

TRANSFORMATION ET CONSERVATION DES PRODUITS

Fabrication de confiture et de pâte de fruit

Ce module est l'apprentissage du métier de confiseur. La session permettra à ceux qui projettent de mettre en place ou d'améliorer un site de transformation de :

- Expérimenter l'utilisation des équipements de production et de contrôle qualité
- S'exercer en situation réelle de production pour en connaître l'organisation, les contraintes pratiques



DURÉE :

4 jours (28 H)



DESTINÉ AUX :

- Etudiants en cycle technologique (Niveau premier cycle universitaire)
- Cadres ou techniciens intervenant dans des organisations de producteurs
- Responsable de fabrication de TPE/PME artisanale ou d'association de producteurs
- Créateur d'entreprise



CONNAISSANCES PRÉALABLES :

- Notions de qualité sanitaire



NIVEAU ACQUIS EN FIN DE FORMATION :

- Maîtrise



TARIF :

Selon le nombre de participants

- 1 à 5 participants – 358 000 MGA / personne
- De 6 à 10 participants : 180 000 MGA / personne
- De 11 à 15 participants : 120 000 MGA / personne



CALENDRIER DE FORMATION :

Nous contacter



LIEU :

CTHT – CTCP Ivoloïna - Tamatave

Objectifs

- Comprendre le procédé de fabrication de confiture et de pâte de fruit.
- Connaître les ingrédients mis en œuvre et leur rôle.
- Être capable de formuler et de réaliser ses propres recettes.
- Savoir organiser un atelier de production.

Itinéraire pédagogique

THÈME 1 : ASPECTS TECHNOLOGIQUES

- Introduction aux BPH sur site de transformation agroalimentaire.
- Terminologies techniques et cadres réglementaires.
- Opérations unitaires et équipements de base.
- Déroulements théoriques d'une production.

THÈME 2 : MISE EN SITUATION DANS LA HALLE TECHNOLOGIQUE DU CTCP

- Parage - préparation du matériel - formulation.
- Cuissons à chaudron ouvert et cuisson sous vide.
- Pratique du séchage de stabilisation.
- Le contrôle qualité en cours et en post production.

Méthodologie

- Cours : 40% - Travaux pratiques : 60%
- Approche théorique : Développement des bases technologiques et réglementaires
- Pratique : applications par les participants depuis la préparation des fruits jusqu'au conditionnement final
- Evaluation des réalisations : étude de cas et pistes d'amélioration

AUTRES INFORMATIONS :

- Déjeuner sur place (Jour des TP uniquement), sous réserve inscription préalable
- Matières premières et supports de formation fournis
- Nombre de participants min. = 5 , max. = 15 , par session
- Horaire : 7 h 30 à 12 h 00 – 14 h 00 à 17 h 30
- Chaque participant peut emmener 02 types de conditionnement des réalisations.

Possibilité de pré-inscription sur le site web du CTHT. L'inscription n'est confirmée qu'après paiement des droits.

INFORMATIONS

CENTRE TECHNIQUE HORTICOLE DE TAMATAVE
Boulevard Joffre Tamatave 501 Madagascar
Tél: +261 20 53 311 37 - Fax: +261 20 53 322 04
e-mail : formation@ctht.org / ctht@moov.mg
site web : www.ctht.org

TRANSFORMATION ET CONSERVATION DES PRODUITS

Fabrication de confiture

Ce module est l'initiation à la conduite professionnelle d'une production de confiture afin d'être capable de présenter des produits aux caractéristiques reproductibles et constants. Les notions de bases régissant la fabrication y sont divulguées et immédiatement mises en pratique dans un hall de technologie.

**DURÉE :**

3 jours (22 H)

**DESTINÉ AUX :**

- Etudiants en cycle technologique (Niveau premier cycle universitaire)
- Cadres ou techniciens intervenant dans des organisations de producteurs
- Responsable de fabrication de TPE/PME artisanale ou d'association de producteurs
- Créateur d'entreprise

**CONNAISSANCES PRÉALABLES :**

- Pratique de la confiture

**NIVEAU ACQUIS EN FIN DE FORMATION :**

- Maîtrise

**TARIF :**

Selon le nombre de participants

- 1 à 5 participants – 227 000 MGA / personne
- De 6 à 10 participants : 115 000 MGA / personne
- De 11 à 15 participants : 76 000 MGA / personne

**CALENDRIER DE FORMATION :**

Nous contacter

**LIEU :**

CTHT – CTCP Ivoloïna - Tamatave

Objectifs

- Comprendre le procédé de fabrication de confiture.
- Connaître les ingrédients mis en œuvre et leur rôle.
- Être capable de formuler et de réaliser ses propres recettes.

Itinéraire pédagogique

THÈME 1 : BASES TECHNOLOGIQUES

- Les bonnes pratiques d'hygiène.
- Normes et règles d'appellation des différents types de confiture.
- Rôle et utilisation des intrants.
- Formulation d'une recette.

THÈME 2 : REALISATIONS PRATIQUES

- Cuisson à chaudron ouvert
- Cuisson sous vide
- Conditionnement et pasteurisation

Méthodologie

- Cours : 45% - Travaux pratiques : 55%
- Approche théorique : acquisition des connaissances de base
- Pratique : encadrement des participants depuis la préparation des fruits jusqu'au conditionnement final (mise en bocal)
- Evaluation des réalisations : pistes d'amélioration

AUTRES INFORMATIONS :

- Déjeuner sur place (Jour des TP uniquement), sous réserve inscription préalable
- Matières premières et supports de formation fournis
- Nombre de participants min. = 5 , max. = 15 , par session
- Horaire : 7 h 30 à 12 h 00 – 14 h 00 à 17 h 30
- Chaque participant peut emmener 02 types de conditionnement des réalisations.

Possibilité de pré-inscription sur le site web du CTHT. L'inscription n'est confirmée qu'après paiement des droits.

INFORMATIONS

CENTRE TECHNIQUE HORTICOLE DE TAMATAVE
Boulevard Joffre Tamatave 501 Madagascar
Tél: +261 20 53 311 37 - Fax: +261 20 53 322 04
e-mail : formation@ctht.org / ctht@moov.mg
site web : www.ctht.org

TRANSFORMATION ET CONSERVATION DES PRODUITS

Les techniques de transformation par le sucre

L'ajout de sucre dans les fruits tropicaux, en plus de l'amélioration de la saveur permet de rallonger le délai de conservation. Ce module concerne les technologies qui donnent les différents types de produits transformés réalisables à partir des fruits et légumes tropicaux, en utilisant le sucre : (confiture, pâte de fruit, fruits confits, et croustillants de fruits, chips par exemple).

**DURÉE :**

6 jours (45 H)

**DESTINÉ AUX :**

- Etudiants en cycle technologique (Niveau premier cycle universitaire)
- Cadres ou techniciens intervenant dans des organisations de producteurs
- Responsable de fabrication de TPE/PME artisanale ou d'association de producteurs
- Créateur d'entreprise

**CONNAISSANCES PRÉALABLES :**

- Expériences en transformation souhaitée

**NIVEAU ACQUIS EN FIN DE FORMATION :**

- Maîtrise

**TARIF :**

Selon le nombre de participants

- 1 à 5 participants – 600 000 MGA / personne
- De 6 à 10 participants : 300 000 MGA / personne
- De 11 à 15 participants : 200 000 MGA / personne

**CALENDRIER DE FORMATION :**

Nous contacter

**LIEU :**

CTHT – CTCP Ivoloïna - Tamatave

Objectifs

- Connaître les options pour valoriser les fruits locaux.
- Comprendre l'interaction entre le sucre et les autres additifs ainsi que le rôle de ces produits.
- Être capable de réaliser plusieurs gammes de produits transformés.
- Savoir organiser un atelier de production.

