



FORMATIONS 2024



Le taux de satisfaction moyen des formations dispensées **en 2023 par l'APFPB est de 96.62%**.
Conscients de l'importance d'assurer un service de qualité pour les formations délivrées, l'APFPB s'est mis en conformité avec les exigences du Référentiel National Qualité (RNQ) et est certifiée « Qualiopi » pour ses actions de formation.



TRANSFORMATION PRODUITS LAITIERS

CONTACTS: Christophe OURRICARIET

06 33 39 62 25

apfpb.transfolait@gmail.com



CYCLE HYGIENE

SE FORMER AU GBPH EN FROMAGERIE

- Obligatoire pour les nouveaux producteurs
- Connaissance des principaux germes pathogènes
- Personnalisation du guide de chaque producteur par des échanges de pratiques Présentation du dispositif départemental d'accompagnement sanitaire

INTERVENANT: Frantxina Laborde et Christophe Ourricariet formateurs à l'APFPB +autres techniciens des structures fermières du Département

DATE: 2j de théorie + 4h en individuel
Automne 2024

CYCLE INITIATION

S'INITIER ET DÉCOUVRIR LA FABRICATION DES PRODUITS LAITIERS FRAIS

- Technologie des fromages lactiques
- Technologie des yaourts
- Technologie crème fraîche, beurre
- Technologie crèmes desserts et autres produits laitiers frais

INTERVENANT: JF Combes
(Formateur ENIL Aurillac)

DATE: 3jours , le 8,9 et 10 octobre
2024

S'INITIER ET DÉCOUVRIR LA FABRICATION DE GLACES ET CRÈMES GLACÉES FERMÈRES

- Technologie de fabrication et paramètres-clés
- Fabrications chez un producteur
- Organisation du travail et chiffrage des investissements

INTERVENANT: Maxence Virelaude
Formateur ENIL Aurillac

DATE: 2jours, le 26 et 27 septembre
2024

CYCLE INITIATION

S'INITIER ET DÉCOUVRIR LA FABRICATION DES FROMAGES TYPE SAINT NECTAIRE ET REBLOCHON

- Découverte de la technologie
- Étapes de fabrication et paramètres-clés
- Fabrication chez producteurs

INTERVENANT: Christophe Ourricariet, technicien fromager à l'APFPB

DATE: 2jours, le 4 et 5 avril 2024

S'INITIER ET DÉCOUVRIR LA FABRICATION DE PÂTE PERSILLÉE

- Découverte de la technologie
- Étapes de fabrication et paramètres-clés
- Fabrication chez producteurs

INTERVENANT: JF Combes
(Formateur ENIL Aurillac)

DATE: 2jours, le 9 et 10 avril 2024

S'INITIER ET DÉCOUVRIR LA FABRICATION DU BREUIL, DES PÂTES FILÉES ET FROMAGES ITALIENS

- Etapes de fabrication du fromage à pâte filée et du fromage de lactosérum(breuil)
- Organisation de la technologie et de l'outil de travail
- Origines des défauts de fabrication et adaptation de la technologie

INTERVENANT: Cédric Albert,
formateur indépendant (FROMAC)

DATE: 2 jours, le 13 et 14 juin 2024

CYCLE INITIATION

S'INITIER ET DÉCOUVRIR LA FABRICATION DE PÂTE PRESSÉE CUITE

- Découverte de la technologie
- Étapes de fabrication et paramètres-clés
- Fabrication chez producteurs

INTERVENANT: Christophe Ourricariet, technicien fromager à l'APFPB

DATE: 2 jours, le 16 et 17 mai 2024

S'INITIER ET DÉCOUVRIR LA FABRICATION DE RACLETTE

- Découverte de la technologie
- Étapes de fabrication et paramètres-clés
- Fabrication chez producteurs

