3.Délai de rétractation

A compter de la date de signature du présent contrat, le stagiaire a un délai de 10 jours pour se rétracter. Il en informe l'organisme de formation par lettre recommandée avec accusé de réception. En cas de rétractation reçue plus de 10 jours avant le début de la formation, aucune somme ne peut être exigée du stagiaire. Dans le cas contraire, le chèque de caution sera encaissé par la Chambre d'Agriculture de l'Isère.

4.Conditions particulières / Annulation de l'action de formation

La Chambre d'Agriculture se réserve le droit d'annuler l'action de formation, en cas d'inscriptions insuffisantes pour en assurer le financement. Dans ce cas, aucune facturation ne sera appliquée, et la Chambre d'Agriculture s'engage à informer l'entreprise, ainsi que les stagiaires dès que la décision d'annulation sera prise.

5.Cas de différend

Fait en double exemplaire à

Si une contestation ou un différend n'ont pu être réglés à l'amiable, le tribunal de Grenoble sera seul compétent pour régler le litige.

Le stagiaire (Nom Prénom)	Pour le Président de la Chambre d'Agriculture d' l'Isère et par délégation, Philippe GUERIN, Directeur
Signature	Signature et cachet
	SUP GSC ENR 1 N 22.07.11
	Vos attentes
l) Avez vous déjà suivi une formatior	
Non Toui Inquelle et quand ?	
Non Oui, laquelle et quand ?	
	ce stage (au plan professionnel, personnel) ?
2) Quelles sont vos attentes quant à d	ce stage (au plan professionnel, personnel) ?
	ce stage (au plan professionnel, personnel) ?
2) Quelles sont vos attentes quant à d 3) Souhaitez vous aborder des points Thèmes abordés en stage	ce stage (au plan professionnel, personnel) ? s précis durant votre formation ?
2) Quelles sont vos attentes quant à de 18) Souhaitez vous aborder des points Thèmes abordés en stage les étapes de fabrication d'un fromage	ce stage (au plan professionnel, personnel) ? s précis durant votre formation ? Précisez votre demande
2) Quelles sont vos attentes quant à d 3) Souhaitez vous aborder des points Thèmes abordés en stage les étapes de fabrication d'un fromage à raclette les accidents de fabrication en pâtes	ce stage (au plan professionnel, personnel) ? précis durant votre formation ? Précisez votre demande
2) Quelles sont vos attentes quant à de 8) Souhaitez vous aborder des points Thèmes abordés en stage les étapes de fabrication d'un fromage à raclette les accidents de fabrication en pâtes pressée	ce stage (au plan professionnel, personnel) ? précis durant votre formation ? Précisez votre demande
2) Quelles sont vos attentes quant à d 3) Souhaitez vous aborder des points Thèmes abordés en stage les étapes de fabrication d'un fromage à raclette les accidents de fabrication en pâtes	ce stage (au plan professionnel, personnel) ? s précis durant votre formation ? Précisez votre demande
2) Quelles sont vos attentes quant à de 3) Souhaitez vous aborder des points Thèmes abordés en stage les étapes de fabrication d'un fromage à raclette les accidents de fabrication en pâtes pressée Autre :	ce stage (au plan professionnel, personnel) ? s précis durant votre formation ? Précisez votre demande



Productions fermières

1 jour

Dates 9 octobre 2014

Horaires 9h30-12h45 / 13h30-17h15

Lieu

Secteur de Saint Etienne de St Geoirs

Prix a : 35 €

Ayant droit Vivea : 35 € Autre public : 196 €

Responsable de stage Véronique Gitton Chambre d'agriculture de

Intervenant(s)

Michel LEPAGE, consultant en formation fromagère fermière et artisanale Contact

> Virginie Jimenez 04 74 83 99 60

Savoir fabriquer du fromage à raclette

Vous souhaitez conforter votre revenu, en étoffant votre gamme de fromages ? Fromage de report, la raclette est aussi un produit très consommé pendant la période hivernale et apprécié des touristes.

Ce stage vous permet de mettre en place une nouvelle fabrication, ou de revisiter vos paramètres de fabrication pour une qualité optimum.

Objectifs pédagogiques

Réaliser les étapes de fabrication d'un fromage à raclette Identifier et corriger les accidents de fabrication en pâtes pressée

Public concerné

Producteurs souhaitant mettre en place une production de fromage à raclette, ou améliorer leur process de fabrication

Programme

Les phases de fabrication : ensemencement et maturation, emprésurage, décaillage, brassage, chauffage, moulage, pressage

Les étapes de salage, ressuyage-séchage puis affinage

Rôle des ferments lactiques, flores de surface Les méthode de mise en moule, de pressage, les conditions d'affinage et modes de salage

Méthodes pédagogiques

Observation et commentaires lors de la fabrication dans une fromagerie

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

Apport d'éléments théoriques sur les gestes réalisés____

Le + de cette formation
(à remplir ou à remplacer par un témoignage)

Profitez du crédit d'impôt formation!

