

LES BASES POUR CONCEVOIR UN ATELIER A LA FERME



OBJECTIFS

- Connaître les exigences réglementaires
- Comprendre les exigences techniques
- Être capable de clarifier l'élaboration de son projet
- Être capable de construire un plan d'action

PUBLIC, PRÉ-REQUIS ET INSCRIPTION

- Exploitant alimentaire, agriculteurs transformateurs, salarié, demandeur d'emploi, porteur de projet, stagiaire de formation diplômante ou VAE
- Accueil tout public
- Inscription : signature d'une convention
- Accessibilité handicap

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

- Alternance de temps de présentation, d'échanges, et de retours d'expérience, à partir d'exemples concrets, construction de plan d'action pour chaque participant
- Séance en salle équipée (vidéoprojection, tableaux, connectée)

MODALITÉS DE SUIVI ET D'ÉVALUATION

- Dossier technique remis aux stagiaires, plan d'action pour chaque participant
- Mode d'évaluation : Quiz interactif en cours de formation
- Bilan de la formation et évaluation de la satisfaction des stagiaires
- Attestation de formation

INTERVENANT

- Ingénieur en Industrie Agroalimentaire

DURÉE, DATE(S) ET LIEU

- 2 journées (14h)
- 9h-12h/13h-17h

ACCESSIBILITÉ

Dispositif de formation accessible à un public en situation de handicap (contacter votre centre de formation)

PROGRAMME

Accueil, présentation de la formation, tour de table, attentes des stagiaires

De l'idée au projet d'atelier

- Présentation du contexte réglementaire avec ses opportunités et ses contraintes
- Les questions à se poser pour élaborer son projet

La conception : les plans, les matériaux et équipements

- Agencement des locaux
- Choix des matériaux et équipements

Une bonne organisation pour une bonne maîtrise des coûts

- Organisation du travail
- Analyse des coûts

Réflexion autour du projet de chacun (état des lieux, définition des axes de son plan d'action)
Synthèse

CONTACTS

CFPPA LA ROQUE
Route de la Roque
12033 Rodez CEDEX 9

05 65 77 75 03
cfppa.rodez@educagri.fr

