



WiL 302

Initiation à la nutrition et découverte de nos moyens de recherche

Date : Formation planifiée 1 fois/an minimum

Délai d'accès de 3 mois

Durée : 1 jour

Tarif Inter : 500 € HT/ jour et par personne

Tarif Intra : À partir de 2000 € HT/Jour pour un minimum de 5 inscrits

Lieu : Saint-Nolff (56)

Public concerné : Techniciens, vétérinaires, commerciaux impliqués dans le métier de la cuniculture souhaitant mettre à jour leur niveau de connaissances. Pas de pré-requis.

Nombre max. d'inscrits : 15 personnes (minimum 5 personnes)

Nos formations sont accessibles à toutes personnes en situation de handicap.

Contactez-nous pour une étude personnalisée de votre besoin



Les objectifs de la formation

(1) Connaître les fondamentaux de la nutrition en filière cunicole.

(2) Comprendre les choix nutritionnels et l'offre produits.

(3) Maîtriser les processus qualité et appréhender les évolutions de la filière.

Le programme

Comprendre les choix de formulation, la segmentation d'une gamme et connaître nos moyens de recherche ⁽¹⁾

Améliorer les connaissances sur les choix des descriptifs des matières premières utilisées en formulation ⁽²⁾

Analyser et interpréter les plans de contrôle des produits finis ⁽²⁾

- Elaboration et analyse des plans de contrôle des produits finis

Raisonner les choix alimentaires en élevage et la segmentation des aliments ⁽²⁾

Appréhender les nouvelles orientations en matière de recherche

et développement : nouvelle méthode pour évaluer l'état corporel des lapines ⁽³⁾

- Présentation de nos moyens de recherche, d'essais liés aux matières premières, à la nutrition

Méthodes mobilisées

Présentation en salle avec vidéo projecteur : apports théoriques et échanges

Mise en situation par des cas pratiques

Remise d'un document de synthèse à l'issue de la formation

Méthodes d'évaluation

Questionnaire sur les attentes du stagiaire à remplir 15 j avant la formation

Évaluation individuelle de fin de formation

Attestation de formation remise en fin de session

Référent pédagogique

CHANTAL DAVOUST

Formation interactive et adaptée à vos besoins