Itinéraire pédagogique

THÈME 1 : ASPECTS TECHNOLOGIQUES

- Les bonnes pratiques d'hygiène associées.
- Terminologies techniques et cadres réglementaires.
- Opérations unitaires et équipements de base.
- Déroulements théoriques d'une production.

THÈME 2 : TRAVAUX PRATIQUES DANS LA HALLE TECHNOLOGIQUE DU CTCP

- Les travaux préparatoires.
- La production.
- Le conditionnement.
- Le contrôle Qualité en cours et en Post Production.

THÈME 3 : ETUDE DE CAS

Identifier les matériels et équipements pour un site de transformation donnée.

Méthodologie

- Cours : 35% - Travaux pratiques : 65%
- L'acquisition des connaissances est centrée sur la pratique. Chaque type de produit transformé est introduit par une séance théorique mise immédiatement en pratique. Les technologies concernées sont :
 - La fabrication de confiture et de pâte de fruit.
 - Le Confisage et le semi Confisage.
 - Le séchage de stabilisation.
 - La friture sous vide.

AUTRES INFORMATIONS :

- Déjeuner sur place (Jour des TP uniquement), sous réserve inscription préalable
- Matières premières et supports de formation fournis
- Nombre de participants min. = 5 , max. = 15 , par session
- Horaire : 7 h 30 à 12 h 00 – 14 h 00 à 17 h 30
- Chaque participant pourra emporter les produits issus de cette formation.

Possibilité de pré-inscription sur le site web du CTHT. L'inscription n'est confirmée qu'après paiement des droits.

INFORMATIONS

CENTRE TECHNIQUE HORTICOLE DE TAMATAVE
Boulevard Joffre Tamatave 501 Madagascar
Tél: +261 20 53 311 37 - Fax: +261 20 53 322 04
e-mail : formation@ctht.org / ctht@moov.mg
site web : www.ctht.org

MISE EN CONFORMITÉ ET QUALITÉ DES PRODUITS

Le contrôle qualité des épices (Poivre - Cannelle - Girofle)

A l'heure de la mondialisation des transactions économiques, connaître et savoir répondre aux références et concepts de qualité existants sur les marchés est primordial. En particulier pour les épices, l'entreprise doit pouvoir garantir de la conformité de sa livraison par rapport aux critères qualitatifs imposés. Dans cette optique, cette session enseigne la démarche de conduite du contrôle de qualité à réaliser en se référant aux objectifs qualitatifs recherchés.

**DURÉE :**

1 jour (8 H)

**DESTINÉ AUX :**

- Responsable Qualité
- Contrôleur de Qualité
- Responsable de magasin de stockage
- Conditionneur – Stockeur
- Collecteur de produits locaux.

**CONNAISSANCES PRÉALABLES :**

- Aucune

**NIVEAU ACQUIS EN FIN DE FORMATION :**

- Maîtrise

**TARIF :**

Selon le nombre de participants

- 1 à 7 participants – 80 000 MGA / personne
- De 8 à 15 participants : 30 000 MGA / personne

**CALENDRIER DE FORMATION :**

Nous contacter

**LIEU :**

CTHT – CTCP Ivoloïna - Tamatave

Objectifs

- Comprendre les principes du contrôle qualité des épices.
- Connaître et respecter les référentiels de qualité des épices.

Itinéraire pédagogique

THÈME 1 : LES RÉFÉRENTIELS DE QUALITÉ ET DE CONTRÔLE QUALITÉ

- Revue normative et réglementaire.
- Définitions et principes.

THÈME 2 : PRATIQUER LE CONTRÔLE QUALITÉ

- Matériels et méthode.
- Cas pratique au laboratoire du CTHT – CTCP.

Méthodologie

- Développement théorique des principes de base.
- Pratiques : Manipulations dans le site de traitement post récolte et dans le laboratoire du CTHT-CTCP.
- Evaluation : Contrôle des connaissances acquises.

AUTRES INFORMATIONS :

- Déjeuner sur place, sous réserve d'une inscription préalable.
- Matières premières et supports de formation fournis.
- Nombre de participants min. = 5 , max. = 15 , par session.
- Horaire : 7 h 30 à 12 h 00 – 14 h 00 à 17 h 30.

Possibilité de pré-inscription sur le site web du CTHT. L'inscription n'est confirmée qu'après paiement des droits.

INFORMATIONS

CENTRE TECHNIQUE HORTICOLE DE TAMATAVE
Boulevard Joffre Tamatave 501 Madagascar
Tél: +261 20 53 311 37 - Fax: +261 20 53 322 04
e-mail : formation@ctht.org / ctht@moov.mg
site web : www.ctht.org

MISE EN CONFORMITÉ ET QUALITÉ DES PRODUITS

Former le personnel à l'hygiène et à la traçabilité des produits

La réussite d'une séance de formation - sensibilisation se mesurant par l'application effective de l'attitude attendue par les participants, cette session propose aux personnes ressources chargées de la formation des employés (temporaire ou fixe), des méthodes pédagogiques appropriées. Des séquences de formation pré montées autour des thèmes de l'hygiène et de la Traçabilité sont pratiquées, en exercice dirigé. In fine, chacun peut se constituer un ensemble de formations adaptées à son entreprise.



DURÉE :

3 jours (24 H)



DESTINÉ AUX :

- Responsables Assurances Qualité et Traçabilité
- Responsable de formation des stations
- Chef de production
- Cadres ou techniciens vulgarisateurs intervenant dans des organisations de producteurs



CONNAISSANCES PRÉALABLES :

- Notions d'hygiène et de qualité sanitaire



NIVEAU ACQUIS EN FIN DE FORMATION :

- Formateur



TARIF :

Selon le nombre de participants

- 1 à 5 participants - 185 000 MGA / personne
- De 6 à 10 participants : 92 500 MGA / personne
- De 11 à 15 participants : 62 000 MGA / personne



CALENDRIER DE FORMATION :

Nous contacter



LIEU :

CTHT - Tamatave

Objectifs

Etre capable de construire et de mettre en œuvre un système pédagogique approprié pour ses employés.

Itinéraire pédagogique

THÈME 1 : REVUE DES NOTIONS ESSENTIELLES EN SITE AGROALIMENTAIRE

- La traçabilité : enjeux pour l'entreprise et la filière.
- Les bonnes pratiques d'hygiène en site agroalimentaire.

THÈME 2 : LE DISPOSITIF PÉDAGOGIQUE ET DE SENSIBILISATION

- Les attitudes de communication.
- Préparer une formation par la méthode SIOM.
- La méthode participative : Les animations pédagogiques.

THÈME 2 : MISES EN SITUATION DE FORMATION

- Sensibilisations à l'hygiène : les mains, la prévention de la contamination microbologique, le respect des consignes de sécurité sanitaire, etc.
- Sensibilisations à la traçabilité : comprendre le nécessité d'application, respect du dispositif et des enregistrements.

