



Accueillir un stage cuiseur rocket

Information à savoir pour accueillir un stage de l'Atelier du Zéphyr.

Vous voulez accueillir un stage d'auto-construction de cuiseurs rocket destiné à la transformation de produits agricole.

Référents

Afin de simplifier les échanges, nous mettons systématiquement un référent formateur.rice sur chaque formation. Il pourra ou non être accompagné par d'autres encadrants en fonction du nombre de stagiaires et de la distance. Le référent formation s'occupe **de valider les projets et d'amener le matériel nécessaire à la fabrication de vos rockets.**

Nous proposons généralement une prestation de sous-traitance à un organisme ayant les agréments pour accueillir la formation, c'est le référents administratif qui **s'occupe des inscription et des démarches administratives.**

Pour cette formation voici les référents :

Référent.e formation : Samuel DENNI - contact@atelierduzephyr.org en précisant que le mail s'adresse à Sam

Referent.e administratif : à définir

Referent.e Accueil : à définir

Stagiaires

Ce stage réunis jusqu'à 10 personnes (8 stagiaires + 2 formateurs) et dure 4 jours. Il est possible de dépasser ce nombre si la demande est forte, il faudra que le lieu le permette et il y aura un encadrant supplémentaire.

Programme

La formation dure 4 jours, les journées démarrent à 9h et termine à 18h avec une pause entre 12h et 14h, soit un total de 28h (peut varier selon les cas). Cette formation contient une partie pratique (fabrication de son outils avec lequel on peut repartir) et des parties théoriques.

Voici le programme détaillé :

Jour 1 : Accueil et tour de présentation, discussion sur les attentes du stage.

Présentation de la formation, du modèle à fabriquer et des outils utilisés – Pratique :

Lancement de la fabrication du brûleur

Jour 2 : Théorie : La combustion du bois, démonstration et usage du brûleur. Pratique : Fin de la fabrication du brûleur.

Jour 3 : Théorie : Design du rocket, fabrication d'interface et autres modèles possibles. Pratique : Lancement de la fabrication de l'interface.

Jour 4 : Théorie bonus si besoin : Installation d'un conduit de fumée Pratique : fin de la fabrication de l'interface. Rangement et nettoyage de l'atelier.

Les espaces

La partie pratique se passera dans un atelier, la partie théorique se fera idéalement dans une salle fermée, calme et tempérée. Il faudra aussi un espace pour les repas.

Espace atelier

L'atelier doit permettre à chacun de circuler, travailler sans se gêner et stocker son matériel. L'espace peut être un atelier fermé, une serre, un hangar, un garage, etc il faut qu'il remplisse certains critères.

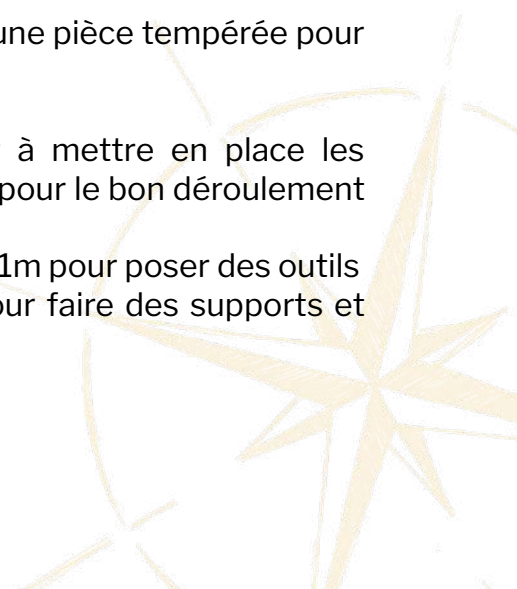
Il devra être :

- Accessible en camion avec une zone prévu à proximité pour le garer pendant le stage.
- Doté d'une zone sécurisé pour entreposer le matériel à l'abri.
- D'une surface minimal de **80 m²** avec idéalement deux espace séparés, l'un destiné au travail du métal avec des étincelles (pas de choses inflammable autour) et la possibilité de balayer (copeaux de métal) et le second destiné à au moulage béton.
- Suffisamment éloigné du voisinage, ou celui-ci doit être au courant car c'est un atelier bruyant. (on s'arrête à 18h max)
- Protégé de la pluie et idéalement des courants d'air en cas de saison froide pour plus de confort.
- Suffisant éclairé pour qu'il soit possible de travailler dans de bonnes conditions. (si ce n'est pas le cas on peut prévoir de l'éclairage)
- Alimenté à 2 circuits de prises indépendants 16A si possible
- Muni d'un point d'eau type jet d'eau pour la partie moulage béton
- Muni idéalement d'un sol facilement balayable (une dalle ou terre battue), on passera l'aimant lors du rangement.
- Pas trop craindre des éventuelles tâches d'huiles, même si on fera tout pour les éviter.

