



TRANSFORMATION DE LA VIANDE D'AGNEAU (3 jours)

OBJECTIFS

Connaître la réglementation en matière de transformation et conservation de la viande. Améliorer sa technicité et connaître le matériel adapté.

PROGRAMME

Mercredi 18 octobre

- Étude de la réglementation en vigueur sur l'hygiène en transformation des produits carnés.
- Étude des principaux procédés de fabrication en salaison : saucisses et saucissons, jambons secs et cuits, pâtés, plats cuisinés

Jeudi 19 octobre

- Analyse des principaux défauts rencontrés
- Législation : composition des produits, étiquetage, conception d'atelier
- Étude du matériel de transformation

Vendredi 20 octobre

- Travaux pratiques : découpe et parage de l'agneau, répartition des morceaux, choix et rôle des ingrédients, réalisation de produits : saucisses, pâtés, plats cuisinés... selon équipements et locaux disponibles sur le lieu de la formation



**Mercredi 18, Jeudi 19 et
Vendredi 20 octobre 2017**



À Beaumarchés (Gers - 32)

Intervenant : Alexandre DOUBLE,
formateur du CFPPA de Lozère.

Responsable de formation : Charleyne BARTHOMEUF

Responsable pédagogique : Anaïs SENAT

BULLETIN D'INSCRIPTION

FORMATION : Transformation de la viande d'agneau.

DATES : Mercredi 18, Jeudi 19 et Vendredi 20 octobre 2017.

NOM :

PRENOM :

ENTREPRISE :

ADRESSE :

CODE POSTAL : **COMMUNE :**

TELEPHONE :

EMAIL :

DATE DE NAISSANCE (exigée par VIVEA) :

PRÉCISIONS SUR VOTRE STATUT :

- | | |
|--|--|
| ☐ Chef d'exploitation | ☐ Cotisant(e) solidaire |
| ☐ Salarié(e) | ☐ Porteur de projet |
| ☐ Autre, précisez | |

☐ J'autorise l'ADEAR 32 à communiquer mes coordonnées pour un éventuel covoiturage.

☐ J'ai pris connaissance des conditions générales.

Fait à Le

Signature :

VOS ATTENTES POUR CETTE FORMATION

Quelles sont les nouvelles pratiques, méthodes et connaissances que je souhaite acquérir ?

.....
.....
.....

Inscription :

Veuillez retourner le bulletin d'inscription accompagné d'un **chèque de caution de 20 euros avant le 4 octobre** à l'adresse suivante :



ADEAR 32 / Association pour le développement de l'emploi agricole et rural du Gers

1 rue Dupont de l'Eure

32000 Auch

Pour plus de renseignements, contactez nous au :
05 62 05 30 86 ou à contact@adear32.fr.



FORMATION PROFESSIONNELLE

N° d'activité de formation : 73320036332

TRANSFORMATION DE LA VIANDE D'AGNEAU

INFORMATIONS PRATIQUES :

Public

Agriculteurs ayant une activité de transformation de viande.

Pré-requis

Aucun.

Lieu et horaires

18, 19 et 20 octobre à la ferme des quatre grâces, lieu dit Cassagnau 32160 Beaumarchés. De 9h30 à 17h30.

Repas de midi

Repas pris sur place. Amenez un pique-nique à partager entre tous.

Coût et prises en charge

Coût de la formation : 525€. La totalité du coût de la formation peut être pris en charge par VIVEA pour les personnes éligibles (agriculteurs et porteurs de projet).

Salariés : Le coût de la formation peut être en partie pris en charge par le FAFSEA. Dans ce cas, nous consulter.

Porteurs de projet en phase d'installation : Les porteurs de projet peuvent bénéficier d'une prise en charge par le fonds VIVEA. Pour cela, une attestation d'éligibilité doit être demandée au "Point Accueil Installation" de la Chambre d'Agriculture de votre département. Merci de joindre l'original de cette attestation à votre bulletin d'inscription.

Crédit d'impôt : Si vous êtes au réel, vous pouvez couvrir une partie de vos frais grâce au crédit d'impôt à la formation. Pour vos heures passées en formation vous pouvez bénéficier aussi d'une prise en charge partielle du coût de votre remplacement.

Modalités :

- Une attestation de participation sera remis au stagiaire à la fin de la formation.
- Mode d'évaluation : fiche d'autoévaluation.