INTERVENANT: Christophe Ourricariet, technicien fromager à l'APFPB

DATE: 2 jours, le 24 et 25 avril 2024



CYCLE PERFECTIONNEMENT

MAÎTRISER LA FABRICATION DE FROMAGES À CAILLÉ LACTIQUE

- Révision de la technologie et de l'affinage des fromages de type lactique
- Correction des erreurs et des défauts technologiques de chacun
- Améliorations de l'organisation en lactique

INTERVENANT: Cédric Albert ou Marine VALENCE (formateurs indépendants)

DATE: 2 jours, le 23 et 24 mai 2024

MAÎTRISER LES ENSEMENCEMENTS DE FERMENTS ET LEVAINS FERMISERS

- Les différents moyens d'ensemencer un lait et les différentes flores du lait
- Les étapes de la fabrication des levains indigènes
- Dosage des ferments du commerce
- Mini-fabrications de levains fermiers, suivi des fabrications conservation et pérennisation des levains fermiers

INTERVENANT: Cédric Albert, formateur indépendant (FROMAC)

DATE: 2 jours, le 21 et 22 mai 2024

MAÎTRISER LA FABRICATION DE FROMAGES À PÂTE MOLLE

- Révision technologie des pâtes molles
- Correction des erreurs et des défauts technologiques de chacun
- Améliorations de l'organisation en pâtes molles
- Chiffrages du matériel et des investissements possibles pour optimiser le temps de travail

INTERVENANT: Cédric Albert ou Marine VALENCE (formateurs indépendants)

DATE: 2 jours, le 11 et 12 juin 2024

MAÎTRISER LA FABRICATION DE FROMAGES À PÂTE PRESSÉE NON CUITE

- Révision de la technologie et de l'affinage des pâtes pressées type AOP Ossau-Iraty
- Correction des erreurs et des défauts technologiques de chacun
- Améliorations de l'organisation en pâtes pressées

INTERVENANT: Christophe Ourricariet, technicien fromager à l'APFPB

DATE: 2 jours, 28 et 29 Février 2024

MAÎTRISER L'AFFINAGE DES FROMAGES

- Les différentes flores d'affinage
- Outils de maîtrise de l'ambiance et des paramètres d'affinage suivant les fromages
- Impact des soins sur les fromages
- Concevoir une cave, connaître le matériel

INTERVENANT: Denis VIGIER, formateur ENIL Aurillac

DATE: 2 jours, 24 et 25 septembre

PRÉVENIR L'APPARITION ET MAÎTRISER LE DÉVELOPPEMENT DES CIRONS

- Connaissance du fonctionnement de cet acarien
- Moyens de lutte pour prévenir l'apparition et ralentir leur développement

INTERVENANT: Christophe Ourricariet, technicien fromager à l'APFPB

DATE: 1 jour, le 12 février 2024 - +1 session supplémentaire en automne)

TRANSFORMATION

CYCLE ÉQUIPEMENT

CONCEVOIR ET OPTIMISER SON ATELIER DE TRANSFORMATION FROMAGÈRE

- Les bases de la conception d'atelier de fromagerie sur la ferme.
- L'agencement, les matériaux, les équipements
- Visites d'atelier
- Réalisation de plans

INTERVENANT: Christophe Ourricariet, technicien fromager à l'APFPB

DATE: Une session printemps
2 jours (14 et 15 mars)
+ 1 jour visite ateliers fermiers
+ Une autre session à l'automne

CONNAÎTRE LE FONCTIONNEMENT DE LA MACHINE À TRAIRE

- Différents éléments de conception de la machine à traire
- Circuit du lait et points de vigilance
- Entretien de la machine

INTERVENANT: Jean-Louis POULET (formateur IDELE)

DATE: 2 jours
Session printemps : 20 et 21 mars
Session automne : 27 et 28 novembre

<PRÉ INSCRIPTION AVANT LE 08 FEVRIER



CYCLE GESTION

ORGANISATION DU TRAVAIL EN ATELIER

- Calculer les ratios de productions (temps/kg).
- Adapter sa technologie pour gagner du temps.
- Améliorer l'organisation du nettoyage.
- Outils pour gagner du temps de gestion et de commercialisation.

