

CONCEVOIR SON PROJET EN TRANSFORMATION VIANDE



Pré-requis
Aucun

Durée : 14 heures
soit 2 jours

Méthode et Moyens pédagogiques
Exposé en salle
Exercices appliqués
Échanges avec les formateurs

Coût pédagogique :
Ayant droit VIVEA :
70 € HT
Autre public :
420 € HT

Objectifs de formation :

Étudier la faisabilité d'un projet en transformation viande

Contenus pédagogiques :

- Acquérir les connaissances réglementaires, technico-économiques et organisationnelles nécessaires à l'élaboration du projet d'atelier de transformation viande
- Être en mesure de structurer sa réflexion pour orienter ses décisions.
 - ✓ Connaître la réglementation relative aux ateliers de transformation
 - ✓ Identifier les différents types de circuits courts
 - ✓ Analyser les volumes de production et les modes de commercialisation pour déterminer le type d'atelier à concevoir.
 - ✓ Identifier les contraintes juridiques.
 - ✓ Identifier les moyens économiques, humains, organisationnels nécessaires à l'élaboration du projet
- Acquérir une méthode pour définir et structurer un plan d'action relatif à un projet d'atelier de transformation.
- Savoir fixer des objectifs opérationnels dans un contexte de gestion de projet.
 - ✓ Élaborer un plan d'entreprise
 - ✓ déterminer des coûts à court, moyen et long terme et évaluer les recettes pour déterminer la rentabilité.
 - ✓ -Connaître les contraintes liées à la réalisation du projet, notamment la gestion du temps et la pression organisationnelle.
 - ✓ Identifier et analyser les leviers de la réussite



PROVENCE ALPES CÔTE D'AZUR

MAISON RÉGIONALE DE L'ÉLEVAGE



Fonds pour
la Formation
des Entrepreneurs
du Vivant

Date : 4 et 5 février 2021

Lieu de la formation : Gap ou Sisteron