



Public visé:

Porteurs de projets en artisanat alimentaire (boulangerie, brasserie, conserverie...)

Porteurs de projet agricole avec atelier de transformation à la ferme

Lieu

La formation aura principalement lieu à Montreuil, au 47 Avenue Pasteur

Intervenants

Cette formation fait intervenir une grande diversité d'intervenants : professionnels de la création d'activité, instituts techniques de la transformation alimentaire, organismes membres d'ABIOSOL et même une troupe d'improvisation théâtrale !

Responsable de la formation

Pour s'inscrire, contacter: Alice BORTZMEYER
07.69.34.19.81
alice@leschampsdespossibles.fr



Formation

« De l'idée au projet alimentaire »

7 MODULES DE UNE À DEUX JOURNÉES
DU 25 SEPTEMBRE AU 9 DÉCEMBRE



Pré-requis : Formation destinée aux personnes ayant déjà une idée relativement claire de la nature de l'activité de transformation alimentaire qu'elles souhaitent mettre en œuvre afin d'être en mesure de l'affiner au cours de l'enchaînement des modules

Objectifs de la formation : La formation se divise en 7 modules d'une à deux journées chacun. Ces modules ont pour objectif de faire avancer le porteur de projet dans sa réflexion et dans la concrétisation de son activité de transformation alimentaire sur les plans aussi bien économiques, juridiques, organisationnels, règlementaires qu'humains. La formation, qui s'étale au total sur une durée de 3 mois, fournit les outils aux stagiaires pour leur permettre d'affiner leur projet en les prenant dans leur globalité. Les temps entre chaque module leur donne l'opportunité de mûrir leur projet en cherchant à répondre aux points d'attention soulevés lors des journées de formation. Les rencontres avec une grande diversité d'intervenants sont autant d'occasions pour questionner chacun dans leurs domaines d'expertise et de se constituer un premier réseau socio-professionnel. Premiers membres de ce réseau d'ailleurs : les autres porteurs de projet avec qui partager problématiques et inquiétudes communes tout au long de la formation !

Programme :

- Module 1** Connaître et se positionner sur le marché des produits artisanaux comestibles — et notamment Bio - en Ile de France
25 et 26 Sept.
- Module 2** Modèle économique de l'activité d'artisanat alimentaire : initiation aux notions de comptabilité et gestion
30 Sept.
- Module 3** Organiser son temps de travail : gérer son planning de tâches (production, commercialisation, temps non professionnel)
14 Oct.
- Module 4** Prototyper son produit : savoir créer une gamme et des recettes et les maîtriser
6 et 7 Nov.
- Module 5** Constituer son réseau socio-professionnel : connaître son environnement pour savoir qui mobiliser
14 Nov.
- Module 6** Trouver un lieu pour son activité, réfléchir son agencement et savoir comment l'équiper
25 et 26 Nov.
- Module 7** Droit et devoir de l'artisan alimentaire : quelles sont les réglementations ?
9 Déc.

Coût :

475 euros TTC pour les 9,5 jours de formation.