Concevoir et utiliser un atelier de découpe collectif

Appréhender les bases de la découpe et de la transformation carnée pour mettre en place et faire fonctionner un outil collectif.

PUBLIC CIBLE

Agriculteurs et porteurs de projets en agriculture des Côtes d'Armor - Notre organisme est en capacité d'adapter ses prestations aux éventuelles situations de handicap, temporaires ou permanentes. Merci de nous contacter afin d'étudier ensemble les possibilités d'adaptation.

OBJECTIFS

- Appréhender les enjeux de conception et d'utilisation d'un atelier de transformation collectif et les possibilités d'intégration dans sa stratégie d'entreprise.
- Appréhender le fonctionnement d'un atelier de transformation collectif.
- Être capable de réaliser des découpes et transformations carnées et d'utiliser un autoclave.
- Être en mesure d'initier un projet adapté à ses besoins

PRÉ-REQUIS

Aucun pré-requis nécessaire

CONTENU

Mise en contexte -

- Présentation des étapes de création d'un projet collectif : de l'idée au projet, de l'émergence à la réalisation.
- Comment définir une stratégie d'entreprise et s'appuyer sur un atelier de transformation collectif? Quelles perspectives ouvertes par ce type d'outil?

Les étapes à respecter pour un projet d'atelier collectif -

- Présentation des besoins à clarifier en amont : nature des espèces, des volumes des produits, du type de commercialisation,...
- Exposé des systèmes de fonctionnement possibles
- Focus sur les tâches non productives et l'importance de les anticiper
- Présentation d'exemples concrets de projet
- Estimation des coûts de production : Comment optimiser les charges de fonctionnement dans un atelier de transformation collectif fermier?

Aspects techniques de la conception d'un atelier de transformation de produits fermier -

- Choix des panneaux, du sol, des matériaux, des surfaces et des circuits
- Les spécificités d'un atelier collectif
- Les erreurs à éviter
- Les impératifs et agréments spécifiques pour les produits carnés

Exemple de la technologie fermière du saucisson sec fermier -

- Les Matières premières : Comment évaluer la qualité de la viande et de la découpe?
- Les boyaux et sous-produits valorisables
- Les ingrédients : comment mettre en place une recette et bien les choisir?
- Suivi d'un protocole de transformation : découpe, hachage, mélange, mise en boyaux, égouttage, séchage, conservation des produits après séchage

Présentation de la technique de stérilisation en autoclave -

Retour sur l'ensemble des journées de formation et échange sur thèmes abordés -

Infos complémentaires

ORGANISÉE PAR

ADEAR Côtes d'Armor

DURÉE : 5 jour(s)

DATE LIMITE : 11/01/2021

MODALITÉS D'ACCÈS

les modalités d'accès seront précisées lors de la confirmation d'inscription

TARIFS

Adhérent	**100 €**
Non adhérent	**120 €**

Finançable par le fond de formation Vivea

ATTESTATION

Remise en fin de formation

RENSEIGNEMENTS

Cédric Bernard
agriculturepaysanne@wanadoo.fr
ADEAR Côtes d'Armor
Agriculture paysanne 22
93 boulevard Edouard Prigent
22000 Saint-Brieuc
Tel. 02.96.78.95.41 / 07.81.67.72.07

MENTIONS

Pour réussir votre formation, notre organisme est en capacité d'adapter ses prestations aux éventuelles situations de handicap, temporaires ou permanentes. Merci de nous contacter afin d'étudier ensemble les possibilités d'adaptation.

NOTE : Repas du midi tiré du sac. Respects des mesures sanitaires en vigueur, amener un masque.

- Mise en perspective des stratégies mobilisables par chacun : amélioration de la valeur ajoutée , diversification de gamme, gestion des surplus et invendus,...
- Présentation des synergies avec d'autres producteurs pour s'approvisionner localement et initier de dynamiques de territoire

MODALITÉ D'ENSEIGNEMENT

présentiel

MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES

Exposé oral avec support écrit. Travail en sous-groupe.
Mise en situation et pratique.

MOYENS MATÉRIELS

Support écrits.
Paperboard, videoprojecteur,...

MODALITÉS D'ÉVALUATION DES ACQUIS

Évaluation des compétences acquises par chacun par un questionnaire final

DÉCLARATION D'ACTIVITÉ DE L'OF

Agriculture Paysanne 22

N° organisme de formation : 53220533422
N° SIRET : 40 98 56 879 00013

RÉFÉRENCES QUALITÉ

qualiopi

DATES, LIEUX ET INTERVENANTS

Date	Lieu	Intervenant
27/01/2021		Yves Arnaud, formateur en hygiène et technologie des viandes pour le CFPPA d'Aurillac, 20 ans d'expérience
28/01/2021		Yves Arnaud, formateur en hygiène et technologie des viandes pour le CFPPA d'Aurillac, 20 ans d'expérience
29/01/2021		Yves Arnaud, formateur en hygiène et technologie des viandes pour le CFPPA d'Aurillac, 20 ans d'expérience
26/01/2021		Yves Arnaud, formateur en hygiène et technologie des viandes pour le CFPPA d'Aurillac, 20 ans d'expérience
25/01/2021	En itinérance dans des fermes et entreprises du Cantal 15014 Cantal	

THÈMES

Réfléchir à ses pratiques

FINANCEURS

☐ J'atteste avoir pris connaissance des conditions générales de formation (Voir la fiche)