

PARCOURS PROFESSIONNALISANT **« Transformer et commercialiser en circuits courts »**

OBJECTIFS

Acquérir les connaissances et compétences relatives à la transformation et aux circuits courts au sein d'une exploitation agricole ou d'une structure développant des activités en agro-alimentaire

COMPETENCES

- Analyser la situation et prendre les décisions nécessaires à la conception et au fonctionnement d'un atelier de transformation
- Assurer la transformation dans le respect de la réglementation et les impératifs de commande
- Assurer la commercialisation des produits

PUBLIC

- ⇒ Professionnels souhaitant développer une activité de transformation agro-alimentaire
- ⇒ Porteurs de projet souhaitant développer une activité agro-alimentaire

En Formation Continue Temps Plein

Stages techniques

❑ **Durée :** +/- 4 mois

❑ **Durée :** de 1 à 5 jours par stage

❑ **Rythme de Formation :**

➔ 35h de formation par semaine

➔ 2 périodes de 70h de stage

❑ **Planning de formation :**

➔ Personnalisé selon les modules sélectionnés

ORGANISATION PEDAGOGIQUE

❑ **Un Accompagnement Individualisé :**

- Accompagnement à la recherche et à la constitution des dossiers de financement
- Individualisation des parcours
- Accompagnement de chaque stagiaire par un formateur référent

❑ **Une formation professionnelle** assurée par des formateurs techniques et mise en œuvre sur notre **atelier technologique agro-alimentaire**

❑ **Une alternance** de phases de formation théorique et pratique pour une meilleure assimilation des savoir-faire

INSCRIPTION

Les inscriptions sont validées à réception :

- ⇒ Du dossier de candidature pour les candidats souhaitant suivre la totalité du parcours
- ⇒ Du devis valant convention indiquant les stages choisis

CENTRE DE FORMATION PROFESSIONNELLE ET DE PROMOTION AGRICOLES

LES VASEIX

DOMAINE DES VASEIX
87 430 VERNEUIL S/VIENNE
TEL : 05.55.48.44.30
@: cfppa.limoges@educagri.fr

BELLAC

7 RUE DES ROCHETTES
87 300 BELLAC
TEL : 05.55.60.95.95
@ : cfppa.magnac-bellac@educagri.fr

□ **Contenu :**

ACCUEIL	➤ ACCUEIL DU PARCOURS : Introduction, présentation générale	7h
PACK « REGLEMENTATION » 24h		
HYG	➤ Paquet Hygiène et Plan de Maîtrise Sanitaire	16h
ETI	➤ Etiquetage des produits alimentaires	8h
PACK « TRANSFO » 116h		
MAT	➤ Présentation du matériel	4h
CARN	➤ Travail de la Viande	24h
LAIT	➤ Transformation Laitière : Beurre, fromage frais et yaourt	8h
VOL	➤ Travail de la Volaille et de l'œuf	24h
VEG	➤ Transformation des végétaux	8h
FRU	➤ Transformation spécifique des fruits	8h
LEG	➤ Transformation spécifique des légumes	8h
CERE	➤ Transformation des céréales : Panification et biscuiterie (Théorie + Pratique)	24h
GLA	➤ Glaces et Sorbets	8h
PACK « COMMERCIALISATION » 163h		
PROJ	➤ Construire son projet	7h
ETUDE DE M	➤ Construire son étude de marché	28h
MODE COMM.	➤ Choisir son mode de commercialisation	20h
DEF PDT	➤ Définir son produit	7h
SIGNES O/Q	➤ Les signes d'origine et de qualité	4h
PRIX	➤ Définir ses prix de vente	7h
CIBL CLIENT	➤ Cibler ses clients	7h
COMM PDT	➤ Communiquer sur ses produits	16h
RELAT° CO	➤ La relation commerciale	8h
INTERNET	➤ Internet et Circuits Courts	7h
PLAN MARK	➤ Construire son plan marketing	24h
PROJ	➤ Etude de projet	28h
PACK « STABILISATION » 32h		
FRO	➤ Le Froid	8h
THERM	➤ Traitements Thermiques	8h
COND	➤ Conditionnement	8h
CONS	➤ Méthodes de conservation naturelle	8h
BIL	➤ Bilan du parcours	8h
TOTAL PARCOURS		350h

CENTRE DE FORMATION PROFESSIONNELLE ET DE PROMOTION AGRICOLES

LES VASEIX
DOMAINE DES VASEIX
87 430 VERNEUIL S/VIENNE
TEL : 05.55.48.44.30
@: cfppa.limoges@educagri.fr

BELLAC
7 RUE DES ROCHETTES
87 300 BELLAC
TEL : 05.55.60.95.95
@ : cfppa.magnac-bellac@educagri.fr