

**PROAGRI**

POUR VOUS. AUJOURD'HUI. ET DEMAIN



FORMATION

# Les formations de la Chambre d'agriculture Dordogne

## VOUS attendent



[dordogne.chambre-agriculture.fr](http://dordogne.chambre-agriculture.fr)



#AimeTonAgri

**AGRICULTURES  
& TERRITOIRES**  
CHAMBRE D'AGRICULTURE  
DORDOGNE

# TRANSFORMATION



**Hygiène et sécurité alimentaire, conception du plan de maîtrise sanitaire (PMS)**

**Fabrication de saucisserie fraîche et produits séchés : saucissons, magrets...**

**Abattage, éviscération et découpe de volailles à rôtir**

**Recettes de plats cuisinés sous vide et stérilisés**

**Etre à l'aise avec l'autoclave, le sertissage et le capsulage**

**Innovation autour du foie gras**

**Abattage, éveinage, tri des foies gras et découpe des volailles grasses**

**Optimiser son système documentaire**

**Les 20, 21, 22 mars et le 25 avril 2023 à Coulounieix-Chamiers**

**Le 12 avril 2023 à Coulounieix-Chamiers**

**Premier semestre 2023**

**Le 14 février 2023 à Coulounieix-Chamiers**

**Les 7, 8 et 24 mars 2023 à Coulounieix-Chamiers**

**Le 22 février 2023 à Coulounieix-Chamiers**

**Les 23 et 24 février 2023 à Coulounieix-Chamiers**

**Premier semestre 2023**

## **CONTACTEZ NOUS**

**Périgord Vert 05 53 55 05 09**

**Périgord Noir 05 53 28 60 80**

**Périgord Pourpre Vallée de l'Isle 05 53 63 56 50**

**Pôle Interconsulaire 05 53 35 88 88**

Pour consulter l'ensemble de nos formations, rendez-vous sur [dordogne.chambre-agriculture.fr](http://dordogne.chambre-agriculture.fr)