



FORMATIONS

DES FORMATIONS DE QUALITÉ A
DESTINATION DES AGRICULTEURS

AUTOMNE - HIVER
2019 - 2020



WWW.QUALICERT.FR



NUMÉRO D'ACTIVITÉ FORMATION N°72640356964



INFOS PRATIQUES

Coût de la formation

Les frais d'inscription s'élèvent à 15€ HT par jour de formation et sont à régler à l'inscription. Le repas est pris en compte dans ces frais. Le stagiaire n'aura rien à payer sur place. En cas d'annulation moins de 5 jours avant le début de la formation, sauf cas de force majeure, les frais d'inscription seront encaissés.

Les frais pédagogiques de chaque formation sont pris en charge par le fonds VIVEA pour les chefs d'exploitation, aides familiaux, conjoints collaborateurs ou cotisants solidaires à jour de leur cotisation MSA.

Les personnes en cours d'installation peuvent aussi bénéficier de la prise en charge de la formation par le fonds de formation VIVEA. Ils devront fournir une attestation remise par le « point info installation ». L'attestation est à demander avant le début de chaque formation.

Les personnes qui ne sont pas affiliées à la MSA peuvent suivre les formations proposées par l'UPF mais devront s'acquitter des frais pédagogiques à hauteur de la prise en charge par VIVEA (se renseigner auprès du responsable de stage pour connaître les frais pédagogiques).

Les frais d'inscription s'élèvent à 15€ HT par jour de formation

Crédit d'impôt

Pour les exploitations au régime du bénéfice réel, vous pouvez bénéficier d'un crédit d'impôts calculé sur la base du SMIC dans la limite de 40 heures par an.

Service de remplacement

Afin de permettre aux contributeurs de VIVEA de se faire remplacer sur leur exploitation pendant qu'ils sont en formation, une convention a été signée entre VIVEA et le service de remplacement pour réduire le coût de ce service.

Démarche Qualité

L'UPF est engagée depuis 2016 dans une démarche qualité formation « Qualicert », certifiée par l'organisme externe SGS. Cette démarche assure une qualité de service dans les domaines de l'analyse des besoins, du recrutement des stagiaires, de la pédagogie, de l'évaluation et de l'administration des formations.

Vos besoins

Si vous avez des besoins en formation qui ne font pas partie du catalogue, n'hésitez pas à nous contacter. Nous pourrions construire ensemble un parcours de formation adapté à votre demande.

Si vous souhaitez plus d'informations par rapport aux formations proposées, nous pouvons vous transmettre un programme détaillé pour chaque formation.

Si les dates ou les lieux ne vous conviennent pas, vous pouvez nous contacter pour que l'on trouve une solution ensemble.



HYGIÈNE & RÉGLEMENTATION

Gérer les risques sanitaires en transformation laitière avec le GBPH (formation initiale)

Objectif : Construire son plan de maîtrise sanitaire

à Oloron

Contenu :

1er jour : Les 4 germes pathogènes : origines et moyens de lutte, analyse des risques dans le process de fabrication, le dispositif filière départemental.

26 septembre
et
3 octobre 2019

Techniciens des
structures fermières
du département

2ème jour : intervention DDPP, rédaction du guide

(2 jours)

Gérer les risques sanitaires en transformation laitière avec le GBPH (formation de mise à jour)

Objectif : Mettre à jour son plan de maîtrise sanitaire

Prérequis : avoir déjà suivi la formation GBPH de base

Contenu :

Mise à jour sur les évolutions du nouveau guide : risques chimiques, risques physiques, traçabilité, rappel sur les 4 germes pathogènes. Formation de mise à jour obligatoire pour toutes les exploitations fromagères

Orthez : 7 octobre

Oloron : 10 octobre

Louvie : 15 octobre

Asson : 17 octobre

Accous : 22 octobre

(1 jour)

Techniciens des
structures fermières
du département

Le Plan de Maitrise Sanitaire en point de vente collectif (PMS)

Objectif : Construire un plan de maîtrise sanitaire adapté aux points de vente collectifs.

Contenu :

Les bonnes pratiques d'hygiène en point de vente collectif, rédaction du PMS : analyse des dangers, autocontrôles, traçabilité, gestion des non conformités,...

à définir

(1,5 jour)

Gaëtan Marsy
(UPF 64)



TRANSFORMATION FERMIÈRE

Fabrication de la tomme à la ferme (chèvre ou vache)

Objectif : Objectifs : Acquérir les bases théoriques et pratiques sur la fabrication des PPNC.

à Oloron

Mardi 7 et Mercredi 8

Gaëtan Marsy

Contenu :

Les paramètres de fabrication et d'affinage des fromages à pâte pressée non cuite. Mise en pratique en fromagerie.

Janvier 2020

(UPF 64)

(2 jours)

Affinage des fromages

Objectif : Etre capable de conduire les paramètres d'affinage selon les technologies fromagères. Concevoir un saloir

à Oloron

Lundi 4 et Mardi 5

Gaëtan Marsy

Contenu :

Les conditions d'affinage (paramètres, matériel, défauts,...). Visites de différents types de caves d'affinage.

Novembre 2019

(UPF 64)

(2 jours)

Perfectionnement pâtes molles

Objectif : Améliorer sa fabrication de pâtes molles (régularité, texture,...)

