3.Délai de rétractation

A compter de la date de signature du présent contrat, le stagiaire a un délai de 10 jours pour se rétracter. Il en informe l'organisme de formation par lettre recommandée avec accusé de réception. En cas de rétractation reçue plus de 10 jours avant le début de la formation, aucune somme ne peut être exigée du stagiaire. Dans le cas contraire, le chèque de caution sera encaissé par la Chambre d'Agriculture de l'Isère.

4.Conditions particulières / Annulation de l'action de formation

La Chambre d'Agriculture se réserve le droit d'annuler l'action de formation, en cas d'inscriptions insuffisantes pour en assurer le financement. Dans ce cas, aucune facturation ne sera appliquée, et la Chambre d'Agriculture s'engage à informer l'entreprise, ainsi que les stagiaires dès que la décision d'annulation sera prise.

5.Cas de différend

Fait on double exemplaire à

Si une contestation ou un différend n'ont pu être réglés à l'amiable, le tribunal de Grenoble sera seul compétent pour régler le litige.

Le stagiaire (Nom Prénom)	Pour le Président de la Chambre d'Agriculture de l'Isère et par délégation, Philippe GUERIN, Directeur	
Signature	\ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \ \	
	Signature et cachet	
	SUP GSC ENR 1 N 22.07.11	
	Vos attentes	
1) Avez vous déjà suivi une forma ∃Non □Oui, laquelle et quand ?		
2) Quelles sont vos attentes quan	nt à ce stage (au plan professionnel, personnel) ?	
•	oints précis durant votre formation ?	
Thèmes abordés en stage	oints précis durant votre formation ? Précisez votre demande	
Thèmes abordés en stage		
•		
Thèmes abordés en stage Technique de mise sous vide		
Thèmes abordés en stage Technique de mise sous vide Cuisson sous vide	Précisez votre demande	
Thèmes abordés en stage Technique de mise sous vide Cuisson sous vide Règlementation	Précisez votre demande	
Thèmes abordés en stage Technique de mise sous vide Cuisson sous vide Règlementation	Précisez votre demande	
Thèmes abordés en stage Technique de mise sous vide Cuisson sous vide Règlementation Autre: 4) Vous avez eu connaissance de	Précisez votre demande Ce stage par :	
Thèmes abordés en stage Technique de mise sous vide Cuisson sous vide Règlementation Autre :	Précisez votre demande Ce stage par :	
Thèmes abordés en stage Technique de mise sous vide Cuisson sous vide Règlementation Autre :	Précisez votre demande Ce stage par : bouche à oreille Notre catalogue Un conseiller Autre	



Productions fermières

2 iours

Dates 28 et 29/01/16

Horaires 9 h 00 - 17 h 00

Lieu Chez un stagiaire

Prix
Ayant droit Vivea : 70 €
Autre public : 392 €

Responsable de stage

Gilles Testaniere, 06 59 54 89 92 Chambre d'agriculture de l'Isère

Intervenant(s)
Francis Martinet,
FICATUM
Contact

Virginie Jimenez 04 74 83 99 60



Conditionnement et cuisson sous vide en transformation carnée et végétale

Le sous-vide permet d'allonger sans DLC de quelques jours à plusieurs mois. Technique très intéressante pour ajuster son offre à la demande. 2 jours pour tout savoir sur cette technique : matériel, recettes, DLC, étiquetage...

Objectifs pédagogiques

Maîtriser la technique du sous-vidage et de la cuisson sous vide.

Public concerné

Tout producteur fermier souhaitant allonger la durée de vide de ses produits.

Programme

Choix du matériel et des sacs.

Technique du sous-vidage et de la cuisson sous-vide : réalisation de plusieurs recettes en cuisson sous-vide (légumes, viandes).

Appréciation sensorielle des produits élaborés.

Intérêt et rôle des additifs.

Validation des DLC.

Approche du coût de revient.

Étiquetage du produit.

Méthodes pédagogiques

Alternance théorie /pratique

Exercices pratiques en travaillant 4 recettes à base de viande et 1 à base de légume.

Une attestation de fin de formation vous sera adressée à l'issue de la formation.

Le
de cette formation

Intervention d'un expert national

Des recettes fournies

OPE FOR ENR 1b 27.09.13

Facilitez votre participation à nos formations

FORMEZ-VOUS!

Bénéficiez du crédit d'impôt formation!

Vous êtes chef d'exploitation imposé au bénéfice réel?

La loi d'août 2005 en faveur des petites et moyennes entreprises a instauré un crédit d'impôt formation bénéficiant aux entreprises imposées d'après leur bénéfice réel ou exonérées.

Ce crédit est égal au nombre d'heures passées en formation par le chef d'exploitation X taux horaire du SMIC, plafonné à 381,20€ (soit 40 heures par année civile).