Méthodologie

- Cours : 33% - Travaux pratiques : 67%
- Approche théorique : Développement des bases techniques et pédagogiques.
- Pratique : jeux de rôle et mise en situation (Montage avec débriefing direct de séances de formation).
- Evaluation : Auto contrôle de son propre dispositif pédagogique.

AUTRES INFORMATIONS :

- Pause café : matin et après-midi.
- Supports de formation fournis.
- Nombre de participants min. = 5 , max. = 15 , par session.
- Horaire : 7 h 30 à 12 h 00 - 14 h 00 à 17 h 30.

Possibilité de pré-inscription sur le site web du CTHT. L'inscription n'est confirmée qu'après paiement des droits.

INFORMATIONS

CENTRE TECHNIQUE HORTICOLE DE TAMATAVE
Boulevard Joffre Tamatave 501 Madagascar
Tél: +261 20 53 311 37 - Fax: +261 20 53 322 04
e-mail : formation@ctht.org / ctht@moov.mg
site web : www.ctht.org

MISE EN CONFORMITÉ ET QUALITÉ DES PRODUITS

Bonnes Pratiques du soufrage pour la conservation des litchis

Le soufrage est un traitement post récolte de conservation des litchis. La compréhension des principes et le respect des cadres de bonnes pratiques sont les clefs de voûte de la réussite de la commercialisation des fruits traités. La séance enseigne aux manipulateurs et responsables de station les concepts indispensables de la technique de soufrage.



DURÉE :

Demi journée (3 H)



DESTINÉ AUX :

- Personnel affecté au soufrage dans les entreprises exportatrices,
- Agents vulgarisateurs,
- Responsable qualité.



CONNAISSANCES PRÉALABLES :

- Aucune



NIVEAU ACQUIS EN FIN DE FORMATION :

- Base



TARIF :

Selon le nombre de participants

- 1 à 10 participants – 20 000 MGA / personne
- De 11 à 20 participants : 18 000 MGA / personne



CALENDRIER DE FORMATION :

Nous contacter



LIEU :

CTHT - Tamatave

Objectifs

- Comprendre les principes de la pratique du soufrage.
- Connaître et appliquer les bonnes Pratiques liées au soufrage.

Itinéraire pédagogique

THÈME 1 : LA TECHNIQUE DE SOUFRAGE

- Définition et principes.
- Utilités et usages.

THÈME 2 : LES BONNES PRATIQUES ET EXIGENCES LIÉES AU SOUFRAGE

- Protection sanitaire et phytosanitaire.
- Le soufrage et les risques sanitaires.
- Le soufrage et la traçabilité des denrées alimentaires.
- Le soufrage dans le cadre du référentiel GLOBALGAP.

Méthodologie

- Développement théorique des principes de base.
- Etude de cas : Litchi malgache en certification GLOBALGAP.
- Evaluation finale : contrôle des connaissances acquises.

AUTRES INFORMATIONS :

- Supports de formation fournis.
- Nombre de participants min. = 10, max. = 20 , par session.
- Horaire : 15 h 00 à 18 h 00.

Possibilité de pré-inscription sur le site web du CTHT. L'inscription n'est confirmée qu'après paiement des droits.

INFORMATIONS

CENTRE TECHNIQUE HORTICOLE DE TAMATAVE
Boulevard Joffre Tamatave 501 Madagascar
Tél: +261 20 53 311 37 - Fax: +261 20 53 322 04
e-mail : formation@ctht.org / ctht@moov.mg
site web : www.ctht.org

MISE EN CONFORMITÉ ET QUALITÉ DES PRODUITS

Le référentiel GLOBALGAP

L'évolution des exigences commerciales des marchés implique une mise à niveau des acteurs suivant les tendances. La formation sur le référentiel GLOBALGAP permet d'acquérir les connaissances nécessaires pour la mise en conformité et son application par rapport aux exigences demandées.



DURÉE :

2 jours (16 H)



DESTINÉ AUX :

- Personnel cadre et technique des entreprises engagé dans une démarche de certification,
- Cadres ou techniciens des ONG ou des organisations de producteurs,
- Petits et grands producteurs des cultures de rentes,
- Agents vulgarisateurs,
- Responsable qualité.



CONNAISSANCES PRÉALABLES :

- Démarche qualité



NIVEAU ACQUIS EN FIN DE FORMATION :

- Maîtrise



TARIF :

- Session de 10 personnes : 100 000 Ariary / personne
- Session de 20 personnes : 50 000 Ariary/personne



CALENDRIER DE FORMATION :

Nous contacter



LIEU :

CTHT - Tamatave

Objectifs

- Comprendre le référentiel GLOBALGAP,
- Mettre en place le référentiel GLOBALGAP,
- Mettre en œuvre le référentiel GLOBALGAP.

Itinéraire pédagogique

THÈME 1 : LA CONNAISSANCE DU RÉFÉRENTIEL GLOBALGAP

- Contexte,
- Enjeux, Objectifs,
- Le référentiel.

THÈME 2 : LA MISE EN PLACE ET LA MISE EN ŒUVRE DU RÉFÉRENTIEL

- Différentes étapes de l'implantation du référentiel,
- Mise en conformité.

THÈME 3 : AUDIT D'UN SYSTÈME CONFORME AU RÉFÉRENTIEL GLOBALGAP

- Choix d'une filière,
- Audit à blanc.

Méthodologie

- Cours : 60% - Travaux pratiques : 40%
- Approche théorique : acquisition des connaissances de base.
- Travaux pratiques : application pour une filière, réalisation d'audit à blanc sur une unité de conditionnement.
- Evaluation finale : contrôle des connaissances acquises.

AUTRES INFORMATIONS :

- Formation théorique sur projection powerpoint et documents de référence du référentiel
- Supports de formation fournis
- Pause café le matin et l'après midi
- Nombre de participants min = 10, max = 20 par session
- Horaire : 8h00 – 12h00 et 14h00-18h00
- Délivrance de certificat de participation à la formation.

Possibilité de pré-inscription sur le site web du CTHT. L'inscription n'est confirmée qu'après paiement des droits.

INFORMATIONS

CENTRE TECHNIQUE HORTICOLE DE TAMATAVE
Boulevard Joffre Tamatave 501 Madagascar
Tél: +261 20 53 311 37 - Fax: +261 20 53 322 04
e-mail : formation@ctht.org / ctht@moov.mg
site web : www.ctht.org

MISE EN CONFORMITÉ ET QUALITÉ DES PRODUITS

Les principes de base de la démarche HACCP en agroalimentaire

Les exigences du marché européen deviennent de plus en plus strictes en terme de qualité sanitaire, surtout l'hygiène. La démarche HACCP permet d'améliorer le respect de l'hygiène aux différentes étapes de la production. Cette formation fournira les informations de base concernant la démarche en elle-même et la manière de l'appliquer.



