

## Informations de la CCI du Gers



Informations de la CCI du Gers

### ATELIERS "DEVENIR MICRO ENTREPRENEUR"

Le 16 février 2017 de 14 h à 16 h à la CCI du Gers à Auch - Place Jean David.

Contact CCI du Gers : Justine CAPOT PITTON Tél : 05.62.61.62.54 Email : [j.capot@gers.cci.fr](mailto:j.capot@gers.cci.fr)

### ATELIERS « PRET A VOUS LANCER ? » 21 FEVRIER

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 21 FEVRIER– Place Jean David à AUCH à 9 heures. Contact CCI du GERS : Tel 05 62 61 62 61 – [www.gers.cci.fr](http://www.gers.cci.fr)

### « Employeurs : avez-vous réalisé votre document unique d'évaluation des risques professionnels ? »

Les accidents et arrêts de travail ne sont pas une fatalité. La Loi impose à tout employeur de répertorier par écrit les risques professionnels dans son établissement.

Pour les commerces non alimentaires, les restaurants traditionnels et les garages automobiles, il existe un outil gratuit (OIRA) qui facilite grandement sa rédaction : un moyen d'être en règle en moins de 2 heures et gratuitement !

La CCI du Gers organise un atelier à l'issue duquel chaque employeur repartira avec son document unique gratuit, personnalisé et imprimé.

Date : lundi 20 mars 2017 de 9h à 11h à Auch. Inscription : Contact CCI du Gers, Céline JARLAN

Tél : 05 62 61 62 51. Email : [c.jarlan@gers.cci.fr](mailto:c.jarlan@gers.cci.fr)

### Des ateliers pratiques accessibles près de chez soi

Vous êtes intéressé pour assister à des ateliers mais ils ne se déroulent pas près de chez vous ?

Vous n'êtes certainement pas le seul à être intéressé. Pour changer cela, faites-en part à Céline Jarlan, animateur Commerce afin d'envisager une animation près de chez vous !

Contact CCI du Gers : Céline JARLAN Tél : 05 62 61 62 51 Email : [c.jarlan@gers.cci.fr](mailto:c.jarlan@gers.cci.fr)

### SE GARANTIR CONTRE LE RISQUE D'IMPAYÉS GRACE A L'ASSURANCE CREDIT

Le 15 novembre 2016, le médiateur national du crédit aux entreprises a lancé un nouveau guide sur l'assurance-crédit destiné aux dirigeants d'entreprise : « L'assurance-crédit pour tous » qui peut être téléchargé gratuitement notamment sur le portail Internet « Mediateurcredit ». Ce guide explique le fonctionnement et les enjeux de l'assurance-crédit et propose, à travers une série de 8 fiches pratiques, d'accompagner le dirigeant dans la gestion de son poste clients et dans ses relations avec les assureurs-crédit.

Rappelons que l'assurance-crédit garantit l'entreprise contre le risque d'impayés de ses clients. Pour les fournisseurs, l'assurance-crédit contribue à la réduction des risques du poste clients.

Pour les acheteurs, elle facilite l'obtention de délais de paiement :

[www.economie.gouv.fr/mediateurcredit/assurance-crédit-pour-tous](http://www.economie.gouv.fr/mediateurcredit/assurance-crédit-pour-tous)

### 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](http://www.ctcpa.org)

► Travail des produits carnés : pâtés fines, mousses et pâtés

- Quelles sont les caractéristiques du hachage grossier et du hachage fin ?
- Quels sont les principes des liaisons émulsions ?
- Sur quels paramètres je peux agir pour maîtriser le cutterage (vitesse, durée, température...) ?
- Quelles sont les propriétés fonctionnelles des ingrédients et leurs contraintes ?

- Quels sont les matériels et outillages, à quoi servent-ils ?

## **EXERCICES EN HALLE TECHNOLOGIQUE**

Dates : 2 jours – 20 et 21 mars – AUCH

### ► Les techniques biscuitières

- Quelles sont les matières premières rentrant dans la composition d'un biscuit ?
- Quels sont leurs rôles respectifs ?
- Les étapes de fabrication, quelles sont leurs incidences sur le produit fini ?
- Quel rôle joue la cuisson sur le développement du biscuit ?
- Les phénomènes d'altération, comment les prévenir ?
- Quels sont les points de maîtrise ?

## **EXERCICES EN HALLE TECHNOLOGIQUE**

Dates : 3 jours - 28, 29 et 30 mars – AUCH. Contact CTCPA : Magali LARGEOT Tél : 04 74 45 52 35

E-mail : [mlargeot@ctcpa.org](mailto:mlargeot@ctcpa.org)