Exemple: 14 heures de stage (2 jours), votre crédit d'impôt sera de : 9.53* € X 14 h = 133.42 €

*9,53€ = taux horaire du SMIC au 1er janvier 2014

Conservez les justificatifs liés aux stages que vous avez suivis (Attestation de fin de formation et facture acquittée) et pensez à joindre le formulaire spécial à votre déclaration de revenus.

Contact:

MISSION FORMATION

Véronique Didier Chambre d'Agriculture de l'Isère

Tel: 04 76 20 68 20

Mail: mission.formation@isere.chambagri.fr

Faites-vous remplacer à coûts réduits!

Vous vous absentez pour participer à des formations?

Faites vous remplacer à coût réduit, dans les 3 mois suivant le stage.



Contact

SERVICE DE REMPLACEMENT FÉDÉRATION DÉPARTEMENTALE ISÈRE

Animatrice: Sariah Donzel Gargand Assistante : Pascale Calegari 04 76 93 79 56 - fdsr38@isere.chambagri.fr

Certification de son activité formation!



Vous satisfaire, notre priorité!

La Chambre d'Agriculture de l'Isère est certifiée pour ses activités de conseil et de formation depuis novembre

Retrouvez-nous sur internet et sur smartphone!

www.isere.chambres-agriculture.fr

CONTACTS





Flashez le code

Les stages proposés par la Chambre d'Agriculture de l'Isère sont financés avec le concours de :





















BULLETIN D'INSCRIPTION Contrat de Formation Professionnelle

(Articles L. 6353-3 à L. 6353-7 du Code du travail)

Ce contrat doit être conclu avant toute inscription définitive et tout règlement de frais

A renvoyer avant le 15/01/16 à la Chambre d'Agriculture de l'Isère 7 place du Champs de Mars - 38110 La Tour du Pin

_ Je soussigné (e): ☐ Madame ☐ Monsieur	
Nom, prénom*	
Adresse complète*	A I V V I II I
CP* COMMUNE*	
Date et lieu de naissance	
■ Tél* E-mail*	
*Coordonnées transmises aux autres inscrits pour facilit	
☐ M'inscris à la formation intitulée « Conditionnemen	it et cuisson sous vide en transformation

■ Date(s) du stage: 28 et 29/01/2016 après-midi Durée: 2 jours Horaires: 9h - 17 h ■ Lieu(x) : A définir

Personne contact : Gilles Testaniere, responsable de stage. Tél : 06 59 54 89 92

Formation organisée par la Chambre d'Agriculture de l'Isère, 40 Avenue Marcelin Berthelot, 38000 GRENOBLE, Numéro de déclaration d'activité : 8238P002038 à la Préfecture de la Région Rhône-Alpes. Cette formation entre ■ dans la catégorie des actions de perfectionnement prévues dans l'article L.6313-1 du code du travail. Les ■ objectifs, contenus, méthodes, pré requis, nom et qualité des intervenants, modalités d'évaluation et sanction de la formation sont communiqués dans le programme ci contre. Les effectifs sont fonction de l'organisation pédagogique de la formation.

■ 1.Les dispositions financières sont les suivantes (cochez la case correspondante)

Les frais de déplacement d'hébergement et de repas ne sont pas compris dans le coût pédagogique et restent à la charge du participant.

□ Vous êtes *ayant droit* Vivea (Chef d'exploitation, ■ aide familial selon statut MSA. ■ cotisant solidaire, conjoint ■ collaborateur selon statut MSA, inscrit au PAI), votre participation est de 70 € net au titre des coûts pédagogiques.

carnée et végétale »

☐ Vous êtes **salariés** (agricole ou autre), prenez contact avec notre service formation au 04 76 20 68 20 pour connaître les conditions financières

☐ Vous êtes retraité agricole, particulier ou dans une autre situation, votre participation est de 392 € net au titre des coûts pédagogiques.

Merci de joindre au contrat votre règlement par chèque libellé à l'ordre de « Monsieur l'Agent comptable de la Chambre d'Agriculture de l'Isère ».

Un courrier de confirmation du stage vous sera adressé quelques jours avant la formation, avec le programme détaillé.

■ 2.Interruption du stage :

■ En cas de cessation anticipée de la formation du fait de l'organisme de formation, le présent • contrat est résilié. Dans ce cas, seules les prestations effectivement dispensées sont dues au prorata temporis de leur valeur prévue au présent contrat, aucune pénalité ne sera appliquée.

■ En cas d'abandon du stage par le stagiaire pour un autre motif que la force majeure dûment reconnue, le chèque de participation sera encaissé par la Chambre d'Agriculture de l'Isère. Si le stagiaire est empêché de suivre la formation par suite de force majeure dûment reconnue, le contrat de formation professionnelle est résilié. Dans ce cas, seules les prestations effectivement dispensées sont dues au prorata temporis de leur valeur prévue au présent contrat.