

FORMATIONS À LA CARTE

Nos stages s'adressent à des agriculteurs, des collectivités, des entreprises agricoles et agroalimentaires ou des demandeurs d'emploi souhaitant acquérir des connaissances et des compétences.

Les contenus détaillés des formations proposées sont disponibles sur demande et peuvent être adaptés à des besoins spécifiques.

D'autres dates peuvent être disponibles.

Les formations seront réalisées sous réserve d'un nombre suffisant de participants et de l'octroi des financements.

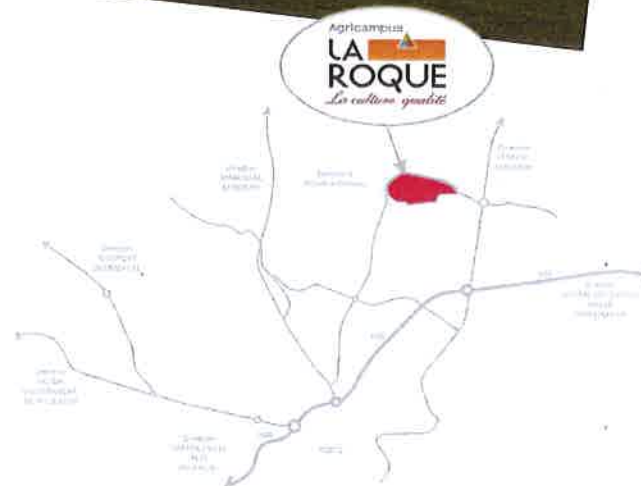
Outre les formations proposées, nous pouvons élaborer des parcours individualisés pour vous, votre entreprise ou vos salariés.

.....

Le CFPPA s'inscrit dans une démarche d'appui et d'accompagnement au service du territoire et de ses entreprises.

Grâce à son équipe d'experts sur les différents sujets liés à l'agroalimentaire, le CFPPA peut vous apporter une solution pour :

- **Appui technique et sanitaire**
- Réalisation de **dossiers sanitaires** (hygiène, agrément...)
- Accompagnement à la **conception d'atelier** et de laboratoire
- Réalisation de **tests sensoriels**
- Conseil en **microbiologie alimentaire**



CFPPA LA ROQUE
CENTRE DE FORMATION PROFESSIONNELLE
ET DE PROMOTION AGRICOLES

Route d'Espalion
CS 73355 Onet le Château
12033 Rodez Cedex 9

Téléphone : 05 65 77 75 03
Messagerie : cfppa.rodez@educagri.fr



FORMATIONS COURTES EN AGROALIMENTAIRE

Agricampus
LA ROQUE
La culture qualité

FORMATIONS À LA CARTE

Concevoir son projet
en lien avec la législation

Réglementation et hygiène en transformation à la ferme

Le 29 mars ou le 12 septembre
Ou le 29 mai ou le 17 novembre

Élaboration d'un plan de maîtrise sanitaire

Le 30 septembre

Conception d'atelier de transformation

Intervention de fournisseurs (ateliers modulaires notamment)

Les 21 et 22 mars

Étiquetage des denrées alimentaires

Le 05 avril ou le 17 octobre

Certificat de compétences « Protection des animaux dans le cadre de leur mise à mort »

Catégorie Volailles, Opérateurs

Le 01 avril ou le 14 juin

Catégorie Ovins-Caprins, Opérateurs

Le 27 septembre ou le 17 novembre

FORMATIONS DE SPÉCIALISATION

Consolider ses compétences
et renforcer sa technique

Connaissance de la viande & Anatomie des viandes de boucherie

Le 08 avril ou le 08 novembre

Modes de conservation

Le 15 mars ou le 03 octobre

Stérilisation & Auto-contrôles

Le 22 mars ou le 10 octobre

Élaboration de plats cuisinés

Les 13 et 14 septembre

Préparation & Déveinage des foies gras

Les 21 et 22 septembre

Découpe & Transformation du gibier

Les 21, 22 et 23 novembre

Fabrication de saucisson sec et autres pièces divisées (saucisse sèche, chorizo...)

Le 02 juin

Fabrication de jambon sec et autres pièces entières (coppa, lonzo, lomo...)

Le 03 juin

Fabrication de charcuteries pâtisseries et de charcuteries cuites

Les 27 et 28 septembre

BULLETIN D'INSCRIPTION

	FORMATIONS	DATES
<input type="checkbox"/>	Réglementation et hygiène en transformation à la ferme	
<input type="checkbox"/>	Élaboration d'un plan de maîtrise sanitaire	
<input type="checkbox"/>	Conception d'atelier de transformation	
<input type="checkbox"/>	Étiquetage des denrées alimentaires	
<input type="checkbox"/>	Certificat de compétences Volailles	
<input type="checkbox"/>	Certificat de compétences Ovins-Caprins	
<input type="checkbox"/>	Connaissance de la viande & Anatomie des viandes de boucherie	
<input type="checkbox"/>	Modes de conservation	
<input type="checkbox"/>	Stérilisation & Auto-contrôles	
<input type="checkbox"/>	Élaboration de plats cuisinés	
<input type="checkbox"/>	Préparation & Déveinage des foies gras	
<input type="checkbox"/>	Découpe & Transformation du gibier	
<input type="checkbox"/>	Fabrication de saucisson sec	
<input type="checkbox"/>	Fabrication de jambon sec	
<input type="checkbox"/>	Fabrication de charcuteries pâtisseries et de charcuteries cuites	

Nom : _____

Prénom : _____

Société : _____

Adresse : _____

Téléphone : _____