INTERVENANT: Cédric Albert, formateur indépendant (FROMAC)

DATE ET LIEU: 2 jours, le 17 et 18 septembre 2024

CALCUL DU COÛT DE PRODUCTION

- Vocabulaire de base du calcul des coûts.
- Calcul du coût de production et d'équilibre.
- Choisir sa marge pour adapter son prix de vente.
- Analyser ses coûts pour choisir ses orientations.

INTERVENANT: Cédric Albert, formateur indépendant (FROMAC)

DATE ET LIEU: 2 jours le 19 et 20 septembre 2024



TRANSFORMATION

VIANDE

CONTACTS: Frantxina Laborde 06 74 42 48 59

apfpb.transformation@gmail.com



CONNAÎTRE LES BASES DE L'HYGIÈNE ALIMENTAIRE EN TRANSFO VIANDE

- Obligatoire pour les producteurs en transfo viande, volailles ou poules pondeuses)
- Connaissance des germes en transformation carnées
- Règles d'hygiène et de traçabilité obligatoires
- Plan de nettoyage et désinfection DLC/DDM et règles d'étiquetage des produits
- Réalisation de plans

INTERVENANT: Yves Arnaud - ENILV Aurillac

DATE: 2 jours, mardi 19 et mercredi 20 mars 2024

CONNAÎTRE LES RÈGLES D'HYGIÈNE POUR LA MANIPULATION D'UN AUTOCLAVE

- Obligatoire pour les producteurs qui souhaitent autoclaver leurs produits
- Paramètres à maîtriser pour le conditionnement des produits en verrine
- Validation et réalisation des barèmes de stérilisation
- Contrôle des produits fabriqués Analyses bactériologiques et de stabilité

INTERVENANT: Yves Arnaud - ENILV Aurillac

DATE: le 9 avril 2024

OBTENIR L'HABILITATION À LA MANIPULATION D'AUTOCLAVE EN SÉCURITÉ

- Obligatoire pour les producteurs qui souhaitent autoclaver leurs produits
- Aspects réglementaires
- Rappels des notions de physique-pressure
- Appareils à couvercle amovibles Utilisation
- Passage de l'habilitation (examen)

INTERVENANT: Formateur de l'APAVE

DATE: 1 jour en mai ou octobre 2024

SAVOIR DÉCOUPER MOUTON/AGNEAU / CHEVREAU

- Principes de découpe de carcasses
- Valorisation de chaque morceau
- Type de colis à commercialiser et étiquetage

INTERVENANT: Didier Carteau - ENILV Aurillac

DATE: 2 jours, 26 et 27 mars 2024

SAVOIR FABRIQUER DU SAUCISSON FERMIER

- Préparation, tri des viandes et du gras
- Éléments pour choisir les assaisonnements
- Préparation des mēlées et poussage
- Fabrication et technologie du séchage

INTERVENANT: Christophe Rodier - ENILV Aurillac

DATE: 2 jours, 25 et 26 juin 2024

SAVOIR TRANSFORMER LE PORC EN CHARCUTERIES CUITES ET À CUIRE

- Découpe des carcasses
- Rôle technologique de chaque étape de fabrication
- Préparation des morceaux et tri des viandes
- Fabrication des produits et mise en verrine pour autoclavage

INTERVENANT: Christophe Rodier - ENILV Aurillac

DATE: 3 jours en Automne 2024

SAVOIR METTRE SOUS VIDE: VIANDE, FROMAGES, PIMENTS

- Formation obligatoire pour ceux qui commercialisent des produits sous-vide
- Principe de la mise sous-vide
- Avantages et inconvénients
- Choix du matériel, des sacs et erreurs à éviter