DURÉE :
2 jours (16 H)



DESTINÉ AUX :

- Personnel cadre et technique des entreprises engagé dans une démarche de certification,
- Cadres ou techniciens des ONG ou des organisations de producteurs,
- Petits et grands producteurs des cultures de rentes,
- Agents vulgarisateurs,
- Responsable qualité.
- Etudiants en formation technique ou ingénieur



CONNAISSANCES PRÉALABLES :

- Démarche qualité



NIVEAU ACQUIS EN FIN DE FORMATION :

- Maîtrise



TARIF :

- Session de 10 personnes : 100 000 Ariary / personne
- Session de 20 personnes : 50 000 Ariary/personne



CALENDRIER DE FORMATION :
Nous contacter



LIEU :
CTHT - Tamatave

Objectifs

- Comprendre les principes de base de la démarche HACCP,
- Mettre en place l'HACCP,
- Mettre en œuvre l'HACCP.

Itinéraire pédagogique

THÈME 1 : LA CONNAISSANCE DES PRINCIPES DE BASE DE LA DEMARCHE HACCP

- Définition,
- Enjeux et importances,
- Avantages de la démarche,
- Description de la démarche.

THÈME 2 : LA MISE EN PLACE D'UNE HACCP

- Les pré requis
- Les programmes préalables

THÈME 3 : LA MISE EN OEUVRE D'UNE HACCP

- Phase préparatoire
- Phase d'application
- Documentation HACCP

Méthodologie

- Cours : 80% - Travaux pratiques : 20%
- Approche théorique : acquisition des connaissances de base.
- Travaux pratiques : mise en situation et/ou étude de cas
- Evaluation finale : contrôle des connaissances acquises.

AUTRES INFORMATIONS :

- Formation théorique sur projection powerpoint
- Supports de formation fournis
- Pause café le matin et l'après midi
- Nombre de participants min = 10, max = 20 par session
- Horaire : 8h00 – 12h00 et 14h00-18h00
- Délivrance de certificat de participation à la formation.

Possibilité de pré-inscription sur le site web du CTHT. L'inscription n'est confirmée qu'après paiement des droits.

INFORMATIONS

CENTRE TECHNIQUE HORTICOLE DE TAMATAVE
Boulevard Joffre Tamatave 501 Madagascar
Tél: +261 20 53 311 37 - Fax: +261 20 53 322 04
e-mail : formation@ctht.org / ctht@moov.mg
site web : www.ctht.org

MISE EN CONFORMITÉ ET QUALITÉ DES PRODUITS

La traçabilité des produits

La traçabilité des produits constitue une des exigences du marché européen. Cette formation permettra aux participants de comprendre la nécessité de son adoption pour les produits et la manière dont il faudrait la mettre en application.



DURÉE :
1 journée



DESTINÉ AUX :

- Personnel d'entreprise exportatrices
- Cadres ou techniciens des ONG ou des organisations de producteurs,
- Petits et grands producteurs des cultures de rentes,
- Agents vulgarisateurs,
- Responsable qualité.
- Etudiants des écoles de technicien ou d'ingénieur



CONNAISSANCES PRÉALABLES :

- Démarche qualité



NIVEAU ACQUIS EN FIN DE FORMATION :

- Maîtrise



TARIF :

- Session de 10 personnes : 100 000 Ariary / personne
- Session de 20 personnes : 50 000 Ariary/personne



CALENDRIER DE FORMATION :

Nous contacter



LIEU :

CTHT - Tamatave

Objectifs

- Comprendre les principes de base de la traçabilité et son caractère obligatoire
- Mettre en place un système de traçabilité des produits
- Mettre en oeuvre un système de traçabilité des produits

Itinéraire pédagogique

THÈME 1 : LA CONNAISSANCE DE LA TRACABILITE

- Définition,
- Enjeux et importances,
- Différents types de traçabilité.

THÈME 2 : LA MISE EN PLACE DU SYSTEME DE TRACABILITE

- Différentes étapes de la construction d'un système de traçabilité
- Documentation en traçabilité
- Limites et contraintes
- Gestion d'un système de traçabilité

THÈME 3 : LA MISE OEUVRE D'UN SYSTEME DE TRACABILITE

- Cas concret sur la filière litchi

Méthodologie

- Cours : 70% - Travaux pratiques : 30%
- Approche théorique : acquisition des connaissances de base.
- Travaux pratiques : mise en situation et/ou étude de cas pour application
- Evaluation finale : contrôle des connaissances acquises.

AUTRES INFORMATIONS :

- Formation théorique sur projection powerpoint
- Supports de formation fournis
- Pause café le matin et l'après midi
- Nombre de participants min = 10, max = 20 par session
- Horaire : 8h00 – 12h00 et 14h00-18h00
- Délivrance de certificat de participation à la formation.

Possibilité de pré-inscription sur le site web du CTHT. L'inscription n'est confirmée qu'après paiement des droits.

INFORMATIONS

CENTRE TECHNIQUE HORTICOLE DE TAMATAVE
Boulevard Joffre Tamatave 501 Madagascar
Tél: +261 20 53 311 37 - Fax: +261 20 53 322 04
e-mail : formation@ctht.org / ctht@moov.mg
site web : www.ctht.org

MAINTENANCE INDUSTRIELLE

La maintenance des équipements en agroalimentaire

Cette formation permettra aux apprenants d'acquérir une connaissance avancée sur le rôle et le fonctionnement de la maintenance à travers des exposés-supports; par le partage d'expériences, et surtout avec des pratiques réalisées dans une halle technologique garnie d'équipements pilotes de haute technologie.



DURÉE :
4 jours



DESTINÉ AUX :

- Etudiants en cycle de formation technique industrielle (université ou école)
- Cadres ou techniciens dans le domaine agro-alimentaire
- Opérateurs du secteurs agro-alimentaire



CONNAISSANCES PRÉALABLES :

- Connaissance techniques: mécanique, électricité, pneumatique, et hydraulique;
- Expériences dans un milieu industriel
- Connaissance en informatique (si possible Access)



NIVEAU ACQUIS EN FIN DE FORMATION :

- Maîtrise



TARIF :

- Session de 10 personnes : 100 000 Ariary / personne



CALENDRIER DE FORMATION :

Nous contacter



LIEU :

CTHP - Ivoloina Tamatave

Objectifs

- Acquérir les bases et les points clés de la maintenance des équipements en agro-alimentaire
- Maîtriser la technique d'analyse des modes de défaillances et de leurs effets (AMDE) ainsi que l'analyse de résolution des problèmes (ARP)
- Pouvoir identifier les matériels adaptés aux besoins des opérateurs souhaitant investir dans l'agro-alimentaire.

Itinéraire pédagogique

THÈME 1 : LA MAINTENANCE EN EQUIPEMENTS AGRO ALIMENTAIRES

- Définition de la maintenance (activités, fonction et processus)
- Etude de mise en place d'une politique de maintenance bien adaptée aux besoins de la société
- Etudes des matériels pour déterminer les points essentiels
- Pratique de mise en place des gammes de maintenance

THÈME 2 : ANALYSE DES MODES DE DEFAILLANCES ET DE LEURS EFFETS (AMDE), ANALYSE ET RESOLUTION DES PROBLEMES (ARP)

- Technique de base de l'AMDE et de l'ARP
- Application de l'ARP sur un matériel
- Gestion d'intervention en cas de panne
- Etudes des cas (pour les problèmes répétitifs)
- Analyse des améliorations possibles sur un matériel suivant la demande de la production

THÈME 3 : IDENTIFICATION DES MATERIELS

- Analyse des points techniques essentiels pour pouvoir identifier un équipement suivant la fonction et l'objectif attendus
- Technique de simulation de fiabilité d'un matériel par rapport à sa maintenance

Méthodologie

- Exposés avec supports
- Débats
- Pratiques dans une halle technologique

AUTRES INFORMATIONS :

- Nombre de participants = 10
- Délivrance de certificat de participation à la formation.

