



Le Petit Formateur

Catalogue de Formation 2026

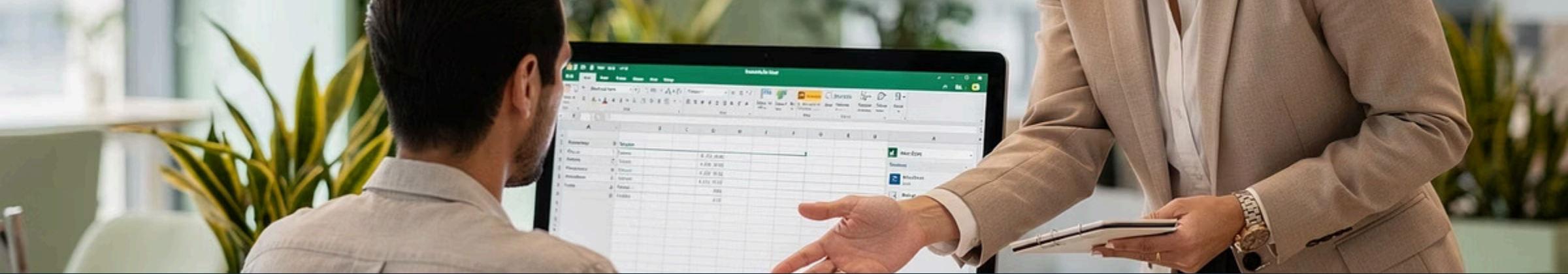
Formation sur site, en situation réelle de travail



Qui sommes-nous

Un organisme de formation 100 % terrain, spécialisé dans l'accompagnement opérationnel des TPE, PME, artisans et commerces. Notre principe : zéro salle de cours, 100 % situation réelle.

Nous intervenons directement sur vos sites : ateliers, entrepôts, magasins, cuisines, bureaux. Nos formateurs transmettent des compétences applicables immédiatement, avec vos équipements, selon vos process. Résultat : vos équipes sont autonomes dès la fin de la formation.



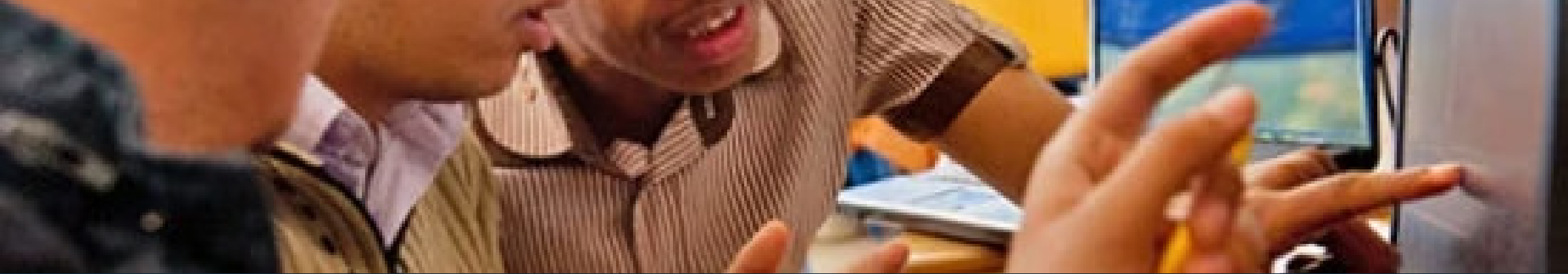
Notre méthode : l'apprentissage en situation de travail

Formation sur le poste

Chaque session se déroule directement sur les postes de travail, avec les outils quotidiens de vos collaborateurs.

Le formateur intervient aux côtés du salarié : il observe, corrige en temps réel, transmet des gestes professionnels immédiatement applicables. Cette approche garantit une autonomie rapide et durable.

Formats adaptés : sessions individuelles ou petits groupes (max 8 personnes), planifiées selon vos contraintes d'activité. Nous formons sans désorganiser.



Informatique & Bureautique

Vos collaborateurs gagnent en autonomie sur leurs outils informatiques quotidiens et réduisent les erreurs de manipulation.

Formation directement sur leurs postes de travail, avec leurs logiciels réels. Nous travaillons sur vos documents, vos emails, vos fichiers métier. Chaque geste appris est immédiatement réutilisable.

