Pour vous inscrire

Par internet :

Découvrez toutes nos offres de formations et pré inscrivez-vous directement en ligne sur
www.rhone-alpes.synagri.com/portail/site-formations

Par téléphone ou par mail :

Demandez les contrats de formation qui vous intéressent à Virginie Jimenez - 04 74 83 99 60
virginie.jimenez@isere.chambagri.fr

Par courrier :

Retourner le bulletin au verso pour recevoir le(s) contrat(s) de formation demandé(s) à
Virginie Jimenez - Chambre d'Agriculture
7 place du Champs de Mars
38110 LA TOUR DU PIN

Les formations de la Chambre d'Agriculture : l'assurance d'enrichir ses compétences et de développer ses projets en toute indépendance !

ENGAGEMENT DE SERVICE
SERVICES AUX AGRICULTEURS ET ACTEURS DES TERRITOIRES
REF. 221
AFNOR CERTIFICATION
www.afnor.org
Conseil-Formation

Vous satisfaire, notre priorité !

La Chambre d'Agriculture de l'Isère est certifiée pour ses activités de conseil et de formation depuis novembre 2012.

Des compétences à votre service

Gilles Testanière
Conseiller en transformation carnée

- Accompagne les agriculteurs dans leur projet global d'exploitation depuis 15 ans,
- Conseil technique en conception de laboratoire, choix de matériel, appui au démarrage d'ateliers,
- Calcul de coût de production, étude de faisabilité technico-économique,
- En relation avec un réseau national de conseillers et experts

Les intervenants avec chacun une expérience pratique dans leur domaine :

- Francis Martinet, Consulant, ancien responsable du laboratoire de transformation du CFPPA de Périgueux
- Yves Arnaud, formateur CFPPA d'Aurillac
- des formateurs du CFPPA de la Roche / Foron

Contactez-nous !

Virginie JIMENEZ
Chambre d'Agriculture
7 place du Champs de Mars
38110 LA TOUR DU PIN

04 74 83 99 60
virginie.jimenez@isere.chambagri.fr

> Rédaction, conception : Chambre d'Agriculture de l'Isère > Octobre 2015
> Crédits photos : fotolia oxxyzay | photothèque CDARA| Eve Hilaire - Le Studio des 2 Prairies
> Contact : Chambre d'Agriculture de l'Isère - 40 av Marcelin Berthelot - CS 92608 - 38036 GRENOBLE Cedex 2 - **www.isere.chambres-agriculture.fr**

AGRICULTURES & TERRITOIRES
CHAMBRE D'AGRICULTURE ISÈRE

Association des Producteurs Fermiers de l'Isère
A.P.F.I

Parcours de formation

Transformez vos produits carnés

réalisons l'associons nos talents
griculture de demain

Vous transformez de la viande, depuis longtemps, depuis peu ou c'est votre projet ?

Vous souhaitez :

- maîtriser les bases ou conforter les fondamentaux des technologies des viandes
- fabriquer un produit constant en qualité organoleptique et sanitaire pour fidéliser votre clientèle
- diversifier votre gamme en mettant en place de nouveaux produits

Nous vous proposons :

- des stages techniques alliant théorie et pratique vous permettant une rapide mise en oeuvre sur votre exploitation grâce à la fourniture de recettes approuvées,
- des stages vous permettant de répondre aux exigences règlementaires (hygiène, abattage...),
- des stages sur la conception des locaux (abattoir de volailles, labo de transformation froide ou chaude...).

NOUVELLE FORMATION 2015
Construire un plan d'autocontrôle pertinent en produits carnés

Notre ambition :

➔ vous proposer un questionnement innovant pour avoir un plan d'autocontrôle utile et adapté à vos pratiques.

➔ revisiter l'application de la méhode HACCP sur votre atelier.

Calendrier du parcours de formation

- *Lundi 2 et mardi 3 novembre à St Etienne de St Geoirs*
  Hygiène et Plan de Maîtrise Sanitaire
- *Jeudi 28 et vendredi 29 janvier*
  Conditionnement et cuisson sous vide
- *Mercredi 4 novembre et 27 janvier à Merlas*
  Améliorer ses pratiques d'abattage et de découpe en volailles
- *Mardi 2 et mercredi 3 février et mardi 10 mai à St Etienne de St Geoirs*
  Valoriser les bas morceaux en bovins, ovins et caprins
- *Jeudi 12 novembre + 1 jour en janvier à la Tour du Pin*
  Construire un plan d'analyses microbiologiques
- *Jeudi 24 mars à La Tour du Pin*
  Concevez des étiquettes attractives et conformes à la réglementation
- *30/11 à Grenoble*
  18/01 à La Tour du Pin
  3/03 à St Jean d'Hérans
  Rédigez votre Plan de Maîtrise Sanitaire

Tarifs

- **35 €** par journée de formation pour les ayant droit VIVEA (chef d'exploitation, conjoint collaborateur, aide familial, associé, cotisant de solidarité ou en démarche d'installaton). Le complément est pris en charge par VIVEA, dans le cadre d'une demande de financement collective déposée par la Chambre d'Agriculture de l'Isère.
- **196 €** par journée de formation si vous êtes dans une autre situation
- si vous êtes salarié agricole, un remboursement partiel des coûts pédagogiques par le FAFSEA est possible. Renseignez-vous auprès de la mission formation de la CDA 38 au 04 76 20 68 20 ou par mail : mission.formation@isere.chambagri.fr

AGRICULTURES & TERRITOIRES
CHAMBRE D'AGRICULTURE ISÈRE

DEMANDE DE DOCUMENTATION

NOM _____ Prénom _____

Adresse _____

_____

CP _____ Commune _____

Tél _____

Mail _____

Vous êtes :

☐ chef d'exploitation, conjoint collaborateur, aide familial
☐ inscrit au Point Accueil Installation ☐ Salarié agricole
☐ Salarié non agricole ☐ Inscrit à Pôle Emploi
☐ Autre situation

Je souhaite recevoir le programme complet et le contrat de formation des stages suivants (cochez les stages qui vous intéressent) :

☐ Hygiène et plan de maitrise sanitaire	
☐ Améliorer ses pratiques	
☐ Construire un plan d'analyses	
☐ Rédigez votre plan de maitrise sanitaire	
☐ Conditionnement et cuisson sous vide	
☐ Valoriser les bas morceaux	
☐ Concevez vos étiquettes	

Votre inscription sera validée par la signature d'un contrat de formation et la réception de votre règlement.
Une attestation de fin de formation et une attestation de paiement vous seront adressées en fin de stage.

Virginie JIMENEZ
Chambre d'Agriculture
7 place du Champs de Mars
38110 LA TOUR DU PIN