

INFORMATIONS DE LA CCI DU GERS



INFORMATIONS DE LA CCI DU GERS

ATELIERS « PRET A VOUS LANCER ? » 20 JUIN Pour les candidats à la CREATION ou à la REPRISE D'ENTREPRISE, la CCI du GERS organise des réunions d'information tous les 15 jours, le mardi matin de 9 h à 12 h 30. Le but de ces matinées est d'informer sur le parcours du créateur, le choix du statut juridique, les obligations fiscales et sociales, les aides et financements possibles. Un tour d'horizon le plus vaste possible est effectué qui permet aux futurs commerçants, industriels ou prestataires de services de mieux appréhender leur nouveau métier de chef d'entreprise. La prochaine réunion aura lieu sur inscription le 20 Juin – Place Jean David à AUCH à 9 h. Contact CCI du GERS : Tel 05 62 61 62 61 – www.gers.cci.fr

FORMATION A DISTANCE DEPUIS LA CCI DU GERS Formations proposées via le réseau Pyramide de Formation à Distance de la Région Occitanie, sur le site d'Auch au siège de la CCI du GERS - Place Jean David à Auch. L'objectif de ce réseau est de faciliter l'accès à la formation en rapprochant des stagiaires via internet. Sont disponibles une cinquantaine de formations aussi variées que : Analyste programmeur - Concepteur développeur logiciel, Assistante commerciale, Secrétaire comptable, Secrétaire médicale, Vendeur spécialisé en magasin, Vendeur conseiller Commercial, Autocad appliqué au bâtiment, Gestionnaire de paie, Agent de sécurité, Création et reprise d'entreprise, Services à la personne, Techniques en éco rénovation et éco construction, Gérer une association, Tri et collecte des déchets, HACCP et guide de bonnes pratiques en restauration, etc. Contact CCI du GERS : Luc SÉRIS ou Cyril LAPART Tél. : 05 62 61 62 04 ou 05 62 61 62 22 E-mail : l.seris@gers.cci.fr ou c.lapart@gers.cci.fr Site : www.reseau-pyramide.com

FORMATIONS CONTINUES EN AGRO ALIMENTAIRE Toutes les formations peuvent être réalisées sur demande en "intra" en entreprise. Consultation du catalogue formations 2017 disponible sur le site : www.ctcpa.org

► **CYCLE "DEVENIR CONSERVEUR"** • La réglementation des conserves • La mise en place des bonnes pratiques d'hygiène, du plan de maîtrise sanitaire et du HACCP • Les principes de la stérilisation (qu'est-ce qu'un barème ?) • Les bases de la microbiologie • Conduire un autoclave en sécurité : théorie et pratique • Choisir ses conditionnements : métal, verre, plastique et connaître les contrôles à effectuer pour vérifier leur fermeture • Choisir ses équipements (autoclave) • Les contrôles sur les produits finis et la détermination de la DDM (ex DLUO) Dates : 03 au 05 juillet – AUCH. Contact CTCPA : Magali LARGEOT Tél : 04 74 45 52 35 E-mail : mlargeot@ctcpa.