Pack Office

Word, Excel, Outlook : maîtrise des fonctions essentielles sur vos documents réels

Outils collaboratifs

Messagerie, partage de fichiers, visioconférence adaptés à vos usages quotidiens

Logiciels métier

Accompagnement sur vos applications de gestion spécifiques

Public : salariés administratifs, commerciaux, encadrants | Durée : 0,5 à 2 jours | Modalité : intra-entreprise, sur poste de travail



Marketing & Communication Numérique

Vos équipes gèrent en autonomie votre présence digitale et créent des contenus adaptés à votre activité.

Formation sur vos supports réels : votre site, vos pages sociales, vos campagnes en cours. Nous travaillons avec ce qui existe déjà.

- Gestion quotidienne des réseaux sociaux professionnels
- Rédaction de contenus adaptés à votre secteur
- Utilisation d'outils de création visuelle simples
- Lecture et exploitation de vos statistiques

Public : responsables communication, commerciaux, dirigeants TPE |

Durée : 1 à 2 jours | Modalité : intra-entreprise, sur vos outils digitaux





Vente & Relation Client

Vos équipes commerciales améliorent leur approche client, traitent les objections avec assurance et augmentent la fidélisation.

Formation dans vos espaces commerciaux réels : comptoir, accueil, zone de réception. Mises en situation concrètes basées sur les échanges types que vivent vos équipes au quotidien.

Techniques de vente

Approche client, argumentation, traitement des objections en contexte réel

Accueil téléphonique

Gestion des appels entrants, prise de commandes, gestion des réclamations

Fidélisation client

Suivi, relances, gestion de la satisfaction sur vos outils

Public : vendeurs, conseillers, personnel d'accueil | Durée : 1 à 2 jours | Modalité : intra-entreprise, dans vos espaces commerciaux

Logistique & Organisation

Réduction immédiate des erreurs de préparation, optimisation des espaces de stockage et amélioration de la sécurité lors des manutentions.

Formation directement dans vos entrepôts, zones de stockage ou de préparation. Nous travaillons avec vos équipements réels : chariots, transpalettes, systèmes de gestion.

Gestion des stocks

- Méthodes de rangement et d'étiquetage efficaces
- Réalisation d'inventaires et contrôles
- Optimisation de l'utilisation des espaces
- Traçabilité des produits

Préparation de commandes

- Organisation du picking
- Conditionnement et palettisation
- Gestes de manutention sécurisés
- Utilisation des chariots et transpalettes

Public : préparateurs, magasiniers, caristes | Durée : 1 à 3 jours | Modalité : intra-entreprise, en entrepôt ou zone logistique



Hygiène, Sécurité & HACCP

Conformité aux normes sanitaires garantie, réduction des risques de contamination et maîtrise totale de la traçabilité.

Formation dans vos cuisines, laboratoires ou zones de travail. Analyse de vos installations réelles, identification des points critiques, mise en place de protocoles adaptés à votre activité.

O1

Analyse des dangers

Identification des points critiques sur votre chaîne de production

O2

Protocoles de nettoyage

Application des méthodes adaptées à vos installations

O3

Traçabilité

Mise en place et suivi des documents obligatoires

O4

Contrôles

Vérifications régulières et actions correctives

Public : personnels de cuisine, production alimentaire, encadrants | Durée : 1 à 2 jours |

Modalité : intra-entreprise, dans vos locaux de production





Poissonnerie

Renforcez l'expertise de votre équipe et intégrez vos nouveaux talents

Maîtrisez l'ensemble des gestes techniques et pratiques essentielles du métier de poissonnier. Cette formation intensive est conçue pour l'upskilling de vos équipes existantes et l'intégration rapide de nouveaux employés, entièrement axée sur le terrain, au cœur de votre propre environnement de travail.



Préparation et Filetage

Maîtrise des techniques de découpe, filetage et désarêtage selon les espèces.



Mise en Rayon

Présentation percutante et maintien de la fraîcheur en rayon.



Relation Client

Conseiller le client et valoriser les produits de la mer.

Formation pratique et intégrée au sein de votre poissonnerie

Plongez au cœur de votre poissonnerie. Cette formation permet d'intégrer efficacement les nouveaux membres de votre équipe et de perfectionner les compétences de vos employés expérimentés. Apprenez directement sur l'étal : gestion des stocks, manipulation des produits frais, connaissance approfondie des espèces et de leur saisonnalité. Vous pratiquerez la découpe, le filetage, et l'étiquetage en conditions réelles, développant une expertise technique immédiatement opérationnelle au sein de votre établissement.