Possibilité de pré-inscription sur le site web du CTHT. L'inscription n'est confirmée qu'après paiement des droits.

INFORMATIONS

CENTRE TECHNIQUE HORTICOLE DE TAMATAVE
Boulevard Joffre Tamatave 501 Madagascar
Tél: +261 20 53 311 37 - Fax: +261 20 53 322 04
e-mail : formation@ctht.org / ctht@moov.mg
site web : www.ctht.org

APICULTURE

Apiculture moderne

L'apiculture est une activité humaine chargée de traditions séculaires. Bien qu'elle soit entrée dans l'ère des techniques modernes, de nombreuses pratiques coutumières sont encore utilisées alors qu'elles s'avèrent inopérantes, peu rentables, ne respectant pas les règles d'hygiène exigées par consommateurs. Cette formation va s'adresser aux apiculteurs amateurs et professionnels pour leur présenter un ensemble de savoir-faire utiles et une occasion d'approfondir leur connaissance en pratique apicole.

**DURÉE :**

4 jours (25H)

**DESTINÉ AUX :**

- Apiculteurs amateurs
- Apiculteurs professionnels
- Etudiants des écoles de technicien agricole
- Cadres ou techniciens intervenants dans des ONG ou des organisations de producteurs
- Agents vulgarisateurs

**CONNAISSANCES PRÉALABLES :**

- Aucun

**NIVEAU ACQUIS EN FIN DE FORMATION :**

- Base

**TARIF :**

- 5 à 9 personnes: 170 000 MGA/ personne
- 10 à 15 personnes: 95 000 MGA/ personne
- 16 à 20 personnes: 59 000 MGA/ personne

**CALENDRIER DE FORMATION :**

Nous contacter

**LIEU :**

Tamatave et les zones de productions localisées dans le distict de Tamatave II

Objectifs

- Comprendre le contenu technique et l'objectif visés par la pratique des itinéraires techniques développés
- Respecter les bonnes pratiques et les consignes pour une meilleure production apicole de qualité
- Maîtriser l'utilisation des équipements et des outils de production
- Améliorer la gestion du rucher

Itinéraire pédagogique

THÈME 1 : INITIATION EN APICULTURE

- Les principes d'installation d'un rucher (choix de l'emplacement, orientation des ruches).
- La colonie d'abeilles: rôles et morphologie de chaque individu.
- Les matériels et les équipements nécessaires pour pratiquer l'apiculture moderne.

THÈME 2 : LA BONNE CONDUITE DE RUCHER

- L'examen des cadres (présence de reine, couvain d'un jour, couvain operculé, cadres de miel)
- Le renouvellement des cadres
- Le nourrissage des abeilles
- La multiplication: l'essaimage artificiel
- L'enruchement (piégeage d'essaim, transvasement de ruche)
- Le marquage des reines

THÈME 3 : LA RECOLTE DU MIEL

- L'extraction du miel (préparation, désopercution, filtration, maturation)
- Le conditionnement du miel

Méthodologie

- Cours théoriques: 50%, pratiques: 50%
- Approche théorique: développement des connaissances de base de l'apiculture moderne
- Pratique: Démonstration et application des différentes techniques et des manipulations nécessaires pour la bonne gestion d'un rucher
- Distribution de livrets et/ou de fascicules techniques illustrés pour faciliter la compréhension

AUTRES INFORMATIONS :

- Tarif ne comprenant pas les frais de transport jusqu'au lieu de formation, l'hébergement, la restauration et l'assurance des participants
- Outils agricoles et livrets et ou/fascicules techniques fournis
- Horaire: 8h à 12h - 14h30 à 17h30
- Nombre de participants min=5, max=20
- Formation en dehors de Tamatave sur devis

INFORMATIONS

CENTRE TECHNIQUE HORTICOLE DE TAMATAVE
Boulevard Joffre Tamatave 501 Madagascar
Tél: +261 20 53 311 37 - Fax: +261 20 53 322 04
e-mail : formation@ctht.org / ctht@moov.mg
site web : www.ctht.org

AGRONOMIE

Les maladies et ravageurs du bananier

Formation sur l'identification des maladies et ravageurs du bananier. En deux jours, les principales maladies et ravageurs du bananier et les moyens de lutte sont connus.



DURÉE :
2 jours (16 H)



DESTINÉ AUX :

- Etudiants en cycle de formation technique ou supérieur
- Cadres ou techniciens intervenants dans des ONG organisations de producteurs
- Petits et grands producteurs de banane
- Cadres des ministères ou des services régionaux de l'agriculture



CONNAISSANCES PRÉALABLES :

- Aucun



NIVEAU ACQUIS EN FIN DE FORMATION :

- Base



TARIF :

- 150 000 MGA/ personne



CALENDRIER DE FORMATION :
Nous contacter



LIEU :
Parcelle de production/ Hors place selon proposition

Objectifs

Connaître les différentes maladies et ravageurs du bananier ainsi que les méthodes de lutte y afférentes pour pouvoir améliorer la conduite des bananeraies et obtenir ainsi des rejets sains et des régimes de bonne qualité.

Itinéraire pédagogique

THÈME : LES MALADIES ET RAVAGEURS DU BANANIER

- Les principales maladies et ravageurs du bananier et leurs conditions de développement
- L'identification sur le terrain des maladies et ravageurs et les techniques visant à les contrôler ou à les éradiquer
- Le suivi épidémiologique

Méthodologie

- Cours théoriques: 50%, pratiques: 50%
- Approche théorique: acquisition des connaissances de base
- Travaux pratiques: observation sur une parcelle de bananiers
- Evaluation finale: contrôle des connaissances acquises

AUTRES INFORMATIONS :

- Formation théorique sur projection powerpoint
- Supports de formation fournis
- Nombre de participants min=10, max=20, par session
- Horaire: 8h à 12h - 14h à 18h

Possibilité de pré-inscription sur le site web du CTHT. L'inscription n'est confirmée qu'après paiement des droits.

INFORMATIONS

CENTRE TECHNIQUE HORTICOLE DE TAMATAVE
Boulevard Joffre Tamatave 501 Madagascar
Tél: +261 20 53 311 37 - Fax: +261 20 53 322 04
e-mail : formation@ctht.org / ctht@moov.mg
site web : www.ctht.org

AGRONOMIE

Multiplication de masse des plants sains de bananiers et plantains ou méthodes PIF

Formation permettant d'acquérir une nouvelle technicité en matière de multiplication de plants. En quelques jours, les étapes de la chaîne de production de plants sains de bananiers et plantains sont maîtrisées.



