



Chambre d'Agriculture du Nord-Pas de Calais
 Vanessa Hucke - FRAICHE DECOUPE
 Service Diversification
 56 avenue Roger Salengro
 62051 St Laurent Blangy cedex

3 et 4 novembre 2020

Lieu à confirmer

contact :

Vanessa Hucke - 03 62 61 42 33
vanessa.hucke@npdc.chambagri.fr

Aide au remplacement : le Service de Remplacement, une solution pour se former (réduction de 70€/jour et 105€ pour un JA).

La formation bénéficie d'un financement VIVEA.

Crédit d'impôt : tout chef d'exploitation ou associé exploitant au bénéfice réel peut bénéficier d'un crédit d'impôt : nbre d'heures de formation x SMIC avec limite de 40h (ex : 7h x 9,88 = 69,16€ de crédit d'impôt ou remboursés à un agriculteur non imposable).

Pour valider l'inscription et bénéficier du tarif de 100€/1.5 jour de formation pour les cotisants VIVEA, un contrat sera envoyé par courrier aux participants avant leur entrée en formation. Ce contrat devra être présenté signé par le stagiaire dès le premier jour de la formation.

Il est impératif de renvoyer le bulletin d'inscription et le règlement par chèque avant le 16 octobre 2020.

Le nom des intervenants, des formateurs, dates et le lieu sont donnés à titre indicatif. Une attestation de fin de formation est remise aux participants à l'issue de la formation.



PROAGRI
 POUR VOUS. AUJOURD'HUI. ET DEMAIN



FORMATION

**Elaborer une
gamme de fruits
et légumes
frais prêts à
consommer**

MARDI 3 NOVEMBRE
9h00 - 17h00

MERCREDI 4 NOVEMBRE
9h00 - 12h30

Lieu à déterminer





■ Objectifs

✘ Acquérir les compétences techniques et réglementaires afin de savoir élaborer une gamme de fruits et légumes crus, épluchés, découpés et conditionnés (sous vide, en barquette...)



■ Programme

✘ Etude des étapes d'élaboration des fruits et légumes en fraîche découpe et des différentes possibilités de conditionnement

✘ Analyse et maîtrise des risques dans l'élaboration de ces produits :

- Règles d'hygiène
- Bonnes pratiques de fabrication en atelier
- Détermination des dates limite de consommation

✘ Maîtrise de la qualité organoleptique

✘ Les équipements et installations nécessaires

✘ La réglementation en vigueur sur les produits de fraîche-découpe et de 4^e gamme :

- La réglementation sanitaire
- La réglementation relative à l'étiquetage

Réponse impérative avant le 16 octobre

ELABORER UNE GAMME DE FRUITS ET LEGUMES FRAIS PRÊTS A CONSOMMER

Nom :

Prénom :

Adresse :

Tél. :

Mail :

N° SIRET :

Nom de jeune fille :

Date et lieu de naissance :

Eligible VIVEA

Non éligible VIVEA

Participera à la formation et joint un chèque à l'ordre de l'agent comptable de la Chambre d'agriculture du Nord-Pas de Calais

100€ pour les cotisants VIVEA

310€ pour les non cotisants VIVEA

signature

(NB: L'inscription ne peut se faire qu'au nom d'une personne physique. Si c'est le conjoint salarié du chef d'exploitation qui participe à la formation, l'inscription devra bien être faite au nom du conjoint, avec le montant de participation correspondant).



■ Tarif*

✘ **100€ pour les cotisants VIVEA** (chef d'exploitation, conjoint collaborateur, cotisant solidaire, aide familial).

✘ **310€ pour les non cotisants VIVEA** (salariés agricole et autres statuts) Vous êtes salarié agricole? Une part des frais d'inscription peut être prise en charge par le FAFSEA.



■ Intervenant

✘ Guillaume ANDRE, CFPPA de Florac

*Du fait des conditions sanitaires actuelles, les repas ne sont plus assurés. Merci de prévoir un repas froid si vous désirez déjeuner sur place.