

## Vos attentes

Merci de bien vouloir répondre à ce questionnaire qui nous permettra de mieux vous connaître et de cerner vos attentes. Il fournira des informations utiles aux formateurs qui animeront le stage, leur permettant d'adapter la formation au plus près de vos besoins.

1) Avez vous déjà suivi une formation sur ce thème ?

Non  Oui, laquelle et quand ? \_\_\_\_\_

2) Quelles sont vos attentes quant à ce stage (au plan professionnel, personnel) ?

---

---

---

3) Souhaitez vous aborder des points précis durant votre formation ?

| Thèmes abordés en stage                  | Précisez votre demande  |
|--|-------------------------|
| Respect de la réglementation             | _____<br>_____<br>_____ |
| Etablissement d'un plan d'auto-contrôles | _____<br>_____<br>_____ |
| Paln de Maîtrise Sanitaire               | _____<br>_____<br>_____ |
| Autre : _____                            | _____<br>_____<br>_____ |

4) Vous avez eu connaissance de ce stage par :

- La presse agricole  Internet  
 Le catalogue de formation  Le bouche à oreille  
 Un conseiller  Autre \_\_\_\_\_

5) Avez-vous des remarques ou des attentes par rapport à notre offre de formation ?

---

---

---



## Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène en fromagerie fermière

### Productions animales

2 jours

**Dates**  
05 et 12 février 2013

**Horaires**  
9h30 à 17h00

**Lieu**  
Maison Familiale et  
Rurale à Vif

**Prix**  
Ayant droit Vivea :  
gratuit  
Autre public :

**Intervenant(s)**  
Marie Annick Dye

**Responsable de stage**  
Marie Annick Dye  
Chambre d'agriculture de  
l'Isère

**Contact**  
Martine Maritano  
04 76 93 95 22



OPE FOR ENR 2 16.10.12

*Cette formation est obligatoire pour les nouveaux producteurs fermiers et doit leur permettre ensuite de réaliser leur analyse de risques.*

### Objectifs pédagogiques

Connaître les principes généraux de cette analyse de risque préparée par les professionnels dans ce document qu'est le GBPH.

### Programme

Chaque producteur doit être capable de s'approprier la méthode de façon à personnaliser ses fiches qui seront un élément du plan de maîtrise sanitaire. C'est un bon moyen de connaître également les pathogènes redoutés et d'établir son plan d'auto-contrôle.

### Méthodes pédagogiques

Prise en main du document et débat sur un morceau de fiche de technologie plus lecture des fiches opérations.

*Une attestation de fin de formation vous sera adressée à l'issue de la formation.*

Le + de cette formation  
L'occasion d'échanger et de remplir les documents que vous demandera la DDPP lors de ses visites

# Les conditions générales des formations

## Public

Sauf mention contraire, le public inclut tous les chefs d'exploitations agricoles, les conjoints collaborateurs, les aides familiaux, les personnes engagées dans le parcours installation.

## Prérequis

Les quelques formations qui le nécessitent en font mention.

## Sanction

Une attestation de fin de formation est adressée à chaque stagiaire à l'issue de la formation.

## Tarifs et modalités de règlement

Le prix par participant indiqué pour chaque formation est un prix net, sans TVA à ajouter. Tout stage commencé est dû en totalité.

Le règlement est à effectuer lors de l'inscription, par chèque libellé à l'ordre de la Chambre d'Agriculture de l'Isère.

Les repas ne sont pas compris dans le prix du stage, ils peuvent être organisés et proposés par le responsable de stage mais sont à la charge de chaque participant.

En cas de prise en charge par les fonds Europe, un chèque vous est demandé pour valider votre inscription.

Pour ses formations, la Chambre d'Agriculture de l'Isère reçoit le soutien de :



Si l'agrément est confirmé, le chèque vous sera restitué à l'issue de votre participation à la formation. En cas de non participation à la formation, la Chambre d'Agriculture de l'Isère se réserve le droit d'encaisser le chèque égal au montant de l'inscription.

## Modalités d'inscription

Si une session vous intéresse, nous vous invitons à prendre contact avec le responsable de stage. Un programme détaillé de la formation sera systématiquement remis au stagiaire avant le début du stage. L'inscription est définitive après signature du contrat de formation et réception du règlement.

**Besoin d'une information, ou simplement une question, contactez le responsable de stage.**

Les informations communiquées dans ce document ne sont pas contractuelles.

Certaines modifications sont possibles.

La Chambre d'agriculture de l'Isère est engagée dans une démarche de certification de «services aux entreprises agricoles et aux acteurs des territoires».

# Bulletin d'inscription

## Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène en fromagerie fermière

### Inscriptions obligatoires avant le 31 janvier 2013

**Inscrivez-vous par courrier !**  
accompagné de votre chèque à

**ou en ligne !**

[www.isere.chambres-agriculture.fr](http://www.isere.chambres-agriculture.fr)

Chambre d'agriculture de l'Isère  
Martine Maritano  
15 rue Charles Lindbergh  
ZAC Grenoble Air Parc  
38590 St Etienne de St Geoirs

Rubrique « Nos formations » et passez la commande de votre choix

Je soussigné(e) :  Madame

Monsieur

Nom Prénom : \_\_\_\_\_

Exploitation : \_\_\_\_\_

Adresse : \_\_\_\_\_

Code Postal : \_\_\_\_\_ Ville : \_\_\_\_\_

Date de naissance : \_\_\_\_\_ Tél. : \_\_\_\_\_

E-mail : \_\_\_\_\_

Statut :

Chef d'exploitation

Salarié agricole

Conjoint collaborateur

Retraité agricole

Aide familial

Particulier

En démarche d'installation

Autre \_\_\_\_\_

m'inscris au stage qui se déroulera le 05 et 12 février 2013

Ci joint un chèque de \_\_\_\_\_ € à l'ordre de la Chambre d'agriculture de l'Isère

Fait le \_\_\_\_\_ Signature

Les frais d'inscription vous sont demandés avant l'ouverture de la session. Ils valent pour acte d'engagement ainsi que le contrat de formation professionnelle qui vous sera envoyé à réception du bulletin d'inscription.

**Pensez à remplir le questionnaire au verso. Merci !**