DURÉE :
6 jours (48 H)



DESTINÉ AUX :

- Etudiants en cycle de formation technique ou supérieur
- Cadres ou techniciens intervenants dans des ONG organisations de producteurs
- Petits et grands producteurs de banane
- Cadres des ministères ou des services régionaux de l'agriculture



CONNAISSANCES PRÉALABLES :

- Aucun



NIVEAU ACQUIS EN FIN DE FORMATION :

- Maîtrise



TARIF :

- 105 000 MGA/ personne



CALENDRIER DE FORMATION :
Nous contacter



LIEU :
Pépinière Opération café/ serre
Analamalotra
Hors place selon proposition

Objectifs

Maîtriser la technicité de multiplication rapide du bananier dénommée «plants issus de fragments» ou PIF

Itinéraire pédagogique

THÈME : LA METHODE PIF

- Les principes théoriques, les avantages et les contraintes de la technique ainsi que les conditions de mise en oeuvre
- La maîtrise pratique des différentes opérations techniques

Méthodologie

- Cours théoriques: 20%, pratiques: 80%
- Approche théorique: acquisition des connaissances de base
- Travaux pratiques: du conditionnement des rejets jusqu'à leur mise en place dans les bacs de germination
- Evaluation finale: contrôle des connaissances acquises

AUTRES INFORMATIONS :

- Formation théorique sur projection powerpoint
- Supports de formation fournis
- Nombre de participants min=10, max=20
- Horaire: 8h à 12h - 14h à 18h

Possibilité de pré-inscription sur le site web du CTHT. L'inscription n'est confirmée qu'après paiement des droits.

INFORMATIONS

CENTRE TECHNIQUE HORTICOLE DE TAMATAVE
Boulevard Joffre Tamatave 501 Madagascar
Tél: +261 20 53 311 37 - Fax: +261 20 53 322 04
e-mail : formation@ctht.org / ctht@moov.mg
site web : www.ctht.org

AGRONOMIE

Conduite culturale d'une bananeraie

Formation de perfectionnement sur la conduite culturale d'une bananeraie. En trois jours, les étapes de bonne conduite de plantation pour avoir des rejets de bananiers sains et des régimes de qualité sont maîtrisées.



DURÉE :
3 jours (24 H)



DESTINÉ AUX :

- Etudiants en cycle de formation technique ou supérieur
- Cadres ou techniciens intervenants dans des ONG ou des organisations de producteurs
- Petits et grands producteurs de banane
- Cadres des ministères ou des services régionaux de l'agriculture



CONNAISSANCES PRÉALABLES :

- Aucun



NIVEAU ACQUIS EN FIN DE FORMATION :

- Maîtrise



TARIF :

- 120 000 MGA/ personne



CALENDRIER DE FORMATION :
Nous contacter



LIEU :
Parcelle de production
Hors place selon proposition

Objectifs

Maîtriser les techniques culturales

Itinéraire pédagogique

THÈME : LES CONDUITES CULTURALES DANS UNE BANANERAIE

- Les principaux itinéraires culturaux en fonction des conditions culturales, des variétés et des objectifs de productions
- Les opérations culturales à réaliser pour améliorer la productivité des plantations
- Les conditions et les techniques de récolte et de traitement post-récolte

Méthodologie

- Cours théoriques: 60%, pratiques: 40%
- Approche théorique: acquisition des connaissances de base
- Travaux pratiques: de la plantation jusqu'au traitement post-récolte
- Evaluation finale: contrôle des connaissances acquises

AUTRES INFORMATIONS :

- Formation théorique sur projection powerpoint
- Supports de formation fournis
- Nombre de participants min=10, max=20
- Horaire: 8h à 12h - 14h à 18h

Possibilité de pré-inscription sur le site web du CTHT. L'inscription n'est confirmée qu'après paiement des droits.

INFORMATIONS

CENTRE TECHNIQUE HORTICOLE DE TAMATAVE
Boulevard Joffre Tamatave 501 Madagascar
Tél: +261 20 53 311 37 - Fax: +261 20 53 322 04
e-mail : formation@ctht.org / ctht@moov.mg
site web : www.ctht.org

AGRONOMIE

Multiplication des végétaux

Etre pépiniériste est un métier, avec une maîtrise de la chaîne de production à la livraison des plants. Ce module permettra aux participants de savoir contrôler la qualité des végétaux produits et de faire le suivi des travaux de pépinière. Il enseignera sur les techniques de production, les connaissances de la croissance et le temps de culture des plantes, le coût de revient du produit pour pouvoir vendre en toutes saisons.



DURÉE :
3 jours (21 H)



DESTINÉ AUX :

- Etudiants des écoles de technicien agricole
- Cadres ou techniciens intervenants dans des ONG ou des organisations de producteurs
- Petits et grands producteurs de culture de rentes
- Agents vulgarisateurs
- Pépiniéristes privés



CONNAISSANCES PRÉALABLES :

- Connaissance de base en biologique végétale



NIVEAU ACQUIS EN FIN DE FORMATION :

- Base



TARIF :

- 5 à 9 personnes: 170 000 MGA/ personne
- 10 à 15 personnes: 95 000 MGA/ personne
- 16 à 20 personnes: 59 000 MGA/ personne



CALENDRIER DE FORMATION :

Nous contacter



LIEU :

Tamatave, Analamalotra, Ivoloïna (pépinière et verger)

Objectifs

- Apprendre les techniques de multiplication des plantes (par semis, par multiplication végétative)
- Maîtriser l'utilisation des outils de production (parcs à bois, vergers à graines)
- Améliorer la gestion d'une pépinière

Itinéraire pédagogique

THÈME 1 : LA MULTIPLICATION ASEXUEE

- Les caractéristiques nécessaires pour effectuer le semis
- Les différents types de semis
- Le repiquage

THEME 2 : LES DIFFERENTS TYPES DE MULTIPLICATION VEGETATIVE

- Le bouturage
- Le marcottage
- Le greffage

THEME 3: LA GESTION DE PEPINIERE

- La pépinière et les caractéristiques du choix de son emplacement
- Mise en place des infrastructures
- Organisation technique et spatiale
- Répartition des tâches et gestion du personnel

Méthodologie

- Cours théoriques: 60%, pratiques: 40%
- Approche théorique: Développement des techniques de multiplication adaptées à des types fruitiers
- Pratique: Démonstration et application par les participants des différents techniques
- Pour illustration: Distribution de livrets et/ou de fascicules techniques détaillant les itinéraires techniques

AUTRES INFORMATIONS :

- Tarif ne comprenant pas les frais de transport jusqu'au lieu de formation, l'hébergement, la restauration et l'assurance des participants
- Outils agricoles et livrets et/ou fascicules techniques fournis
- Horaire: 8h à 12h - 14h30 à 17h30
- Nombre de participants min=5, max=20
- Formation en dehors de Tamatave sur devis

Possibilité de pré-inscription sur le site web du CTHT. L'inscription n'est confirmée qu'après paiement des droits.

