

# Parcours recrutement/formation de salariés d'élevage



# 01

## F2o : l'école mobile de formation



**F2o répond aux besoins en main d'œuvre** dans  
les métiers manuels, en industrie, en traditionnel et en  
services supports  
**Expert de la transformation des viandes partout en France**

- ✓ **F2o, une expertise reconnue depuis 1993 :**  
Référencé DataDock / Agréé par les OPCO / Certifié Qualiopi
- ✓ **F2o, en quelques chiffres :**  
50 000 heures de formation / Plus de 150 bouchers formés et certifiés

**Pack solo**  
**Formation** de vos salariés internes  
et/ou de stagiaires externes

**Pack complet**  
**Recrutement et formation**  
de vos salariés internes et/ou de  
stagiaires externes

02

## Trois entreprises pour le même enjeu



Assure le recrutement des stagiaires et la recherche d'éleveurs



Organise et dispense la formation sur son site en partenariat avec F2o



***Elevage***

Demande et accueil des stagiaires puis les embauche en CDI

# 03

## Caractéristiques de la formation



Formation qualifiante :  
Obtention d'un **CQP Salarié en  
Production Porcine**



**Durée** : CQP sur 6 mois dont 340h  
à l'école Le Nivot et 640h en  
entreprise



**Contenu pédagogique complet  
avec 4 modules** : Maternité / Suivi du  
troupeau reproducteur / Post-  
sevrage et engraissement / Hygiène  
et biosécurité



Une promotion jusqu'à **8 stagiaires**

# 04

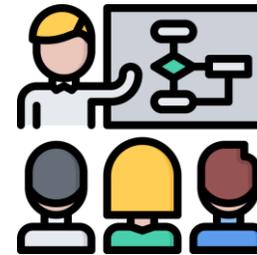
## Les étapes de mise en place



Recensement des besoins éleveurs



Recrutement des stagiaires



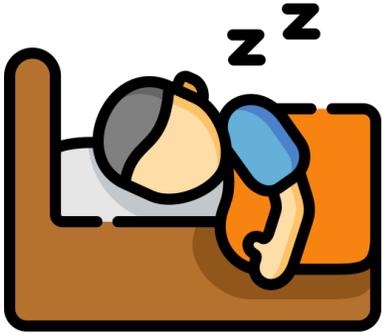
Formation des stagiaires à l'école Le Nivot



Période en entreprise

# 05

## Les modalités logistiques



### Hébergement

**Pour les stagiaires éloignés de l'école :**  
Hébergement proche de l'école organisé  
par F2o et Le Nivot

L'hébergement est pris en charge par l'élèveur\*



### Restauration

**Repas du midi :** déjeuner à l'école Le Nivot  
**Pour les stagiaires éloignés de l'école, repas du soir :** soit à l'école Le Nivot soit en autonomie

Les repas sont pris en charge par l'élèveur\*

*\*Selon le lieu d'habitation du stagiaire et à la discrétion de l'employeur*

*Pour plus d'informations, contactez Alexandra VIGNON  
au 06.22.90.70.94 ou par mail : [a.vignon@f2o-formation.com](mailto:a.vignon@f2o-formation.com)*