INTERVENANT: Yves Arnaud - ENILV Aurillac

DATE: 1 jour, mercredi 10 avril 2024

S'INITIER À LA TECHNOLOGIE DU JAMBON CUIT SANS SEL NITRITÉ

- Le rôle technologique de chaque étape de fabrication et des ingrédients
- Les paramètres à maîtriser pour stabiliser microbiologiquement le jambon cuit
- Les défauts de fabrication
- La réglementation sur l'étiquetage
- Coûts de production
- Evaluation sensorielle

INTERVENANT: Christophe Rodier - ENILV Aurillac

DATE: 2 jours en juin 2024

SAVOIR AFFUTER LES COUTEAUX

- Définition d'un couteau et des aciers de coutellerie
- Les défauts du taillant et erreurs à éviter
- Opérations d'affilage et affûtage des couteaux
- Matériel d'affûtage ; machines, fusil et broches croisées

INTERVENANT: Pyragéna

DATE: Un jour au printemps 2024



TRANSFORMATION VEGETAL

CONTACTS: Frantxina Laborde 06 74 42 48 59
apfpb.transformation@gmail.com



SE PERFECTIONNER EN TRANSFORMATION FERMIERE DE FRUITS

- Technologie de transformation et de conservation des fruits :
- Produits gélifiés (gelées, pâtes de fruits),
- Défauts de fabrication des différents produits et pistes d'amélioration

INTERVENANT: Guillaume André ou Jeanne DUPUIS- CFPPA Lozère

DATE : 1 jour entre le 5 et le 8 novembre 2024

S'INITIER À LA TECHNIQUE DE SÉCHAGE DES FRUITS ET LÉGUMES

- Description des étapes mises en œuvre pour le séchage des végétaux
- Étude des paramètres importants à maîtrise
- Description de différents équipements de séchage
- Étude de la réglementation en vigueur

INTERVENANT: Guillaume André ou Jeanne DUPUIS- CFPPA Lozère

DATE : 1 jour entre le 5 et le 8 novembre 2024

SAVOIR TRANSFORMER LES LÉGUMES DE SA FERME

- Préparation des légumes pour les différents types de produits
- Fabrication de soupes, conserves, pâtes végétaux, autres produits
- Règlementation sanitaire
- Étiquetage et évaluation sensorielle

INTERVENANT: Guillaume André ou Jeanne DUPUIS- CFPPA Lozère

DATE : 2 jours entre le 5 et le 8 novembre 2024

METTRE EN PRATIQUE LA TECHNOLOGIE DE LACTOFERMENTATION DES LÉGUMES OU VÉGÉTAUX

- Définition de la lactofermentation
- Cadre réglementaire
- Etudes des matières premières et du process de fabrication (prétraitement, paramètres à maîtriser, autocontrôles,
- Analyses des défauts rencontrés

INTERVENANT: Guillaume André ou Jeanne DUPUIS- CFPPA Lozère

DATE : 1 jour entre le 5 et le 8 novembre 2024

SAVOIR TRANSFORMER LES PLANTES AROMATIQUES ET MÉDICINALES

- Étude de la réglementation en vigueur sur la transformation et la commercialisation des produits alimentaires à base de plantes .
- Étude de divers procédés de transformation (séchage, sirops, confits, pestos...)
- Étude du matériel de transformation
- Mise en oeuvre de fabrications

INTERVENANT: Guillaume André ou Jeanne DUPUIS- CFPPA Lozère

DATE : 2 jours entre le 5 et le 8 novembre 2024

SAVOIR VALORISER LES POMMES EN JUS ET CIDRE FERMER

- Théorie sur les procédés de fabrication de jus et cidre
- Mise en pratique : fabrication
- Étude du matériel nécessaire pour la réalisation de jus et cidre

INTERVENANT: A définir

DATE : 2 à 3 jours- Automne 2024

CARACTÉRISER SES PPAM ET PRODUITS À BASE DE PPAM À L'AIDE DE L'ANALYSE SENSORIELLE

- Principes de l'analyse sensorielle
- Mise en pratique avec les produits des stagiaires

