



Formation foie gras

Initiation aux techniques d'élevage, de gavage et de transformation des palmipèdes à foie gras

Publics concernés

- Tout public de 18 ans souhaitant découvrir les pratiques professionnelles d'un élevage de palmipèdes à foie gras (élevage, gavage, transformation)
- Demandeur d'emploi, salarié, exploitant,...

Méthodes et moyens pédagogiques

- Formation théorique : documents d'autoformation
- Formation pratique : sur l'exploitation, l'atelier de palmipèdes et l'atelier de transformation du Lycée Agricole de la Peyrouse
- Regroupement : 3 demi-journées
- Modalités d'accueil et d'accompagnement spécifiques pour les personnes en situation de handicap

Objectif de la formation

- Etre capable de gérer un atelier de gavage, d'abattage et/ou de transformation de palmipèdes à foie gras

Modalité d'entrée

- Bulletin d'inscription
- Dossier de financement

Niveau d'entrée et pré-requis

- Pas de niveau requis

Modalité d'évaluation

- Bilan oral et écrit

Modalités d'organisation

- Périodes d'entrée : Les dates sont à négocier individuellement entre le formateur tuteur, le stagiaire et le centre (de janvier à novembre)
- Durée et rythme : 70 heures (2 semaines) 35 heures/semaine (sauf dimanches et jours fériés)
- Lieu : CFPPA + exploitation du Lycée Agricole de la Peyrouse

Contenu de la formation	Objectifs et méthodes pédagogiques
Module élevage	<p><u>Objectif pédagogique de la séquence ou du module :</u> - Etre capable d'assurer la mise en place et le suivi d'un atelier d'élevage du caneton au PAG</p> <p><u>Contenus :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Conception et fonctionnement d'un bâtiment et de ses parcours (SAS, nombre d'animaux au m²...) Préparation d'un bâtiment à la réception des canetons (paillage, chauffage, abreuvement...) Réalisation des soins quotidiens (paillage, alimentation...) Vaccinations Description du programme d'alimentation pour l'obtention d'un canard PAG (prêt à gaver) <p><u>Méthodes pédagogiques et moyens matériels :</u> - Documents papiers servant de support pour les stagiaires suivant une formation à distance diplômante (BP REA ou autre). - Mise en pratique sur l'exploitation du lycée agricole</p>
Module gavage	<p><u>Objectif pédagogique de la séquence ou du module :</u> - Etre capable d'assurer la mise en gavage d'un lot de canards</p> <p><u>Contenus :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Définition des règles à respecter pour le bien être animal (logement collectif, abreuvement à volonté...) Descriptif et fonctionnement d'une salle et de ses équipements (SAS, ventilation, extraction, gaveuse...) Apprentissage du gavage : préparation du maïs, pratique sur un lot <p><u>Méthodes pédagogiques et moyens matériels :</u> - Mise en gavage 2 fois par jour (matin et soir) : atelier et salle de gavage du Lycée Agricole, mise à disposition d'une gaveuse électrique et du maïs pour permettre de gaver en toute sérénité - Le formateur-tuteur donne une bande d'environ 20 canards au stagiaire qui les gère du gavage à l'abattage.</p>
Module abattage	<p><u>Objectif pédagogique de la séquence ou du module :</u> - Etre capable de réaliser les tâches d'abattage des canards gras</p> <p><u>Contenus :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Présentation de la marche en avant et des différentes étapes clés (électronarcose, saignée, plumaison, éviscération...) Descriptif du matériel et des règles d'utilisation Pratique sur un ou plusieurs lots <p><u>Méthode pédagogique et moyens matériels :</u> - Matériel de l'exploitation du Lycée Agricole</p>
Module découpe	<p><u>Objectif pédagogique de la séquence ou du module :</u> - Etre capable de réaliser les tâches de découpe des canards gras.</p> <p><u>Contenus :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Préparation de la salle (matériels à disposition) Visualisation et pratique des techniques de découpe Valorisation du produit (vente en frais ou en conserve) Nettoyage et désinfection <p><u>Méthode pédagogique et moyens matériels :</u> - Atelier de découpe dans l'atelier de transformation du Lycée Agricole</p>
Module transformation	<p><u>Objectifs pédagogiques de la séquence ou du module :</u> - Etre capable de réaliser un chantier de transformation de canards gras, dans l'atelier de transformation du Lycée Agricole.</p> <p><u>Contenus :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Préparation d'un chantier (matériels et produits) Réalisation de recettes Visualisation d'une stérilisation <p><u>Méthodes pédagogiques et moyens matériels :</u> - Atelier de transformation dans l'atelier agro-alimentaire du Lycée Agricole</p>
Module commercialisation	<p><u>Objectifs pédagogiques de la séquence ou du module :</u> Etre capable de réaliser un atelier de vente</p> <p><u>Contenus :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> Présentation des méthodes et outils de commercialisation <p><u>Méthodes pédagogiques et moyens matériels :</u> - Boutique de vente du Lycée Agricole</p>

Equipe

Equipe de formateurs qualifiés et expérimentés

Nombre de places ouvertes

Maximum : 1
Minimum : 1

Modalités pratiques

- Le CFPPA est ouvert du lundi au jeudi de 8h00 à 12h00 et de 13h30 à 18h00 et 17h00 le vendredi
- Possibilité de restauration et d'hébergement sur le lieu de formation

Coût de la formation

- Il est d'un montant de 910 € par stagiaire. Un devis vous sera transmis après inscription.

(conditions générales de vente : <http://www.perigord.educagri.fr/cfppa-formations-adultes.html>)

Informations et inscriptions :

CFPPA DE LA DORDOGNE

Avenue Churchill
24660 COULOUNIEUX-CHAMIER
SITE DE MONBAZILLAC
Domaine de la Brie
24240 MONBAZILLAC
☎ 05.53.02.61.30 Contact : Mme BEYNEY
☎ 05.53.02.61.31
✉ cfppa.perigueux@educagri.fr
🌐 www.perigord.educagri.fr
Plan d'accès et indicateurs de résultats sur le site internet

