

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 1 N 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
Connaissance des pathogènes	_____
Compréhension de l'analyse des risques	_____
Comprendre le PMS	_____
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 ?



Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène en Fromagerie Fermière

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

Productions animales

2 jours

Objectifs pédagogiques

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

Public concerné

Nouveaux producteurs fermiers ou ceux qui veulent mettre à jour leur plan de maîtrise sanitaire.

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

- Rappels fondamentaux sur la connaissance des germes pathogènes et de leurs conditions de développement.
- Découverte du document et du principe de l'analyse des risques.
- Application en ferme.

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

Le + de cette formation

Visite en exploitation.
Remise du GBPH et préparation du Plan de Maîtrise Sanitaire

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 1^{er} 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
☎ 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



Retrouvez-nous sur internet

www.isere.chambres-agriculture.fr



Retrouvez-nous également sur smartphone en flashant le code



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

Fédération départementale Isère
Président : Louis-Michel Petit
☎ 06.08.86.66.77
annie.petit2@wanadoo.fr

Animatrice : Dominique Romagnoli
☎ 06.81 44 95 61

Assistante : Pascale Calegari
☎ 04.76.93.79.56
fdsr38@isere.chambagri.fr

Avec le soutien 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 06/01/2014** à la **Chambre d'Agriculture de l'Isère Martine Maritano**
ZAC Grenoble Air Parc - 15 rue Charles Lindbergh - 38590 St Etienne de St Geoirs

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 « Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène en Fromagerie Fermière »

Date(s) du stage : 14 et 28/01/2014 Durée : 2 jours Horaires : 9h00 - 17h00 Lieu(x) : La Murette

Personne contact : Marie Annick Dye, responsable de stage. Tél : 06 81 44 95 47

Formation organisée par la Chambre d'Agriculture de l'Isère, 40 Avenue Marcellin 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.

Merci de joindre au contrat votre caution 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.

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 de 0€ net au titre des coûts pédagogiques.

Un chèque de caution de 35€ pour les stages d'1 ou 1,5 jours vous est demandé pour valider votre inscription. Ce chèque sera restitué à l'issue du stage sauf en cas de dédit hors délai ou d'abandon comme prévu aux articles 2 et 3.

Vous êtes **saliés (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 € net au titre des coûts pédagogiques.

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 caution 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.