Cette approche pratique garantit une montée en compétences rapide et directement applicable dans votre quotidien professionnel.

Outils professionnels

- Couteaux de poissonnier (filet de sole, désosseur, etc.)
- Planches à découper spécifiques
- Balances de précision
- Gants de protection et tabliers
- Bacs isothermes et matériel de conservation

Boucherie & Charcuterie

Maîtrise immédiate des gestes techniques professionnels, amélioration de la qualité des découpes et respect des normes de conservation.

Formation dans vos ateliers de transformation, avec vos équipements. Nos formateurs sont des professionnels du secteur qui transmettent les techniques de découpe, désossage, préparation et conservation.

Techniques de découpe

- Désossage et parage des différentes pièces
- Préparation des morceaux pour la vente
- Ficelage et bardes
- Utilisation et entretien des couteaux

Charcuterie artisanale

- Fabrication de terrines et pâtés
- Salaisons et fumaisons
- Respect de la chaîne du froid

Public : bouchers, charcutiers, apprentis métiers de la viande | Durée : 2 à 3 jours |

Modalité : intra-entreprise, en atelier de transformation

Sur votre matériel

Billots, couteaux, hachoirs, poussoirs : toute la formation se fait avec vos outils, dans votre environnement de travail.



Financements & Prise en charge

Nos formations sont éligibles aux financements OPCO. Nous vous accompagnons dans toutes les démarches administratives et constituons les dossiers avec vous.

OPCO

Prise en charge selon votre branche professionnelle et les fonds disponibles

Plan de développement

Financement dans le cadre du plan de formation de l'entreprise

CPF

Compte Personnel de Formation mobilisable par le salarié pour se former

Organisme certifié Qualiopi : toutes nos formations sont éligibles aux financements publics et mutualisés. Tarifs adaptés aux TPE et PME.

Un doute sur votre éligibilité ? Contactez-nous, nous étudions votre situation et vous répondons sous 48h.

Modalités pratiques d'intervention

Durée et rythme

Adaptation des jours de formation selon les thématiques. Sessions fractionnables pour minimiser l'impact sur votre activité.

Nombre de participants

1 à 8 personnes maximum pour garantir un accompagnement personnalisé et une progression individuelle mesurable.

Horaires adaptés

Intervention avant l'ouverture, pendant les périodes creuses ou hors pics d'activité. Nous nous calons sur vos contraintes opérationnelles.

Supports fournis

Fiches pratiques et mémos opérationnels remis à chaque participant. Uniquement l'essentiel utilisable au quotidien.

Ce qui nous différencie



Formateurs terrain

Professionnels issus du monde de l'artisanat, du commerce et des services, qui connaissent les réalités opérationnelles



100 % sur-mesure

Chaque formation est construite à partir de vos besoins, vos process, votre matériel réel



Flexibilité totale

Intervention quand ça vous arrange, sans perturber votre activité quotidienne



Résultats mesurables

Compétences vérifiées en situation réelle, autonomie immédiate dès le retour sur poste

Témoignages clients

“

« La formation s'est faite directement dans notre atelier. L'équipe a appris en faisant, avec nos outils. Résultat : moins d'erreurs, plus d'efficacité. »

— Responsable atelier, entreprise artisanale

”

“

« Nos vendeuses ont été formées derrière le comptoir, pendant une période creuse. Elles ont tout de suite appliqué ce qu'elles apprenaient. Très concret. »

— Gérante, commerce alimentaire

”

“

« Le formateur connaissait vraiment le métier. Il nous a montré des astuces qu'on n'aurait jamais apprises dans un stage classique. »

— Ouvrier boucher, supermarché

”



On forme là où le travail se fait

Pas de salles de cours. Pas de PowerPoint interminables. Juste des compétences concrètes, transmises dans votre environnement de travail, avec vos outils, selon vos méthodes. C'est comme ça qu'on apprend vraiment.

Un besoin identifié ? Un projet de formation ?

Contactez-nous, nous analysons votre situation et vous répondons sous 48h avec une proposition adaptée.

 **Téléphone : 0613810694**

 **Email : contact@lepetitformateur.com**