

2022_146 – Conception d'une fromagerie aux normes



Formateur : Tallarico Gustave
technicien en bâtiment à la
cellule bâtiment de l'ODARC

189€ TTC

Possibilités de financement par
Vivea, fonds propres



Centre INRAE LRDE Corte



Durée : 07h soit 01jours
en présentiel
9h00-16h30



Date(s) 17/11/2022

CONTEXTE ET OBJECTIF GENERAL

Exposé des motifs de la formation (objet, contexte, porteur de projet) :

Au regard des normes européennes, de la hausse des prix des matériaux et afin de réduire les pénibilités, il est nécessaire d'optimiser la conception et l'aménagement de la fromagerie.
Dans le contexte actuel et afin de préserver la filière laitière fermière il est nécessaire que l'atelier de fabrication soit pensé en intégrant des notions d'ergonomie, l'optimisation des coûts et l'environnement.

Objectif professionnel général :

Permettre aux producteurs fromagers laitiers de concevoir un atelier fonctionnel, répondant aux exigences réglementaires européennes et leur permettant de s'assurer de la salubrité de leurs produits.

PUBLIC et PRE-REQUIS

Public visé :

Éleveurs et producteurs de fromages fermiers en Corse ou en parcours d'installation

Pré-requis : aucun

OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

- Acquisition des Eléments indispensables à la conception d'une fromagerie.
- Acquisition des contraintes éventuelles liées à l'urbanisme.
- Acquisition des normes sanitaires à la réalisation d'une fromagerie.
- Concevoir un plan de fromagerie
- Analyser les spécificités du groupe et les implications dans la construction

CONTENU

- Recueil des données d'exploitations
- Nature de la construction = Différents principes et choix des matériaux
- Les locaux et équipement:

Agencement des pièces et choix des équipements (AOP) selon les normes européennes d'hygiène et en vue de la réduction des pénibilités (Ergonomie) // Etude des schémas technologiques et paramètres d'ambiances.

- Dispositions constructives (urbanismes) – Pc – Dp - Epurer les procédures administratives - Contraintes = Raccordement réseaux
- Estimatifs de la construction - Cout plafond ODARC
- Manipulation de plans

METHODES PEDAGOGIQUES ET MOYENS MATERIELS

Contenu théorique:

- Présentation Power point
- Fiches conseil

Contenu pratique:

- Elaboration d'esquisses
- Mise en pratique de la partie théorique : chaque stagiaire devra concevoir un plan de fromagerie en fonction des connaissances acquises lors de la partie théorique.

MODALITES D'EVALUATION ET VALIDATION DE LA FORMATION

- - Par l'étude en amont des dossiers des bénéficiaires
- - Etude au cas par cas – Echanges sur les projets à venir des candidats

CONTACT/INSCRIPTION

- Inscription obligatoire auprès de Casgiu Casanu, possible jusqu'au jour de la formation dans la limite des places disponibles: **Aurore Timellini - 06.25.62.18.34 / animation@casgiucasanu.fr**
- Si vous êtes en situation de handicap, afin que nous puissions organiser votre venue dans les meilleures conditions, n'hésitez pas à nous faire part de vos besoins spécifiques !



2022_146 – Conception d'une fromagerie aux normes