Mon atelier de découpe à la ferme : ébauche et structuration du projet.

Objectifs
Etre en capacité de structurer son projet de découpe de viande à la ferme.

Enjeux
Dans certaines régions, les paysans ont développé des ateliers de découpe pour leur production au sein de leur ferme; Ces ateliers peuvent avoir un agrément ou fonctionner sur dérogation. Cette formation s'intéresse particulièrement à cette possibilité.

Pré-requis
Aucun pré-requis nécessaire

Contenu
Comprendre la réglementation liée aux ateliers de découpe à la ferme.
Etre en capacité de réfléchir à une ébauche de son projet d'atelier de découpe.

Présentation de la journée, de l'intervenant et des stagiaires (avec leur motivation - Nature et objectifs du projet)
- Etude des pré-requis « Compétences », "Administratifs" et "Structurels" préalables à la mise en place d'un atelier des découpes à la ferme.
- Distribution du bâtiment - Caractéristiques et équipements des différentes des zones.
- Organisation des taches de production (découpe, Saucisserie, charcuteries sèches, cuisson)
- Exemples de croquis de plan de labo
- Equipement (Coût, choix technique, dimensionnement, ergonomie....)
- Mise en place des procédures (Risques, contre-mesures, contrôles)
- Approvisionnement - Production - Expédition - Hygiène (Règles de bases, analyses...)
- Veilles (sanitaire, règlementaire.) - Traçabilité - Procédure rappel produit

Bilan en fin de la formation, un temps sera réservé à la mesure de la satisfaction des stagiaires et à une autoévaluation des acquis.

Méthodes pédagogiques et moyens : Intervention en salle, échange avec les participants. Nombreux exemples.
Un support de formation sera distribué en fin de journée.
En fin de formation, une attestation de formation sera remise à chaque stagiaire.

Infos complémentaires

Durée de la formation 1 jour(s)
Date limite d'inscription 24/11/2022

Tarifs
Frais pédagogique : 189€. Formation prise en charge pour les stagiaires éligibles VIVEA (dans la limite de l'enveloppe disponible). Non éligible VIVEA, nous contacter

Plus de renseignements
Marie Coupet, responsable de stage.
mcoupet@mp11.fr
Maison Paysanne Aude
11 300 Limoux
Tel. 04 68 31 01 14
N° d'organisme de formation : 76110169011

Taux de satisfaction : 96.5% (taux général 2021) et taux 2021 de cet intervenant : 99.8%

Repas partagé tiré du sac

Modalités d'accès : Formation accessible pour les personnes à mobilité réduite, pour les autres types de handicap, merci de nous contacter.

Dates, lieux et intervenants

02 déc 2022
09:30 - 17:30 (7hrs)

1 Avenue Salvador Allende
11300 LIMOUX (11300)

Intervenant : B.A.V.S. (Boucher à Votre Service)
Vincent Mosset, formateur, boucher

Financeur(s)

Bulletin d'inscription

Nom et Prénom : .....
Courriel : .....
Téléphone : .....
Pour s'inscrire : merci de contacter le responsable de stage par téléphone, mail ou de renvoyer ce bulletin (ou mentions identiques sur papier libre), et éventuellement votre chèque. Toute inscription fait l'objet d'une confirmation écrite.