INTERVENANT: A définir

DATE : 1 jour - Printemps 2024

S'INITIER AUX TECHNIQUES DE BASE DE LA CONFISERIE

- Etude de diverses fabrications en confiserie : bobons sucre cuit à base de miel, de sirops de fruits guimauves, caramels, nougats, pâtes de fruits

INTERVENANT: A définir

DATE : 2 jours - Automne 2024

S'INITIER À LA TRANSFORMATION DU MIEL

- Étude et réalisation de différentes pâtisseries à base de miel (pains d'épices, madeleines, croquants)
- Fabrication de différents nougats
- Fabrication de confiseries (guimauves, caramels, berlingots)
- Étude du procédé de fabrication d'hydromel
- Étude du matériel spécifique à chaque transformation
- Étude de la réglementation (étiquetage, composition produits, hygiène et conception atelier)

INTERVENANT: A définir

DATE : 2 à 3 jours



COMMERCIALISATION

CONTACTS: Amaia Costa 06 74 42 61 95
apfpb.commercialisation@gmail.com



CONNAÎTRE LES BASES DE LA COMMERCIALISATION

- Etude du marché : produits, clientèles
- Les circuits de vente
- Le prix de vente : éléments de coût de revient, les marges commerciales
- Les outils de communication les plus utiles.

INTERVENANT: Amaia COSTA, APFPB

DATE: 2 sessions:

Première session: 14, 21 et 28 mars.
2ème session: Sept/Oct

SAVOIR RÉALISER SON ÉTUDE DE MARCHÉ

- Les étapes d'une étude de marché
- Le questionnaire
- L'échantillon à interroger
- Mode de diffusion
- Le traitement des réponses.

INTERVENANT: Amaia COSTA, APFPB

DATE: 2 sessions : 14 mars et
Septembre 2024

COMMENT DÉFINIR SA STRATÉGIE MARKETING ET COMMERCIALE ?

- Etudier leur marché pertinent
- Choisir les cibles de clientèle adaptées aux objectifs poursuivis
- Savoir s'adapter aux cibles de clientèle choisies
- Développer une stratégie marketing et commerciale efficace

INTERVENANT: Emmanuelle ROUZET, formatrice en techniques de vente

DATE: 3 jours : 6 février, 16 février
et 5 mars 2024

SAVOIR VENDRE SES PRODUITS EN DIRECT ET AGENCER SON POINT DE VENTE À LA FERME

- Optimiser la vente de ses produits
- Développer le « savoir-vendre – savoir convaincre » en vente directe
- Améliorer les compétences en accueil « clients ».

INTERVENANT: Emmanuelle ROUZET, formatrice en techniques de vente

DATE: 2 jours: 19 mars et 4 avril
2024

SAVOIR DÉMARCHER DES PROFESSIONNELS

- Les attentes des clients pros (magasins, restaurants, grossistes, grande surface)
- Les marges et les prix dans les circuits pros
- Les outils de vente (plaquette professionnelle, les fiches-produits, recettes)
- Mise en situation (vente à des professionnels), préparer l'argumentaire.

INTERVENANT: Emmanuelle ROUZET, formatrice en techniques de vente

DATE: 2 jours à l'automne: oct/nov

AGROTOURISME : FAIRE VENIR DES GROUPES ET PROPOSER DES PRESTATIONS

- Développer des prestations en agritourisme sur leurs exploitations
- Amplifier leurs ventes par de nouvelles activités
- Structurer une démarche commerciale performante en agritourisme adaptée aux nouveaux besoins de la clientèle

INTERVENANT: Emmanuelle ROUZET, formatrice en techniques de vente

DATE: 2 jours à l'automne: oct/nov

[MISE À JOUR] INFORMATISER LE SUIVI DE LA CLIENTÈLE

- Mettre à jour les nouvelles fonctionnalités du logiciel Basesalt

INTERVENANT: Amaia COSTA, APFPB

DATE: 0,5 jour en mars

CRÉER ET ANIMER UN ATELIER DE DÉGUSTATION

- Comprendre les principes de l'analyse sensorielle des aliments et boissons /
- Acquérir les techniques et le vocabulaire associés aux aliments et aux boissons.

