

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
valeurs stérilisatrices	
process d'autoclavage	
tests d'incubation	
Autre : _____	

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 ?



**Productions
fermières**

2 jours

Dates
14 et 15 février 2013

Horaires
de 9 h à 12 h 30 et de 13
h 30 à 17 h

Lieu
Saint Just de Claix, en
atelier fermier

Prix
Ayant droit Vivea :
Gratuit
Autre public : 392 €

Intervenant(s)
Conseiller spécialisé en
techniques de
conserverie

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

Contact
Martine Maritano
04 76 93 95 22

Stérilisation : la fermeture des bocal et la conduite d'autoclave

Objectifs pédagogiques

*Stérilisation des produits carnés :
programmation et conduite de l'autoclave*

Savoir calculer ses valeurs stérilisatrices et programmer son autoclave pour des conserves de qualité et dans le respect des normes de sécurité alimentaire

Public concerné

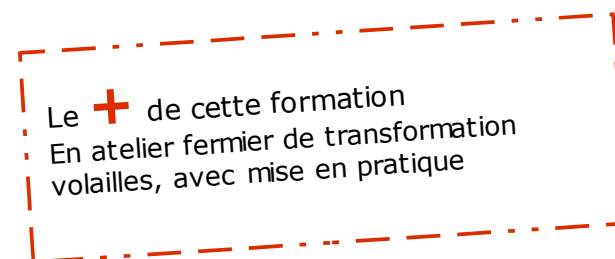
Agriculteurs de l'Isère ayant un autoclave ou en cours d'équipement

Programme

- x Le conditionnement en conserves
- x Le remplissage et la fermeture des bocaux
- x Contrôle qualité et enregistrements
- x Le principe des traitements thermiques
- x Le principe de la chaîne de température
- x Calcul et mesures des valeurs stérilisatrices
- x Les étapes de l'autoclave en phase eau

Méthodes pédagogiques

Apport théorique par M. Martinet (Intervenant)
Exercice pratique chez J. Rimbault avec le matériel qu'APFI utilisera et mettra à disposition (puce, logiciel de chez Hygiplus)



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

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

Stérilisation des produits carnés : programmation et conduite de l'autoclave

Inscriptions obligatoires avant le 25 janvier 2013

Inscrivez-vous par courrier !
accompagné de votre chèque à

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

ou en ligne !

www.isere.chambres-agriculture.fr

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

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 !