



## FORMATION ANALYSE ECONOMIQUE ET COUT DE PRODUCTION EN ATELIER DE TRANSFORMATION DE PRODUITS CARNÉS

# PROGRAMME ET ORGANISATION

*Document mis à jour le 06 janvier 2025*

## OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

- Etre capable d'évaluer les charges de fonctionnement d'un atelier de transformation carnée
- Etre capable de calculer le cout de production sur des charcuteries
- Etre capable d'évaluer les investissements par rapport au tonnage traité

## OBJECTIF ADMINISTRATIF ET/OU CARACTERE OBLIGATOIRE DE LA FORMATION

Etre capable d'évaluer le coût de production de la charcuterie.

## PUBLIC CONCERNÉ

Tout dirigeant, responsable et salariés d'entreprises alimentaires, ayant un projet de transformation en atelier carnée.

## PRÉ-REQUIS

Être capable de communiquer à l'écrit et à l'oral.

## EQUIPEMENTS A FOURNIR PAR LES PARTICIPANTS

Outils classiques (Papier, crayons,...) ou digitaux (ordinateurs, tablettes, ...) pour prises de note.

## CONTENU DE LA FORMATION

- Les charges de fonctionnement d'un atelier de transformation individuel
- Les charges de fonctionnement d'un atelier de transformation collectif
- Les bases pour le calcul du coût de production
- Quelques exemples de coût de production : saucisson sec, pâté de campagne, jambon cuit, jambon sec
- Les arguments pour fixer son prix de vente
- Evaluation du ratio investissements / tonnage traité
- Interprétation des résultats. Le ratio critique
- Quels leviers pour diminuer la consommation électrique

**Effectif minimum** : 5 stagiaires      **Effectif maximum** : 12 stagiaires

## DUREE

La formation durera 1 jour, soit 7 heures

**Horaires** : 9h00 - 12h30 et 13h30 - 17h00

## REPAS

Les repas sont pris à la Sarl FONTES.

## LIEU

SARL FONTES CHRISTIAN - 11 Rue Gaston de Foix - 09270 MAZERES

## ACCESSIBILITE



Les locaux sont accessibles aux personnes à mobilité réduite. Si vous avez besoins d'aménagements ou de dispositifs spécifiques, vous pouvez nous contacter au 05.34.09.81.82 ou par mail à [contact@u2p09.fr](mailto:contact@u2p09.fr). Ainsi, nous étudierons ensemble les éventuelles solutions pour nous assurer que les moyens de la prestation de formation sont adaptés à vos besoins.

## MOYENS & MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Pour faciliter l'acquisition et la réceptivité des participants, les méthodes privilégiées sont des échanges interactifs, et un support de formation sera remis lors de la formation.

## PROFIL DU FORMATEUR

ARNAUD Yves, formateur spécialisé de l'atelier technologique des viandes du CFPPA.

Le CFPPA : Centre de Formation Professionnelle et de Promotion Agricole conçoit et organise des formations à destination des professionnels, futurs professionnels et des entreprises des filières agricoles et agro-alimentaires. Il assure que ses prestations répondent aux enjeux économiques actuels ainsi qu'à l'évolution des métiers et des compétences grâce à la prise en compte des besoins et à une démarche d'amélioration continue.

## MOYENS TECHNIQUES

Vidéo projecteur, écran.