INFORMATIONS

CENTRE TECHNIQUE HORTICOLE DE TAMATAVE
Boulevard Joffre Tamatave 501 Madagascar
Tél: +261 20 53 311 37 - Fax: +261 20 53 322 04
e-mail : formation@ctht.org / ctht@moov.mg
site web : www.ctht.org

AGRONOMIE

Production des fruitiers

Ce module de formation enseignera les facteurs importants pour aménager les vergers d'arbres fruitiers. Il amènera les participants à être capables d'installer et de conduire un verger correctement en mettant en pratique tous leurs acquis sur la parcelle de production



DURÉE :
3 jours (21 H)



DESTINÉ AUX :

- Etudiants des écoles de technicien agricole
- Cadres ou techniciens intervenants dans des ONG ou des organisations de producteurs
- Petits et grands producteurs de culture de rentes
- Agents vulgarisateurs
- Pépiniéristes privés



CONNAISSANCES PRÉALABLES :

- Connaissance de base en biologique végétale



NIVEAU ACQUIS EN FIN DE FORMATION :

- Base



TARIF :

- 5 à 9 personnes: 170 000 MGA/ personne
- 10 à 15 personnes: 95 000 MGA/ personne
- 16 à 20 personnes: 59 000 MGA/ personne



CALENDRIER DE FORMATION :

Nous contacter



LIEU :

Tamatave et les zones de production localisées dans le district de Tamatave II

Objectifs

- Connaître les techniques de production des arbres fruitiers
- Comprendre le contenu technique et l'objectif visés par la pratique des itinéraires techniques développées
- Appliquer et communiquer à travers différents thèmes (choix de terrain, préparation du terrain, trouaison, piquetage, protection des cultures et entretiens divers)
- Respecter les bonnes pratiques et les consignes pour une meilleure agriculture (bon développement des plants et bon rendement) et une production de qualité

Itinéraire pédagogique

THÈME 1 : LA MISE EN PLACE D'UN VERGER DE FRUITIER

- Généralités sur les fruitiers
- Choix et préparation du terrain
- Plantation

THEME 2 : LES ENTRETIENS DE LA CULTURE

- Entretiens périodiques
- Entretiens particuliers
- Traitements phytosanitaires

THEME 3: APPLICATION SUR LA MISE EN PLACE D'UN VERGER DE FRUITIER

- Choix d'une culture (litchi, agrume...)

Méthodologie

- Cours théoriques: 60%, pratiques: 40%
- Approche théorique: Développement des conduites culturales adaptées à des types fruitiers
- Pratique: Démonstration et application par les participants des différents techniques de mise en place et d'entretiens de vergers; étude de cas (litchi, agrume ...)
- Pour illustration: Distribution de livrets et/ou de fascicules techniques détaillant les itinéraires techniques

AUTRES INFORMATIONS :

- Tarif ne comprenant pas les frais de transport jusqu'au lieu de formation, l'hébergement, la restauration et l'assurance des participants
- Outils agricoles et livrets et/ou fascicules techniques fournis
- Horaire: 8h à 12h - 14h30 à 17h30
- Nombre de participants min=5, max=20
- Formation en dehors de Tamatave sur devis

INFORMATIONS

CENTRE TECHNIQUE HORTICOLE DE TAMATAVE
Boulevard Joffre Tamatave 501 Madagascar
Tél: +261 20 53 311 37 - Fax: +261 20 53 322 04
e-mail : formation@ctht.org / ctht@moov.mg
site web : www.ctht.org

FORMATION

GESTION FINANCIERE

Comptabilité simplifiée



Formation sur l'amélioration de la gestion financière de l'association. Après la séance de formation, les apprenants sont capables d'enregistrer et expliquer les flux financier et les tenir dans un cahier.



DURÉE :
1 jour



DESTINÉ AUX :

- Association ou organisation paysanne OP
- Techniciens oeuvrant dans des ONG intervenant dans les associations ou OP
- Paysan producteur



CONNAISSANCES PRÉALABLES :

- Les apprenants doivent être :
- Capables de lire et écrire correctement
 - Capables d'effectuer des calculs simples



NIVEAU ACQUIS EN FIN DE FORMATION :

- Maîtrise



TARIF :

70 000 MGA/ personne



CALENDRIER DE FORMATION :

Nous contacter



LIEU :

Tamatave et hors Tamatave

Objectifs

- Gérer et enregistrer les flux financiers au niveau d'une association ou une OP
- Connaître la situation financière à un moment donné
- Prendre des décisions sur la spéculation du point de vue financier
- Avoir des traces sur toutes les transactions effectuées

Itinéraire pédagogique

THÈME 1 : GERER ET ENREGISTRER LES FLUX FINANCIERS

- Enregistrer et conserver toutes les pièces justificatives
- Gérer l'exploitation d'une manière transparente
- Avoir un enregistrement facile et clair

THEME 2 : CONNAITRE LA SITUATION FINANCIERE A UN MOMENT DONNE

- Cette rubrique permettra facilement la lecture de la situation financière
- Prévoir les opérations à faire suivant la disponibilité de l'argent

THEME 3: PRENDRE DES DECISIONS SUR LA SPECULATION DU POINT DE VUE FINANCIER

- Faire une analyse de la situation financière et prendre les décisions (du point de vue rentabilité)
- Analyser les dépenses et les recettes périodiques (suivant la fréquence de répétition)

THEME 4: AVOIR DES TRACES SUR TOUTES LES TRANSACTIONS EFFECTUEES

- Connaître les origines et l'utilisation de l'argent
- Connaître le nom du bénéficiaire, du client, du fournisseur, du prestataire qui a reçu l'argent

Méthodologie

- Cours théoriques: 30%, pratiques: 70%
- Approche théorique: acquisition des connaissances de base
- Pratique: étude de cas, encadrement particulier suivant l'assimilation de chaque apprenant
- Evaluation: à la fin de la séance de formation, un contrôle des connaissances acquises sera effectué

AUTRES INFORMATIONS :

- Supports de formation fournis en version malagasy
- Nombre de participants min=5, max=20, par session
- Horaire: 8h à 12h - 14h à 17h30
- En cas de déplacement hors Tamatave, le frais de déplacement est à la charge des participants

INFORMATIONS

CENTRE TECHNIQUE HORTICOLE DE TAMATAVE
Boulevard Joffre Tamatave 501 Madagascar
Tél: +261 20 53 311 37 - Fax: +261 20 53 322 04
e-mail : formation@ctht.org / ctht@moov.mg
site web : www.ctht.org

GESTION FINANCIERE

Compte d'exploitation

Formation sur l'amélioration et la gestion des exploitations Agricoles. Après la séance de formation, les apprenants sont capables d'analyser une exploitation, prendre une décision sur les activités, et établir un compte d'exploitation.



DURÉE :
1 jour



DESTINÉ AUX :

- Association ou organisation paysanne (OP)
- Techniciens oeuvrant dans des ONG intervenant dans les associations ou OP
- Paysan producteur



CONNAISSANCES PRÉALABLES :

Les apprenants doivent être :

- Capables de lire et écrire correctement
- Capables d'effectuer des calculs simples



NIVEAU ACQUIS EN FIN DE FORMATION :

- Maîtrise



TARIF :

70 000 MGA/ personne



CALENDRIER DE FORMATION

Nous contacter



LIEU :

Tamatave et hors Tamatave

Objectifs

- Inventaire des ressources disponibles et à acheter
- Inventaire des matériels: amortissements et remplacement
- Connaître toutes les activités à entreprendre
- Prévoir les dépenses et recettes de l'exploitation

Itinéraire pédagogique

THÈME 1 : INVENTAIRE DES RESSOURCES DISPONIBLES

- Des ressources foncières
- De la main d'oeuvre disponible pour les travaux agricoles
- De l'argent disponible pour l'exploitation agricole

THEME 2 : MATERIELS: AMORTISSEMENT ET REMPLACEMENT

- Faire un inventaire de tous les matériels nécessaires pour l'exploitation
- Prévoir le remplacement des matériels usés ou cassés
- Prévoir un budget pour l'entretien des matériels

THEME 3: CONNAITRE TOUTES LES ACTIVITES A ENTREPRENDRE

- Inventaire de toutes les activités à entreprendre
- Evaluer les besoins en main d'oeuvre pour chaque activité

THEME 4: PREVOIR LES DEPENSES ET LES RECETTES DE L'EXPLOITATION

- Faire une projection sur les recettes de l'exploitation
- Inventorier toutes les charges d'exploitation
- Dresser le tableau de compte de l'exploitation

Méthodologie

- Cours théoriques: 30%, pratiques: 70%
- Approche théorique: acquisition des connaissances de base
- Pratique: étude de cas, encadrement particulier suivant l'assimilation de chaque apprenant
- Evaluation: à la fin de la séance de formation, un contrôle des connaissances acquises sera effectué

AUTRES INFORMATIONS :

- Supports de formation fournis en version malagasy
- Nombre de participants min=5, max=20
- Horaire: 8h à 12h - 14h à 17h30
- En cas de déplacement hors Tamatave, les frais de déplacement sont à la charge des participants

Possibilité de pré-inscription sur le site web du CTHT. L'inscription n'est confirmée qu'après paiement des droits.