Vous êtes chef d'exploitation imposé au bénéfice réel?

La loi d'août 2005 en faveur des petites et moyennes entreprises a instauré un crédit d'impôt formation bénéficiant aux entreprises imposées d'après leur bénéfice réel ou exonérées.

Ce crédit est égal au nombre d'heures passées en formation par le chef d'exploitation X le taux horaire du SMIC*, plafonné à 377,20 € (soit 40 heures par année civile).

*9,43 € = taux horaire du SMIC au 1er janvier 2013 Conservez les justificatifs liés aux stages que vous avez suivi (Attestation de fin de formation et facture acquittée) et pensez à cocher la case correspondante sur le formulaire joint à votre déclaration de revenus.

Contact

Véronique Didier Chambre d'Agriculture de l'Isère ① 04 76 20 68 20

Certification de son activité formation

La Chambre d'Agriculture de l'Isère est certifiée pour la formation et le conseil par AFNOR Certification



Les services de remplacement facilitent votre départ en formation

Vous vous absentez pour participer à des formations? Faites vous remplacer à coût réduit. dans les 3 mois suivant le stage.



Contacts

Féderation départementale Isère Président : Louis-Michel Petit **3** 06.08.86.66.77 annie.petit2@wanadoo.fr

Animatrice: Dominique Romagnoli

@ 06.81 44 95 61

Assistante: Pascale Calegari

3 04.76.93.79.56

fdsr38@isere.chambagri.fr

Avec le soutien de :



















Retrouvez-nous sur internet

www.isere.chambres-agriculture.fr



BULLETIN D'INSCRIPTION Contrat de Formation Professionnelle

(Articles L. 6353-3 à L. 6353-7 du Code du travail)

Ce contrat doit être conclu avant toute inscription définitive et tout règlement de frais A renvoyer avant le 23/09/2014 à la Chambre d'Agriculture de l'Isère 7 place du Champs de Mars - 38110 La Tour du Pin

Herrity premerin
Adresse complète*
CP*COMMUNE*
Date et lieu de naissance
Tél* E-mail* *Coordonnées transmises aux autres inscrits pour faciliter un éventuel co-voiturage
☐ M'inscris à la formation intitulée « Savoir fabriquer du fromage à raclette »
Date(s) du stage : 9/10/2014 Durée : 1 j Horaires : 9h30-12h45 13h30 17h15 Lieu(x) : Secteur de Saint Etienne de St Geoirs Personne contact : Véronique Gitton, responsable de stage. Tél : 06 99 81 63 67 Formation organisée par la Chambre d'Agriculture de l'Isère, 40 Avenue Marcelin Berthelot, 38000 GRENOBLE. Numéro de déclaration d'activité : 8238P002038 à la Préfecture de la Région Rhône-Alpes. Cette formation entre dans la catégorie des actions de perfectionnement prévues dans l'article L.6313-1 du code du travail. Les objectifs, contenus, méthodes, pré requis, nom et qualité des intervenants, modalités d'évaluation et sanction de la formation sont communiqués dans le programme ci contre. Les effectifs sont fonction de l'organisation pédagogique de la formation.
1.Les dispositions financières sont les suivantes (cochez la case correspondante) Les frais de déplacement d'hébergement et de repas ne sont pas compris dans le coût pédagogique et restent à la charge du participant.

■ □ Vous êtes **avant droit** ■ Vivea (Chef d'exploitation, ■ aide familial selon statut MSA. ■ cotisant solidaire, conjoint collaborateur selon statut MSA, inscrit au PAI), votre participation est de 35 € net au titre des coûts pédagogiques.

Je soussigné (e): ☐ Madame ☐ Monsieur

Nom prénom*

□ Vous êtes salariés (agricole ou autre), prenez contact avec notre service formation au 04 76 20 68 20 pour connaître les conditions financières

□ Vous êtes retraité agricole, particulier ou dans une autre situation, votre participation est de 196 € net au titre des coûts pédagogiques.

Merci de joindre au contrat votre règlement par chèque libellé à l'ordre de « Monsieur l'Agent comptable de la Chambre d'Agriculture de l'Isère ».

Un courrier de confirmation du stage vous sera adressé quelques jours avant la formation, avec le programme détaillé.

2.Interruption du stage :

■ En cas de cessation anticipée de la formation du fait de l'organisme de formation, le présent contrat est résilié. Dans ce cas, seules les prestations effectivement dispensées sont dues au prorata temporis de leur valeur prévue au présent contrat, aucune pénalité ne sera appliquée.

En cas d'abandon du stage par le stagiaire pour un autre motif que la force majeure dûment reconnue, le chèque de participation sera encaissé par la Chambre d'Agriculture de l'Isère. Si le stagiaire est empêché de suivre la formation par suite de force majeure dûment reconnue, le contrat de formation professionnelle est résilié. Dans ce cas, seules les prestations effectivement dispensées sont dues au prorata temporis de leur valeur prévue au présent contrat.