Prérequis: avoir déjà fabriqué des fromages à pâte molle

à Oloron

Jeudi 30 Janvier

CFPPA Aurillac

Contenu :

Les paramètres de fabrication et leur incidence sur le goût, la texture et l'aspect du produit. Les défauts d'affinage et leurs remèdes

(1 jour)



TRANSFORMATION FERMIÈRE

Fabrication des fromages lactiques

Objectif : Acquérir les bases théoriques et pratiques sur la fabrication des fromages lactiques

Contenu :

Les paramètres de la fabrication et de l'affinage des fromages lactiques. Mises en pratique en fromagerie

à Oloron

Jeudi 16 et Vendredi 17

Janvier 2020

(2 jours)

Gaëtan Marsy

(UPF 64)

Maîtriser la flore utile du lait cru

Objectif : Utiliser la méthode Floracq pour évaluer la richesse en microorganisme de son lait cru

Contenu :

Les différents réservoirs de microflore du lait cru. Les pratiques d'élevage influençant les germes utiles au détriment des germes d'altération

à Oloron

Novembre 2019

(1 jour)

Fabienne Feutry

Découpe de la viande de chevreau

Objectif : Etre capable de valoriser une carcasse de chevreau par la découpe

Contenu :

Organisation locale et débouchés de la filière viande de chevreau. Techniques de découpe et de transformation du chevreau : mise en pratique en atelier

à définir

(2.5 jours)

à définir



COMMERCIALISATION

Créer une identité visuelle et une stratégie de communication pour sa ferme

Objectif : Élaborer une stratégie de marque et d'identité visuelle

Contenu :

Définir les points clefs pour créer une identité visuelle; définir et choisir les outils de communication adaptés à la stratégie commerciale; Structurer la stratégie de communication et mettre en place un plan de communication

à Oloron

Mardi 3 décembre

2019

(1 jour)

Emmanuelle

Rouzet

Initiation à la vente directe

Objectif : Acquérir les bases de la vente directe : circuits de vente, approche clients, relation commerciale, etc.

Contenu :

Agencement d'un stand, relation avec le client, fixation du prix, détermination d'une cible. Discours positif sur son métier et ses pratiques.

à Oloron

jeudi 10 et vendredi 11

octobre 2019

(2 jours)

Patrick

Chaub

Créer sa page internet

Objectif : Etre capable de créer sa page internet grâce à des outils simples et gratuits

Contenu :

Mise en pratique de sa propre page sur ordinateur à l'aide d'un logiciel libre

à Oloron

Jeudi 14 et jeudi 21

novembre 2019

(2 jours)

Roxane

Casteignau

Mettre en valeur ses fromages : techniques de découpe et d'aménagement du stand

Objectif : Etre capable d'agencer son stand de fromage et de communiquer efficacement auprès de ses clients

Contenu :

Exemples de découpe pour tous les types de fromages : mises en pratique sur vos propres fromages. Confection de plateaux originaux. Exemples de mise en valeur de vitrines de vente sur stand

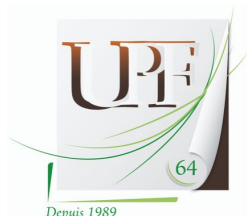
à Pau

Mardi 12 novembre 2019

(1 jour)

Laetitia

Gaborit (MOF)



INSCRIPTION

Nom :

Prénom :

Tel :

Adresse :

Commune :

Formation	Période	Inscription
Gestion des risques sanitaires en transformation laitière avec le GBPH Européen (formation initiale)	26 septembre et 3 octobre 2019	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Gestion des risques sanitaires en transformation laitière avec le GBPH Européen (formation de Mise à jour)	Orthez : 7 octobre Oloron : 10 octobre Louvie : 15 octobre Asson : 17 octobre Accous : 22 octobre	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Le P M S en atelier collectif	à définir	<input type="checkbox"/>
Fabrication de la tomme à la ferme	Mardi 7 et mercredi 8 janvier 2020	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Affinage des fromages	Lundi 4 et mardi 5 novembre 2019	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Perfectionnement pâtes molles	Jeudi 30 janvier 2020	<input type="checkbox"/>
Fabrication des fromages lactiques	Jeudi 16 et vendredi 17 janvier 2020	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Maitrise de la flore utile du lait cru	une journée	<input type="checkbox"/>
Découpe de la viande de chevreau	2.5 jours à définir	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Initiation à la vente directe	Jeudi 10 et vendredi 11 octobre 2019	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Création d'une identité visuelle et d'une stratégie de communication pour sa ferme	Mardi 3 décembre 2019	<input type="checkbox"/>
Création de sa page Internet	Jeudi 14 & 21 novembre 2019	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Mise en valeur de ses fromages : techniques de découpe et d'aménagement du stand	Mardi 12 novembre 2019	<input type="checkbox"/>
Nb de jours de formation X 15 €		=..... € HT
TVA (20%)	 €
Prélèvement OU Je joins le chèque de	 € TTC

Merci de vous inscrire par mail (g.marsy@upf64.fr), téléphone (05 59 30 80 56), ou en renvoyant ce bulletin par courrier, avant le **30 Septembre 2019** à : Union des Producteurs Fermiers, Maison de l'agriculture, 124 bd Tourasse, 64000 PAU