



Initiation aux savoir-faire artisanaux et valorisation de produits locaux

Dates prévisionnelles de la formation : du 05/05/2025 au 31/01/2026

Date limite d'inscription le 30/04/2025

PRESENTATION DE LA FORMATION

Dans un contexte de redynamisation des savoir-faire locaux et de développement de l'activité artisanale de proximité, ce programme de formation vise à transmettre des compétences pratiques et valorisables autour de la création manuelle, de la transformation de produits naturels et de la relation client.

Les livrables de l'action de formation sont les suivants :

- Une progression pédagogique
- Un compte-rendu de séance
- Un bilan pédagogique par module
- Un bilan pédagogique de fin de formation

PREREQUIS ET MODE DE SELECTION

Etre salarié de l'ACI Liane Français lu, parlé et écrit.

PUBLIC CONCERNE

Salarié en insertion de Liane

MODALITE DES PERSONNES EN SITUATION DE HANDICAP

Nos formations sont ouvertes aux personnes en situation de handicap. Le candidat peut se rapprocher de notre référent handicap, M. JOSEPH Steevenson qui se tient à disposition pour tout aménagement éventuel de la formation.

Contactez : asp2-ofa@groupe-aprosep.com 06 94 48 53 32



DUREE

130 h, soit 5 semaines de 26h
7h30 à 12h30 de lundi à jeudi
7h30 à 13h30 le vendredi

LIEU

A Camopi,
Guyane française

MODES ET METHODES UTILISES

Collectif en présentiel
Active, mise en situation , participative

TARIF

4 160 € Par stagiaire 32€/l'heure
Prise en charge possible pour les
adhérents Uniformation dans le cadre du
PIC IAE.

MOYENS PEDAGOGIQUES

Power Point, vidéo, étude de cas, mise en
situation

MODALITE D'INSCRIPTION

Contactez OFA Guyane au 0694 20 09 22

MODALITES D'EVALUATION

Une évaluation sera réalisée tout au long du parcours.

OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

- Maîtriser des savoir-faire artisanaux de base, tels que la vannerie et la fabrication de perles, dans le respect des matériaux et des techniques traditionnelles.
- Transformer des produits naturels locaux (plantes, fruits) en tisanes ou jus, en appliquant les méthodes adaptées de préparation, de conservation et d'étiquetage.
- Valoriser leurs créations ou productions auprès du public grâce à des compétences en accueil, communication et présentation commerciale.
- Développer une activité économique locale basée sur des ressources naturelles et des techniques manuelles accessibles.

CONTENU DE LA FORMATION

Module 1 : La vannerie (26h)

- Identifier les matériaux et outils nécessaires à la pratique de la vannerie.
- Réaliser les nœuds et techniques de tressage de base.
- Créer une ou plusieurs pièces simples en vannerie.
- Adopter une posture de soin dans le travail du végétal.

Module 2 : Fabrication de perle (26h)

- Choisir les matériaux adaptés à la création de perles.
- Expérimenter différentes techniques de fabrication artisanale.
- Assembler et créer des bijoux simples (bracelet, collier...).
- Développer sa créativité tout en respectant un processus de fabrication.

Module 3 : Accueil des clients (26h)

- Comprendre l'importance d'un accueil chaleureux dans une démarche de vente ou d'accueil touristique.
- Adopter une posture professionnelle et bienveillante.
- Mettre en place une stratégie de présentation des produits.
- Répondre aux objections et questions fréquentes des clients.

Module 4 : Utilisation d'un séchoir, fabrication de tisanes (26h)

- Comprendre l'intérêt du séchage dans la conservation des plantes aromatiques et médicinales.
- Utiliser correctement un séchoir ou les techniques de séchage à l'air libre.
- Identifier les principales plantes locales utilisables en tisane.
- Préparer des recettes simples de tisanes et les conditionner correctement.

CONTENU DE LA FORMATION (SUITE)

Module 5 : Fabrication de jus local (26h)

- Identifier les fruits adaptés à la fabrication artisanale de jus.
- Maîtriser les techniques d'extraction (manuelle ou avec extracteur).
- Élaborer des recettes de jus à partir des fruits disponibles sur l'exploitation.
- Réaliser la mise en bouteille, la conservation et l'étiquetage des produits finis.

CONTACT

0694 20 09 22

admin-ofa@groupe-aprosep.com

