

Réussir ou commencer une conversion BIO de sa boucherie

RÉF | 9297

OBJECTIF ET CONTENU

Objectif

Réussir sa conversion (ou son installation) et gérer une boucherie/charcuterie Bio.

Programme

- Théorie : les raisons de choisir le Bio, les organismes certificateurs, prendre contact avec un organisme certifié, les fournisseurs, les déroulements du contrôle, les matières premières, stockage et normes d'étiquetage, procédés interdits et autorisés, charcuterie sans nitrite, les coûts financiers, déclaration du chiffre d'affaire bio.
- Pratique : démonstration charcuterie cuite bio, boudin blanc bio et sans gluten, pâté crème, finitions et dégustation de produits de salaison et cuits.
- Rencontre avec des fournisseurs et producteurs bio.

Certification(s) visée(s)

Éventuellement attestation de participation de l'organisme

Type de formation

[Alternance PME](#)

ORGANISATION

Durée

16 heures

Horaire

samedi en journée
Consultez [les dates](#) en ligne

Coût

240 €

CONDITION D'ADMISSION

**Prérequis
administratifs**

Aucun

Connaître

Public cible : professionnel en boucherie qui souhaite adapter sa boucherie (ou s'installer) en bio.

Matériel pour la pratique : tablier et chaussures antidérapantes

EN PRATIQUE

**Pour s'informer et
postuler**

Inscrivez-vous en ligne sur [le site de l'organisme](#)

**Pour s'informer
uniquement**

Contactez le pôle FC au 02 370 85 12 ou visitez le site [web](#) ou envoyez E-mail à fc@efp.be

Organisme**Efp : Formation continue**

Rue de Stalle 292b

1180 Uccle

Tél: efp 0800 85 210

<http://www.efp-bxl.be>