



Formation : METTRE SOUS VIDE EN TOUTE SECURITE

Une journée

Cette formation est préconisée par les guides de bonnes pratiques d'hygiène et elle est souvent recommandée par les services d'inspection.

Public

Porteurs de projet de transformation ou restauration

Contenu

- ✓ Définition du sous vide
- ✓ Principe de fonctionnement
- ✓ Utilisation du sous vide
- ✓ Conditionnement sous vide d'un produit frais
- ✓ Les produits cuits mis sous vide
- ✓ La cuisson sous vide à juste température
- ✓ Les choix de machine sous vide et des sachets
- ✓ Les risques liés à la distribution des produits sous vide.
- ✓ Les bonnes pratiques à respecter pour garantir l'aspect sanitaire des denrées alimentaires lors de la distribution de produits sous vide.
- ✓ Amélioration et optimisation des techniques de travail

Validation des acquis

Une attestation de formation vous sera délivrée

Organisation pratique

Horaires et lieu : De 9 h 00 à 17 h 00 – dans les locaux ADFPA 05

Déroulé : en salle

Pour le midi : pique-nique tiré du sac ou restaurant (au choix)

Intervenant : Corinne RENE, Service Qualité de l'Alimentation du Laboratoire départemental Vétérinaire 05 d'hygiène alimentaire

Conditions financières

- ✧ Pour les agriculteurs à jour de leurs cotisations, le stage est pris en charge en totalité par le VIVEA.
- ✧ **Pour les candidats en cours d'installation : prise en charge par le VIVEA sous réserve de nous fournir les justificatifs suivants :**
 - L'original de l'attestation d'éligibilité au financement VIVEA
 - La copie du PPP signée des 2 conseillers et du créateur ou repreneur d'exploitation agricole
 - La copie d'écran du CPF du créateur ou repreneur d'exploitation agricole
 - Engagement du créateur ou repreneur demandeur du financement auprès de VIVEA
- Ces 4 justificatifs vous sont présentés et expliqués lors de votre entretien PPP.**
- ✧ Autres statuts : nous contacter pour plus d'informations.

Agriculteurs le saviez-vous?

Pour vous former (le jour même ou un autre jour), vous pouvez confier votre exploitation à un remplaçant.

Service de remplacement : Contact → 04.92.58.63.66

Bulletin d'inscription

Nom - Prénom :

Date de naissance :

Dénomination (GAEC, EARL) :

Adresse :

.....

Tél. : Mail :

Agriculteur, conjoint collaborateur Cotisant solidaire Candidat à l'installation Autre (préciser)

Je m'inscris à la formation le

Mettre sous vide en toute sécurité

Je certifie être à jour de mes cotisations VIVEA (payées via la MSA) :
 oui Non

Conditions Générales de services

Article 1 : L'inscription est indispensable. Elle est effective dès réception du bulletin d'inscription complété par le stagiaire.

Article 2 : Toute annulation de la part d'un stagiaire doit impérativement être justifiée et nous parvenir avant le début de la formation.

Article 3 : L'ADFPA se réserve le droit de modifier le programme, reporter ou annuler une session de formation si, malgré tous ses efforts, les circonstances l'y obligent. Les stagiaires seront informés au minimum 2 jours ouvrés avant le début de la formation (hors cas d'intempéries ou d'indisponibilité justifiée du formateur ou de l'intervenant).

Article 4 : Lorsqu'une action de formation prévoit plusieurs jours, le stagiaire doit être présent sur l'ensemble des journées.

Article 5 : Dans le cas où la formation ne serait pas prise en charge par le VIVEA, la totalité de la formation sera facturée au stagiaire.

J'accepte les conditions générales de service (cochez la case)

Date et Signature :

Pour les cotisants solidaires, conjoints collaborateur et les candidats à l'installation, joindre un justificatif (attestation MSA, attestation du point info installation, etc).

Faites-nous part de vos questions afin de vous proposer une formation particulièrement adaptée à vos besoins :

.....

.....



ADFPA 05

10, rue des Silos – 05000 GAP - 04 92 52 15 15 -
adfpa@adfpa05.asso.fr - <http://www.adfpa05.asso.fr>

A renvoyer à : ADFPA 05 – Guillaume MALET
3, rue Paul Aubert - 05000 GAP ou par mail adfpa@adfpa05.asso.fr