



BUREAU D'ETUDES IAA

ACTIVITE DE DEVELOPPEMENT, DE CONSEIL

ET DE FORMATION EN AGRO-ALIMENTAIRE

VOUS ETES : AGRICULTEUR, RESTAURATEUR, ELEVEUR, SALARIE,

CREATEUR D'ENTREPRISE,

NOUS SOMMES : UN CENTRE DE FORMATION SPECIALISE EN AGRO-ALIMENTAIRE

NOTRE VOLONTE : METTRE DES OUTILS ET DES COMPETENCES

AU SERVICE DU DEVELOPPEMENT LOCAL

POUR REPONDRE AUX BESOINS SPECIFIQUES DES ENTREPRISES AGRICOLES

ET AGRO-ALIMENTAIRES.

NOS DOMAINES D'INTERVENTION

☛ BUREAU D'ETUDES

Vous voulez :

- ✓ Mettre au point de nouveaux produits
- ✓ Obtenir un agrément sanitaire
- ✓ Construire un atelier aux normes sanitaires
- ✓ Réaliser une étude HACCP
- ✓ Etablir un plan de maîtrise sanitaire (PMS)

☛ MISE A DISPOSITION D'ATELIERS DE PRODUCTION

Vous voulez :

- ✓ Elaborer vos propres productions
- ✓ Produire des séries pilotes
- ✓ Réaliser des essais

☛ FORMATION HYGIENE - AUDIT

Vous voulez :

- ✓ Former votre personnel aux bonnes pratiques d'hygiène et à l'HACCP
- ✓ Etre audité sur vos procédures, Mettre en place de nouvelles procédures
- ✓ Etre informé sur le paquet Hygiène
- ✓ *Etre accompagné dans la réalisation de votre PMS (procédures, enregistrements)*

Nouveau !

QUELQUES EXEMPLES D'INTERVENTION

Mise au point de produits et mise à disposition d'ateliers : plats cuisinés appertisés - foies de lotte et foies gras de canards en conserve - plats cuisinés surgelés - conditionnement de crabes cuits sous atmosphère modifiée

Agréments sanitaires : plats cuisinés appertisés - produits de charcuterie sous gaz - crêpes artisanales - produits frais sous vide - conserves de produits de la mer - atelier de découpe de viande

Formation et Audits hygiène : cuisines collectives - certificats de qualification professionnelle de branche (ADEPALE, FICT) - artisans

LES MOYENS MIS A VOTRE DISPOSITION

Une équipe pluri-disciplinaire, constituée de formateurs, d'ingénieurs et de techniciens IAA, capable de travailler en petite équipe à vos côtés.

Un atelier de transformation polyvalent de 600 m², disposant de 3 agréments sanitaires européens :

**Atelier de découpe de viande de boucherie - Atelier de préparation de produits à base de viande -
Atelier de transformation de produits de la mer**

Du matériel pilote pour la fabrication de divers produits alimentaires : conserves, surgelés, produits sous-vide et sous gaz, boulangerie, viennoiserie, jus de fruits,

Autoclave statique vertical



Boule de concentration



Fours de panification



Un centre de documentation : nombreuses revues et ouvrages spécialisés dans tous les domaines des IAA, une base de données de plus de 50 000 références, un accès internet haut débit.

NOTRE ENGAGEMENT

Une identification précise de vos besoins

Une réponse individualisée à votre demande

Un interlocuteur unique lors de la prestation

Une concertation régulière avec le client

Une équipe pluridisciplinaire à votre écoute pour vous accompagner dans vos projets

Le lieu et les dates de sessions adaptés à vos disponibilités

VOUS AVEZ DES QUESTIONS, UN PROJET ? N'HESITEZ PAS A NOUS CONTACTER !


NOS COORDONNEES





rue du Chanoine Calves

Le Cleusmeur

29 260 Lesneven

 02 98 21 23 24

 02 98 21 23 33

 <http://www.cleusmeur.fr/>

 fcontinue@cleusmeur.fr

Formation hygiène - Audit : audrey.arzel@cleusmeur.fr

Bureau d'études - Audit : laurence.cornec@cleusmeur.fr

Mise à disposition d'ateliers : vincent.gueguen@cleusmeur.fr

Plan d'accès dans Lesneven

