Dimensionner un atelier de découpe collectif

PUBLIC CIBLE

Agriculteurs des Côtes d'Armor ou limitrophe

OBJECTIFS

Être capable de dimensionner un projet adapté aux besoins du collectif

Identifier le point d'équilibre entre les volumes, le matériel et les enjeux financiers

PRÉ-REQUIS

Aucun pré-requis nécessaire

CONTENU

- Aspects techniques de la conception d'un atelier de transformation de produits fermier
- Estimation des coûts de production : Comment optimiser les charges de fonctionnement dans un atelier de transformation collectif fermier?
- 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

Apport théorique avec support powerpoint et écrit.
Analyse de cas et mise en situation

MOYENS MATÉRIELS

Salle, Paper-bord, Vidéo projecteur mis à disposition
Matériel à prévoir : restauration du midi

MODALITÉS D'ÉVALUATION DES ACQUIS

Évaluation écrite et orale de la formation, questionnaire d'auto-évaluation des acquis

DÉCLARATION D'ACTIVITÉ DE L'OF

Agriculture Paysanne 22

N° organisme de formation : 53220533422
N° SIRET : 409 856 879 00021

Infos complémentaires

ORGANISÉE PAR
ADEAR Côtes d'Armor

DURÉE : 1 jour(s)
DATE LIMITE : 14/06/2021

MODALITÉS D'ACCÈS
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.

TARIFS
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
Respects des mesures sanitaires en vigueur, amener un masque.

NOTE : Repas du midi tiré du sac.

DATES, LIEUX ET INTERVENANTS

Date	Lieu	Intervenant
30/06/2021	Salle municipale 22810 Côtes-d'Armor	Yves Arnaud, formateur en hygiène et technologie des viandes pour le CFPPA d'Aurillac, 20 ans d\'expérience

THÈMES

Etre acteur sur son territoire

FINANCEURS

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