INTERVENANT: Gabrielle Arrese-Igor, Association Sarde Sardexka

DATE: 0,5 jour le 28 mai au matin

CRÉER ET ANIMER UNE VISITE PARTICIPATIVE

- Comprendre les attentes du public et l'intérêt de la visite participative
- Acquérir des techniques pour préparer et animer une visite participative.

INTERVENANT: Gabrielle Arrese-Igor, Association Sarde Sardexka

DATE: 0,5 jour le 8 octobre au matin



COMMUNICATION

CONTACTS: Pantxika Arrambide 06 08 10 00 72
idoki.promo@gmail.com



SAVOIR CRÉER UNE PAGE FACEBOOK ET/ OU INSTAGRAM

- Vue d'ensemble des réseaux sociaux en 2024
- Fonctionnement des algorithmes
- Choisir le nom de la page, une description et autres infos nécessaires
- Faire sa première publication : Quoi ? Comment ? Pourquoi ?
- Recruter ses premiers fans

INTERVENANT: Laetitia BESAURY
Formatrice en agence de communication

DATE : Mardi 2 avril 2024

SAVOIR ANIMER SA PAGE FACEBOOK ET/OU INSTAGRAM

- Les réseaux sociaux en 2024
- Comment développer la visibilité de sa page : inviter ses amis, faire un jeu concours, se partager des infos de partenaires...
- Les types de contenus professionnels à publier
- Les fonctionnalités qui marchent
- Comment s'organiser à l'aide d'un calendrier éditorial

INTERVENANT: Laetitia BESAURY
Formatrice en agence de communication

DATE : Jeudi 11 avril 2024

PRODUIRE LE CONTENU DE SES RESEAUX SOCIAUX

- Comment rédiger, les différents modes de publications (réel, story...),
- Travailler les photos et vidéos...

INTERVENANT: Laetitia BESAURY
Formatrice en agence de communication

DATE : Mardi 23 avril 2024

SAVOIR CRÉER SA NEWSLETTER

- Inscription à une plateforme gratuite jusqu'à 300 mails par jour
- Création de son gabarit
- Contenus et photos
- Aspects réglementaires.

INTERVENANT: Laetitia BESAURY
Formatrice en agence de communication

DATE : Mardi 4 juin 2024

SAVOIR CONCEVOIR L'ÉTIQUETTE DE MES PRODUITS FERMIS

- La réglementation concernant l'étiquetage des produits fermiers
- Valoriser son produit : définir le visuel de son étiquette

INTERVENANT: Laetitia BESAURY
Formatrice en agence de communication et
Frantxina Laborde APFPB

DATE : Mardi 19 Mars 2024

SAVOIR UTILISER L'OUTILS CANVA

- Créer son logo ou visuel de ferme
- Animer ses réseaux sociaux

INTERVENANT: Laetitia BESAURY
Formatrice en agence de communication

DATE : Jeudi 11 Mars 2024

SAVOIR CRÉER SON SITE INTERNET GRATUITEMENT.

- Avec une plateforme gratuite (ex. WordPress).
- Création des grandes rubriques et du contenu.
- Mise en pratique : création des pages, rédaction des contenus, insertion de photos et de liens, insertion de modules

INTERVENANT: Laetitia BESAURY
Formatrice en agence de communication

DATE : 2 jours, 17 septembre et 1er octobre 2024

SAVOIR CRÉER SON SITE DE VENTE E-COMMERCE GRATUITEMENT

- Avec une plateforme gratuite.
- Création des rubriques et du contenu
- Création du catalogue en ligne, mode de paiement, etc...).

