



27
JANV
2022

LES NOTIONS DE BASE EN DÉCOUPE ET TRANSFORMATION DES PRODUITS CARNÉS

Objectif

Être capable de comprendre les exigences sanitaires, économiques et technologiques de la transformation de viande.

Pré-requis

Aucun.

Description

- Réglementaires : niveaux sanitaires et circuits commerciaux/déclarations obligatoires
- Economiques : avantages et inconvénients des différents systèmes (atelier individuel à la ferme, collectif ou prestation de services) et tendances commerciales
- Techniques : qualité de la matière première, technologie de fabrication fermière

Public visé

- Agriculteur, conjoint collaborateur, cotisant solidaire, aide familial
- Porteur de projet d'installation en agriculture
- Salarié du secteur agricole ou agro-alimentaire



MOYENS PÉDAGOGIQUES

Présentation en salle avec cours magistral, diffusion sur écran et échanges avec les participants. Supports techniques remis aux participants.

ÉVALUATION

Fiche d'auto-évaluation des acquis en début et fin de session et un questionnaire de satisfaction écrit à l'issue de la formation.

INFORMATIONS PRATIQUES

Date limite d'inscription : 12 janvier 2022

Nombre de places : 12

Date : 27 janvier 2022

Adresse : dans nos locaux à Coursac (24430), 7 impasse de la Truffe, Petit Cerf

Durée : 7 heures (1 jour)

Horaires : 09h30-13h00 et 14h00-17h30

Repas : Amener son repas

Intervenant : Yves ARNAUD, formateur expérimenté en technologies des viandes au CFPPA d'Aurillac

EN CHIFFRE

85 bénéficiaires et 11 formations en 2020 (COVID)
206 bénéficiaires et 26 formations en 2019

TARIFS ET PRISE EN CHARGE

- Selon le statut du bénéficiaire, voir les [Conditions Générales de Services](#)
- Le montant à régler, en fonction de votre statut, vous sera communiqué via la convention de formation venant finaliser votre inscription.

Responsable de stage

Hélène DOMINIQUE – Animatrice technique Elevage
06 32 58 19 48 / h.dominique@agrobioperigord.fr

À RENVOYER AU RESPONSABLE DE STAGE AVANT LE 12 JANVIER 2022

Bulletin d'inscription - LES NOTIONS DE BASE EN DÉCOUPE ET TRANSFORMATION DES PRODUITS CARNÉS

Nom : Prénom :

Entreprise :

Adresse :

Code postal : Ville :

Téléphone : E-mail :

Date de naissance (exigée par Vivéa) : ____ / ____ / _____

Votre statut chef d'exploitation cotisant solidaire conjoint collaborateur

aide familiale porteur de projet en agriculture salarié secteur agricole et para-agricole

salarié hors secteur agricole ou fonctionnaire autre, préciser :

Adhérent à une association du réseau FNAB : Non Oui, laquelle :

Quelles sont vos attentes pour la formation ?

Je souhaite covoiturer Je souhaite trouver une solution d'hébergement

J'ai lu les conditions générales de service J'ai joint le chèque de caution relative aux frais de dossier de 50 €

Je veux être recontacté.e pour échanger sur de possibles adaptations des modalités de formation à ma situation (Personne en situation de handicap)

Fait à :

le

Signature :