



Formation : CONFECTIONNER des biscuits à la ferme

1 jour : mercredi 8 avril 2020

Venez apprendre à fabriquer des biscuits avec un pâtissier.

Validation des acquis

Porteurs de projet de transformation ou restauration.

Contenu

- ✓ Acquérir les bases techniques nécessaires à la fabrication de biscuits
- ✓ Les diagrammes de fabrication des différents types de biscuits
- ✓ Les différents ingrédients et leurs rôles
- ✓ Les règles d'hygiène à respecter
- ✓ Matériel nécessaire à la transformation : exemples de matériels, coût, contacts de fournisseurs.
- ✓ Ces journées sont composées essentiellement de travaux pratiques

Validation des acquis

- ✓ Une attestation de formation vous sera délivrée



Organisation pratique

Horaires et lieu : De 9 h 00 à 17 h 00 – Lycée Sévigné à Gap.

Déroulé : travaux pratiques en cuisine pédagogique.

Pour le midi : Possibilité de restauration sur place (sur réservation)

Intervenant : David Baudoin, Chef cuisinier passionné, Formateur en pâtisserie au Lycée Sévigné

Une attestation de formation vous sera délivrée

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 8 avril 2020

Confectionner des biscuits à la ferme

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 :

.....
.....

A renvoyer à : ADFPA 05 – Julie BOYER BONTHOUX
10 rue des Silos - 05000 GAP ou par mail adfpa@adfpa05.asso.fr



ADFPA 05

10, rue des Silos – 05000 GAP - 04.92.52.15.15

adfpa@adfpa05.asso.fr - <http://www.adfpa05.asso.fr>