



Le Centre de formation

spécialisé dans le domaine de l'agroalimentaire
vous propose différentes formules adaptées et adaptables à vos besoins

Formation à la carte

Personnalisée - Intra-entreprise

Formations qualifiantes ou diplômantes

Contenus, modalités et modes de financement adaptés à vos besoins

Des exemples de formations déjà réalisées :

Désossage, découpe, piéçage :

Toutes espèces, viandes de boucherie et volailles, jambons secs...

Abattage : Postes de travail sur chaîne d'abattage bovins



Conducteur de ligne :

Connaissance des produits, process, maintenance de premier niveau, animation d'équipe.



Fabrication charcuteries, salaisons, plats cuisinés :

Conduite d'autoclave, opérations de hachage, salage, séchage, fumage, cuisson...



Bonnes pratiques d'hygiène

HACCP - Démarches qualité

accompagnement à la mise en place



Nettoyage-désinfection



Sécurité aux postes de travail

Remise à niveau :

Mathématiques, expression-communication, économie, comptabilité-gestion, anglais, informatique

Sauveteur secouriste au travail



CFPPA - CFA

Tél. 05 49 65 24 11

Fax 05 49 80 30 07

cfppa.bressuire@educagri.fr

Alimentation
Agriculture
Environnement
Qualité