INFORMATIONS

CENTRE TECHNIQUE HORTICOLE DE TAMATAVE
Boulevard Joffre Tamatave 501 Madagascar
Tél: +261 20 53 311 37 - Fax: +261 20 53 322 04
e-mail : formation@ctht.org / ctht@moov.mg
site web : www.ctht.org

GESTION FINANCIERE

Gestion et suivi des comptes bancaires des OP

Formation sur l'amélioration et la gestion financière d'une association ou d'une organisation de producteurs. Après la séance de formation, les apprenants sont capables d'enregistrer et d'expliquer les flux financiers, les tenir dans un cahier, et prévoir les différentes charges.



DURÉE :
1 jour



DESTINÉ AUX :

- Association ou organisation paysanne (OP) ayant des comptes bancaires ou mutualistes
- Techniciens oeuvrant dans des ONG intervenant dans les associations ou OP
- Paysan producteur



CONNAISSANCES PRÉALABLES :

Les apprenants doivent être :

- Capables de lire et écrire correctement
- Capables d'effectuer des calculs simples
- Avoir une bonne connaissance de la langue française



NIVEAU ACQUIS EN FIN DE FORMATION :

- Maîtrise



TARIF :

70 000 MGA/ personne



CALENDRIER DE FORMATION :

Nous contacter



LIEU :

Tamatave et hors Tamatave

Objectifs

- Tenir dans un livre les flux financiers
- Suivre le mouvement, et connaître la situation financière à un moment donné
- Avoir des traces sur toutes les transactions effectuées

Itinéraire pédagogique

THÈME 1 : TENIR DANS UN LIVRE LE FLUX FINANCIER EN BANQUE

- Enregistrer dans un livre toutes les opérations effectuées en banque suivant l'ordre chronologique
- Récapituler dans un cahier toutes les pièces justificatives

THEME 2 : SUIVRE LE MOUVEMENT ET CONNAITRE LA SITUATION FINANCIERE A UN MOMENT DONNE

- Cette rubrique permettra de faciliter la lecture de la situation financière
- Prévoir les opérations à faire suivant la disponibilité de l'argent

THEME 3: AVOIR DES TRACES SUR TOUTES LES TRANSACTIONS EFFECTUEES

- Connaître les origines et l'utilisation de l'argent
- Avoir des informations sur l'origine de l'argent
- Avoir des informations sur l'utilisation ou le bénéficiaire de l'argent

Méthodologie

- Cours théoriques: 30%, pratiques: 70%
- Approche théorique: acquisition des connaissances de base
- Pratique: étude de cas, encadrement particulier suivant l'assimilation de chaque apprenant
- Evaluation: à la fin de la séance de formation, un contrôle des connaissances acquises sera effectué

AUTRES INFORMATIONS :

- Supports de formation fournis en version malagasy
- Nombre de participants min=5, max=20
- Horaire: 8h à 12h - 14h à 17h30
- En cas de déplacement hors Tamatave, le frais de déplacement est à la charge des participants

Possibilité de pré-inscription sur le site web du CHTH. L'inscription n'est confirmée qu'après paiement des droits.

INFORMATIONS

CENTRE TECHNIQUE HORTICOLE DE TAMATAVE
Boulevard Joffre Tamatave 501 Madagascar
Tél: +261 20 53 311 37 - Fax: +261 20 53 322 04
e-mail : formation@ctht.org / ctht@moov.mg
site web : www.ctht.org

EMBALLAGE ALIMENTAIRE

Fondamentaux de l'emballage et du conditionnement des produits alimentaires

L'emballage est l'un des facteurs clefs du succès commercial d'un produit et peut représenter, dans certains secteurs, plus de 70% du prix du produit. Cette formation permettra aux participants de comprendre les enjeux de l'emballage.



DURÉE :
2 jours



DESTINÉ AUX :

- Dirigeants d'entreprise,
- Responsable marketing, Responsable commercial, Responsable Emballage et Conditionnement, Responsable R&D, Responsable technique, Responsable qualité, Responsable approvisionnement
- Producteur en agence de communication



CONNAISSANCES PRÉALABLES :

- Notions en marketing



NIVEAU ACQUIS EN FIN DE FORMATION :

- Base



TARIF :

100 000 MGA/ personne



CALENDRIER DE FORMATION :

Nous contacter



LIEU :

CHTH Tamatave

Objectifs

- Appréhender l'emballage et le conditionnement des produits alimentaires dans sa globalité,
- Savoir traduire ses besoins en cahier des charges,
- Raisonner le choix de l'emballage en fonction des caractéristiques du produit, de la technique de conditionnement, des exigences réglementaires, du coût...
- Eco-concevoir les emballages et prévenir les déchets d'emballage.

Itinéraire pédagogique

THÈME 1 : L'EMBALLAGE ET LE CONDITIONNEMENT DES PRODUITS ALIMENTAIRES

- L'emballage et ses fonctions,
- Les matériaux d'emballage et leurs propriétés,
- Développement d'un emballage.

THEME 2 : LA DÉFINITION D'UN CAHIER DES CHARGES FONCTIONNEL DE L'EMBALLAGE

- Présentation de la méthodologie
- Paramètres indispensables à prendre en compte dans le cahier des charges fonctionnels,
- Présentation d'un exemple de cahier des charges fonctionnels d'un emballage.

THEME 3: L'ÉCO-CONCEPTION DES EMBALLAGES ET LA PRÉVENTION DES DÉCHETS

- Analyse du cycle de vie des emballages
- Eco-concevoir un emballage
- La prévention des déchets, le recyclage

Méthodologie

- Cours théoriques: 60%, pratiques: 40%
- Approche théorique: acquisition des connaissances de base
- Pratique: étude de cas
- Evaluation: à la fin de la séance de formation, un contrôle des connaissances acquises sera effectué

AUTRES INFORMATIONS :

- Nombre de participants min=5, max=15, par session.
- Horaire: 8h à 12h - 14h à 18h00

INFORMATIONS

CENTRE TECHNIQUE HORTICOLE DE TAMATAVE
Boulevard Joffre Tamatave 501 Madagascar
Tél: +261 20 53 311 37 - Fax: +261 20 53 322 04
e-mail : formation@ctht.org / ctht@moov.mg
site web : www.ctht.org