



Euskal Herriko Etxe Ekoizleen Elkartea

Association des Producteurs Fermiers du Pays Basque

PROGRAMME DE FORMATION

SE FORMER A LA MISE SOUS-VIDE DE PRODUITS FERMIERS



Version du 29/03/2024

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

Connaître les différents aspects techniques, sanitaires et économiques de la mise sous-vide

PUBLIC CONCERNÉ

Producteurs fermiers et salariés de producteurs fermiers, porteurs de projets en transformation

PRÉ-REQUIS

Aucun

DURÉE DE LA FORMATION ET MODALITÉS D'ORGANISATION

Le mercredi 10 avril 2024, de 9h à 17h (soit 7h de formation)

Possibilité d'accueillir jusqu'à 10 stagiaires

LIEU DE LA FORMATION

Ispoure, salle de réunion Mendikoa – <https://maps.app.goo.gl/iknjh4j73BuW3i3q6>

CONTENU DE LA FORMATION

Intitulé du module	Descriptif et apports	Durée
Accueil de la formation	Accueil, présentation de la formation et des stagiaires, tour de table des attentes de chacun	
Connaître les aspects sanitaires et techniques de la mise sous-vide	Apports théoriques (documents supports) <ul style="list-style-type: none">- Principe de fonctionnement, réglages, entretien- Choisir le matériel et les sacs sous-vide- Les obligations sanitaires- Les erreurs à éviter- Comment valider ses DLC- Comment nettoyer et désinfecter sa conditionneuse- Les règles d'étiquetage	3h30
Connaître les aspects technologiques et économiques de la mise sous-vide	Apports théoriques (documents supports) <ul style="list-style-type: none">- Les avantages du conditionnement sous-vide- Comment éviter le relargage- La cuisson sous-vide (principes; avantages; les différentes possibilités)- Impact du conditionnement sous-vide sur le prix de vente des produits	3h30

MOYENS ET MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Apports théoriques (sur la base d'un support de cours projeté et distribué à chaque stagiaire) et mise en situation par des cas concrets

PROFIL DU(DES) FORMATEUR(S)

Yves ARNAUD, expert en technologie des viandes depuis plus de 20 ans à l'ENILV Aurillac
Maïena ETCHEVERRY, animatrice à l'Association des Producteurs Fermiers du Pays Basque

MODALITÉS D'ÉVALUATION

Contrôle continu par des questions orales du formateur et des exercices de mise en situation
Questionnaire écrit en fin de stage pour évaluer la satisfaction de la formation et l'adéquation entre le contenu de la formation avec les besoins des stagiaires.

MOYENS TECHNIQUES : Salle de réunion avec vidéoprojecteur et paperboard

Haize Berri – 64120 OSTABAT-ASME

☎ : 05.59.37.23.97

✉ : apfpb@free.fr

www.idoki.org

Les actions de l'Association des Producteurs Fermiers du Pays Basque reçoivent le soutien de :





Euskal Herriko Etxe Ekoizleen Elkartea

Association des Producteurs Fermiers du Pays Basque



TARIFS

Pour les adhérents : 10€/jour – prise en charge du restant par Vivéa

Pour les porteurs de projets en démarche d'installation (formation inscrite dans les préconisations avant-installation ors du PPP) et les paysans non adhérents : 15 €/j – prise en charge du restant par Vivéa.

Dans les autres cas : 28€/heure – merci de demander un devis à apfpb.transformation@gmail.com pour vos prises en charge (OPCO, Pole Emploi, etc.)

DELAI D'ACCES

Les inscriptions à la formation sont possibles jusqu'à 5 jours avant le début de la formation

CONTACT : Frantxina Laborde – 06.74.42.48.59 – apfpb.transformation@gmail.com

ACCESSIBILITE AUX PERSONNES EN SITUATION DE HANDICAP ET DEMANDES PARTICULIERES Contact : Frantxina Laborde - 05 59 37 23 97.

Les personnes en situation de handicap, ainsi que les personnes qui ont des contraintes personnelles et/ou familiales (ex : enfants en bas-âge) et souhaitant suivre cette formation sont invitées à nous contacter directement, afin d'étudier ensemble les possibilités de suivre la formation

APTITUDES

A l'issue de la formation, le stagiaire sera en capacité : connaître les différents aspects techniques, sanitaires et économiques de la mise sous-vide

Une attestation de formation sera remise à chaque stagiaire en fin de formation

Formation non accessible à distance -

Formation ne donnant pas lieu à la délivrance d'une certification professionnelle

Haize Berri – 64120 OSTABAT-ASME

☎ : 05.59.37.23.97

✉ : apfpb@free.fr

www.idoki.org

Les actions de l'Association des Producteurs Fermiers du Pays Basque reçoivent le soutien de :

