



FORMATION

Contribuer à l'initialisation, au développement, à la capitalisation des compétences techniques professionnelles

Des formations à la carte, des forfaits pour les cycles complets ou un parcours sur mesure, le pôle formation propose des réponses personnalisées à vos demandes :

Formations professionnelles continues (multi-espèces): des formations spécifiques sur mesure, des opérateurs aux cadres de l'industrie

Abattage- Découpe - Transformation

Intra-entreprise (à la carte en groupe ou individuel)
Inter-entreprises (programme annuel de séminaires)

Assistance technique et études dans le domaine des RH:

Abattage- Découpe - Transformation

Analyse des besoins, état des lieux RH
Plans de formation, référentiels, fiches de postes,
Cahier des charges en vue d'un appel d'offre et traitement des soumissions
Conception et ingénierie de formation

■ **PME et Grands Groupes, OPCA de branche de l'agro-alimentaire:**

-secteurs viandes et produits carnés (abattoirs, ateliers de découpe, charcuteries salaisons, plats cuisinés)

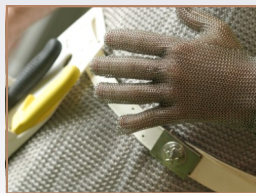
-secteurs restaurations collective et commerciale en appuis des services centraux

-fournisseurs et secteurs connexes aux IAA

En moyenne chaque année, plus de 500 stagiaires d'entreprise formés, et 7700 heures de formation dispensées par les ingénieurs de l'ADIV*

** sur 2008, 2009, 2010*





Quelques exemples de réalisation

- > Technologies de désossage, découpe et de préparation des muscles de viandes de boucherie (PAD, PAT...)
- > Technologies et procédés de transformation (ex: salaison sèche, charcuterie cuite, produits crus UVCI...)
- > Maîtrise et caractérisation de la qualité des carcasses et des produits
- > Perfectionnement à l'hygiène et aux procédés, maîtrise de la contamination, méthode de nettoyage et désinfection (abattage, découpe et transformation)
- > Maîtrise des opérations unitaires d'abattage, de découpe et de transformation (séchage, cuisson, conditionnement...)
- > Maîtrise du pouvoir de coupe des couteaux

Les moyens pour réussir vos projets

- **Une équipe expérimentée, pluridisciplinaire et mobile de techniciens et d'ingénieurs**
- **1000 m2 de plateforme d'essai**
 - Agrément CEE pour les activités de découpe (toutes espèces) et de transformation (tous produits carnés)
 - Zone de vieillissement des produits
- **Un laboratoire et atelier P2+**
- **Un laboratoire d'analyses chimiques et microbiologiques**
- **Un atelier d'analyses nutritionnelles**

Votre contact

■ **Catherine DAMETTO - Responsable du Pôle Formation**

Tél: +33 (04) 73.98.53.80

E-mail : catherine.dametto@adiv.fr

Avec la contribution permanente des autres pôles de compétences de l'ADIV