INTERVENANT: Laetitia BESAURY
Formatrice en agence de communication

DATE : 2 jours, 15 et 29 octobre 2024

ACTUALISER ET ANIMER SON SITE INTERNET ET / OU E-COMMERCE

- Remise à niveau d'un site Wordpress et/ou WooCommerce.
- Apporter des modifications pour plus de lisibilité

INTERVENANT: Laetitia BESAURY
Formatrice en agence de communication

DATE : Mardi 5 Novembre 2024



COMMUNICATION

CONTACTS: Pantxika Arrambide 06 08 10 00 72
idoki.promo@gmail.com



SAVOIR UTILISER L'OUTILS CANVA

- Créer son logo ou visuel de ferme
- Animer ses réseaux sociaux

INTERVENANT: Laetitia BESAURY
Formatrice en agence de communication

DATE: Jeudi 11 Mars 2024

SAVOIR CONCEVOIR L'ÉTIQUETTE DE MES PRODUITS FERMIS

- La réglementation concernant l'étiquetage des produits fermiers
- Valoriser son produit : définir le visuel de son étiquette

INTERVENANT: Laetitia BESAURY
Formatrice en agence de communication et Frantxina Laborde APFPB

DATE: Mardi 19 Mars 2024

SAVOIR CRÉER SA NEWSLETTER

- Inscription à une plateforme gratuite jusqu'à 300 mails par jour
- Création de son gabarit
- Contenus et photos
- Aspects réglementaires.

INTERVENANT: Laetitia BESAURY
Formatrice en agence de communication

DATE: Mardi 4 juin 2024

SAVOIR CRÉER UNE PAGE FACEBOOK ET/ OU INSTAGRAM

- Vue d'ensemble des réseaux sociaux en 2024
- Fonctionnement des algorithmes
- Choisir le nom de la page, une description et autres infos nécessaires
- Faire sa première publication : Quoi ? Comment ? Pourquoi ?
- Recruter ses premiers fans

INTERVENANT: Laetitia BESAURY
Formatrice en agence de communication

DATE: Mardi 2 avril 2024

SAVOIR ANIMER SA PAGE FACEBOOK ET/OU INSTAGRAM

- Les réseaux sociaux en 2024
- Comment développer la visibilité de sa page : inviter ses amis, faire un jeu concours, se partager des infos de partenaires...
- Les types de contenus professionnels à publier
- Les fonctionnalités qui marchent
- Comment s'organiser à l'aide d'un calendrier éditorial

INTERVENANT: Laetitia BESAURY
Formatrice en agence de communication

DATE: Jeudi 11 avril 2024

PRODUIRE LE CONTENU DE SES RESEAUX SOCIAUX

- Comment rédiger, les différents modes de publications (réel, story...),
- Travailler les photos et vidéos...

INTERVENANT: Laetitia BESAURY
Formatrice en agence de communication

DATE: Mardi 23 avril 2024

SAVOIR CRÉER SON SITE INTERNET GRATUITEMENT.

- Avec une plateforme gratuite (ex. WordPress).
- Création des grandes rubriques et du contenu.
- Mise en pratique : création des pages, rédaction des contenus, insertion de photos et de liens, insertion de modules

INTERVENANT: Laetitia BESAURY
Formatrice en agence de communication

DATE: 2 jours, 17 septembre et 1er octobre 2024

SAVOIR CRÉER SON SITE DE VENTE E-COMMERCE GRATUITEMENT

- Avec une plateforme gratuite.
- Création des rubriques et du contenu
- Création du catalogue en ligne, mode de paiement, etc...).

INTERVENANT: Laetitia BESAURY
Formatrice en agence de communication

DATE: 2 jours, 15 et 29 octobre 2024

ACTUALISER ET ANIMER SON SITE INTERNET ET / OU E-COMMERCE

- Remise à niveau d'un site Wordpress et/ou WooCommerce.
- Apporter des modifications pour plus de lisibilité

INTERVENANT: Laetitia BESAURY
Formatrice en agence de communication

DATE: Mardi 5 Novembre 2024