

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

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.

Fait en double exemplaire à _____, le _____
Le contrat doit être daté par le dernier signataire et signé des 2 parties

Le stagiaire (Nom Prénom) _____

Signature _____

Pour le Président de la Chambre d'Agriculture de l'Isère et par délégation, Philippe GUERIN, Directeur

Signature et cachet



SUP GSC ENR 1N 22.07.11

Vos attentes

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
Fabrication du jambon cuit en pratique	_____
Technologie de fabrication du jambon cuit	_____
Aspects sanitaires et économiques	_____
Autre : _____	_____

4) Vous avez eu connaissance de ce stage par :

La presse agricole Internet Le bouche à oreille Notre catalogue Un conseiller Autre _____

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

OPE FOR ENR 5R 19.11.15



Productions fermières

2 jours

Dates
29 & 30/01/2019

Horaires
9h 00 – 17 h 00

Lieu
La Frette

Prix
Ayant droit
Vivea : **Adhésion 30 €, valable du 01/09/18 au 31/08/19**
Autre public : 392 €

Responsable de stage
Gilles Testanière,
conseiller transformation
fermière
Chambre d'agriculture de l'Isère

Intervenant
Christophe Rodier,
technicien formateur à l'ENILV d'Aurillac

Contact
Nadège Rey-Giraud
04 74 83 25 01



Je maîtrise la fabrication de jambon cuit sans sel nitrité

Le jambon cuit est un produit phare dans la charcuterie de porc. Si traditionnellement sa fabrication utilise du sel nitrité, il existe aujourd'hui une solution pour le remplacer tout en conservant sa saveur et sa texture. 2 jours pour la découvrir et voir (ou revoir) la technique de fabrication du jambon cuit. Et demain, communiquer auprès du consommateur sur un produit « sans sel nitrité ».

Objectifs pédagogiques

Apprendre la technique de fabrication de jambon cuit sans sel nitrité

Public concerné

Agriculteurs et porteurs de projet de l'Isère

Programme

La préparation du jambon (parage, désossage, triage)
Le saumurage (préparation de la saumure, injection)
Le moulage et la cuisson en sac rétractable
Les rendements technologiques ;
Présentation du principe du mix saumure sans sel nitrité ;
Les coûts de production ;
Les défauts technologiques ;
Les modes de cuisson ;
Les aspects sanitaires, la validation de DLC ;

Méthodes pédagogiques

Apports théoriques et exercices pratiques à partir de la situation du stagiaire.

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

Le + de cette formation
Chaque stagiaire pratique les techniques sur un jambon

FORMEZ-VOUS !

Bénéficiez 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 taux horaire du SMIC, plafonné à 381,20€ (soit 40 heures par année civile).

Exemple : 14 heures de stage (2 jours), votre crédit d'impôt sera de : $9,53 * \text{€} \times 14 \text{ h} = 133,42 \text{ €}$

*9,53€ = taux horaire du SMIC au 1^{er} janvier 2014

Conservez les justificatifs liés aux stages que vous avez suivis (Attestation de fin de formation et facture acquittée) et pensez à joindre le formulaire spécial à votre déclaration de revenus.

Contact:

MISSION FORMATION

Véronique Didier
Chambre d'Agriculture de l'Isère
Tel : 04 76 20 68 20
Mail : mission.formation@isere.chambagri.fr

Facilitez votre participation à nos formations

Faites-vous remplacer à coûts réduits !

Vous vous absentez pour participer à des formations ?

Faites vous remplacer à coût réduit, dans les 3 mois suivant le stage.




Contact:

SERVICE DE REMPLACEMENT FÉDÉRATION DÉPARTEMENTALE ISÈRE

Animatrice : Sarah Donzel Gargand
Assistante : Pascale Calegari
04 76 93 79 56 - fidsr38@isere.chambagri.fr

Certification de son activité 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.



Retrouvez-nous sur internet et sur smartphone !

www.isere.chambres-agriculture.fr

CONTACTS



Flashez le code !



Les stages proposés par la Chambre d'Agriculture de l'Isère sont financés avec le concours de :



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 16/01/2019** à la **Chambre d'Agriculture de l'Isère**
7 place du Champs de Mars - 38110 La Tour du Pin

Je soussigné (e) : Madame Monsieur
Nom, prénom* _____

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 « **Je maîtrise la fabrication de jambon cuit sans sel nitré** »

Date(s) du stage : 29 & 30/01/2019 Durée : 2 jours Horaires : 9 h - 17 h 00 Lieu(x) : La Frette

Personne contact : Gilles Testaniere, responsable de stage. Tél : 06 59 54 89 92

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

Vous êtes **ayant droit Vivea** (Chef d'exploitation, aide familial selon statut MSA, cotisant solidaire, conjoint collaborateur selon statut MSA, inscrit au PAI), **votre participation est gratuite suite à l'envoi d'un chèque d'adhésion de 30 € valable du 01/09/18 au 31/08/19**

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 **retraités agricole, particulier ou dans une autre situation**, votre participation est de 382 € net au titre des coûts pédagogiques.

pédagogique et restent à la charge du participant.

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.