NB : En cas de température extérieur inférieur a 5°C il faudra une pièce tempérée pour que la prise des bétons puissent se faire.

L'idéal est d'équiper au maximum l'atelier, on pourra aider à mettre en place les éléments la veille du stage, voici une liste de choses à prévoir pour le bon déroulement du stage :

- environ 4 tables ou planches tréteaux d'environ 2mx1m pour poser des outils
- 1 ou 2 bidons de 200L peuvent aussi être utiles pour faire des supports et permettra de dépanner si nous manquons de tôles.



- 2 ou 3 palettes qui serviront à entreposer le ciment et serviront de support pour la découpe des bidons
- Idéalement il faudra aussi 1 ou 2 bons établis sur lesquelles on peut bricoler, s'il y a un étaux c'est mieux !!

Pour tout le reste des outils nous prévoyons. Dans tout les cas on peut s'arranger différemment, les éléments ci dessus sont l'idéal, on peut aussi prévoir des barnums si l'espace n'est pas suffisant. N'hésitez pas à voir avec le référent formation, s'il y a un doute.

Espace théorie

Au cours de la formation, nous aurons des moments de théorie, il serait préférable d'avoir un espace dédié à ces temps. Il faudrait idéalement une salle fermée calme et tempérée si le stage se passe en saison froide, on en aura besoin environ 1h30 par jour. Il faudra avoir une table et suffisamment de chaises pour que les stagiaires puissent s'asseoir autour. S'il y a un tableau véléda, c'est un plus (on prévoira notre tableau)

Bonus : Un espace extérieur qui permette de faire un feu. Tout type de sol convient car on surélève le feu, en revanche il y a dégagement de fumée de feu de bois donc il ne faut pas que cette nuisance soit un problème.

Espace repas, repos

Un espace devra être destiné au repas, cela peut être le même espace que l'espace pour la théorie. L'équipement dépendra de la logistique hébergement, mais il faudra un minimum de quoi faire des boissons chaudes. Un espace calme pour pouvoir faire une petite pause en cas de besoin pendant la pratique. Tout

Hébergement/vie quotidienne

Les repas du midi

La formation prend déjà beaucoup de temps, et il est difficile de gérer la logistique repas pour tout le monde, il est tout de même possible de gérer les repas en autogestion, mais il faudra bien préparer la chose.

Option 1 : Passer par un traiteur

Une possibilité est de passer par un traiteur ou par quelqu'un qui prend en charge le midi à titre bénévole ou pas, s'il y a un restaurant à proximité direct du lieu, ça peut être une option.

Cette option représente cependant un surcoût pour les stagiaires et les formateurs et sera ajouté à la facture de la formation.

Option 2 : Autogestion

Si un espace cuisine bien équipé et réfléchi pour l'accueil est disponible sur le lieu de l'atelier il est possible de prévoir une gestion collective des repas.

Les menus devront être pensés et les courses faites **avant la formation**. Un tableau des tâches pourra être réalisé pour créer un roulement sur les tâches à effectuer (cuisine, vaisselle...) L'idée c'est que la charge ne repose pas entièrement sur le/la référent.e.. accueil. Sauf exception, le référent formation ne s'occupera pas de la logistique repas, par contre les formateurs prendront part aux tâches quotidiennes.

Le choix de l'option repose principalement sur le/la référent.e.e accueil, en fonction du lieu et de l'envie.

Les repas du soir

Généralement il y a un peu plus de temps et de souplesse pour le soir, les repas peuvent être pris en groupe ou en individuel si le lieu le permet.

Des solutions d'hébergement pour chacune des personnes en ayant besoin avec la possibilité de prendre le petit déjeuner et le dîner

L'hébergement

Il peut se faire sur place ou dans un lieu à proximité. Il peut être payant, s'il l'est pour les formateurs, cela sera inclus dans le prix de la formation. L'équipe accompagnante peut dormir dans la même chambre, l'idéal est qu'il soit séparé des espaces de couchage des stagiaires.