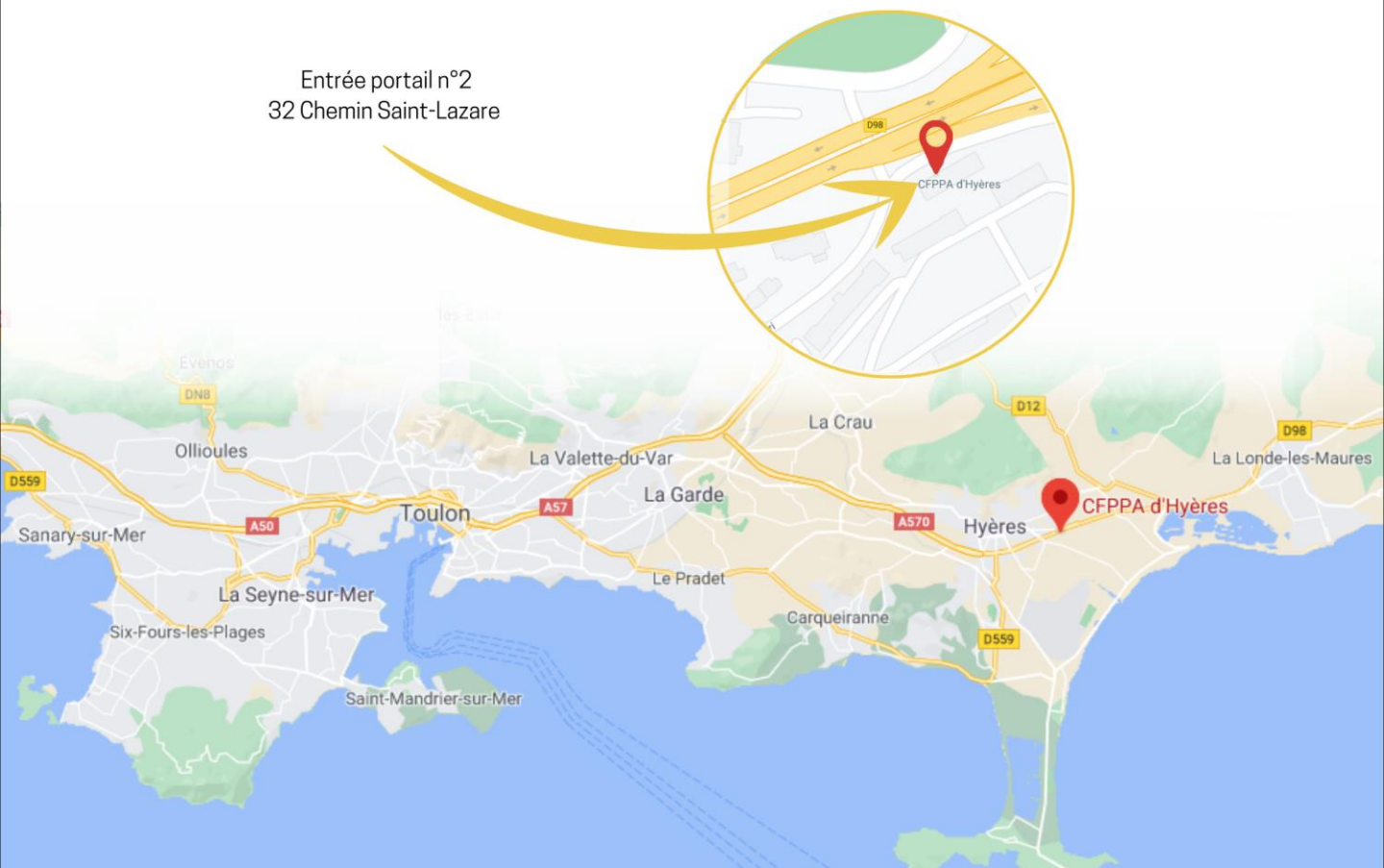
Pour plus d'information, merci de contacter notre référent handicap.

marie.michalak@educagri.fr - 04.94.00.55.55

Taux de satisfaction

90 %

Entrée portail n°2
32 Chemin Saint-Lazare



ACCÈS & TRANSPORT

Le centre de formation est accessible par les transports en commun : ligne 39 arrêt Agricampus, ligne 66 et 102 arrêt Skate Park, gare ferroviaire de Hyères à 5 minutes en bus.

Un parking est à disposition des apprenants au sein du centre de formation.

Pour plus d'information, merci de nous contacter.

RESTAURANT & HÉBERGEMENT *(Frais à la charge de l'apprenant)*

Le CFPPA de Hyères dispose d'un internat de 25 chambres (individuelles ou collectives, meublées avec lavabo) et d'un restaurant scolaire.

Pour plus d'information, merci de nous contacter.



32, Chemin Saint-Lazare
83400 Hyères



www.agricampus.com



04.94.00.55.55



[agricampus](https://www.facebook.com/agricampus)



cfppaformations@agricampus.fr



[agricampusvar](https://www.instagram.com/agricampusvar)



FICHE D'INSCRIPTION

Photo
Obligatoire

Formation souhaitée :

Vous êtes priés de remplir cet imprimé avec le plus grand soin.

Merci de joindre une photocopie de votre carte d'identité en cours de validité ou de votre passeport ainsi que la copie de votre attestation de sécurité sociale. La copie de vos diplômes certifiée conforme par vos soins et la fiche de prescription de la part de la mission locale ou du pôle emploi, toute fiche incomplète et sans les documents demandés ne pourra être recevable.

COORDONNEES DU DEMANDEUR

NOM : Prénoms : NOM de jeune fille :

Adresse :

Code Postal : Ville :

Tél fixe : Tél portable : Email :

Date de naissance : Lieu de naissance :

Département de naissance : Nationalité :

SITUATION FAMILIALE

Célibataire Marié Autre (A préciser)

Profession du conjoint : Nbre d'enfants à charge :

N° SS ou MSA :

Adresse caisse

SS ou MSA :

SITUATION PROFESSIONNELLE

Pour que vous ayez une prise en charge optimum (rémunération et financement de la formation), veuillez remplir avec précision le questionnaire ci-dessous

Niveau d'études : Date de fin de scolarité :

Diplômes obtenus :

Etes-vous ? Salarié Demandeur d'emploi Reconnu travailleur handicapé

Etes-vous inscrit au Pôle Emploi ? Oui Non Si oui, date d'inscription :

N° Identifiant :

Percevez-vous des indemnités ? Oui Non Si oui, lesquelles : ARE RSA Autres :

Coordonnées du Pôle Emploi dont vous dépendez :

Coordonnées de la Mission Locale (pour les jeunes de – de 26 ans) :

DETAIL DES ACTIVITES EXERCEES DEPUIS LA FIN DE VOTRE SCOLARITE

Indiquer la date de votre 1^{er} emploi et l'activité : _____ . Eventuellement joindre un CV détaillé.

Dates		Type de contrat*	Motif de rupture	Secteur d'activité
Du	Au			

* CDI, CDD, Contrat de qualification, contrat de professionnalisation, contrat d'apprentissage, intérim, saisonnier,

Dernière activité professionnelle et date :

MOTIVATIONS

Pour quelles raisons désirez-vous faire cette formation ?

Avez-vous un emploi ou un projet après la formation ?

Durant le stage je souhaite être hébergé : Oui Non

En cas de maladie ou d'accident au cours du stage, personne à prévenir : _____
 Téléphone : _____

Fait à _____ le _____

Signature