



HYGIÈNE EN RESTAURATION COMMERCIALE (2 jours)

OBJECTIFS

Connaître la réglementation en vigueur et les bonnes pratiques d'hygiène en restauration commerciale.

PROGRAMME

Lundi 30 octobre

Présentation de la réglementation sanitaire en vigueur : étude du paquet hygiène ; des obligations réglementaires en fonction des modes de commercialisation ; rôle des organismes officiels de contrôles. La microbiologie alimentaire et les dangers microbiens : principaux microorganismes, origines, paramètres de développement, toxi infections alimentaires.

Les bonnes pratiques d'hygiène : protocole de nettoyage et de désinfection, gestion des températures, lutte contre les nuisibles et potabilité de l'eau.

Mardi 31 octobre

Règles d'hygiène lors de la transformation et la commercialisation des produits : hygiène du personnel, matériel, des locaux, des denrées. Application de la méthode HACCP : connaissance des dangers, opérations à maîtriser, autocontrôles et enregistrement. Traçabilité et gestion des produits non conformes.

DLC-DLUO (définition, détermination de la durée de vie d'un produit, information du consommateur).

Étiquetage des denrées alimentaires : rappel des mentions obligatoires.



**Lundi 30 et Mardi 31
octobre 2017**



À Auch (Gers - 32)

Intervenant : Claire JULIEN
formatrice agroalimentaire du
CFA/CFPPA de Lozère.

Responsable de formation : Charleyne BARTHOMEUF

Responsable pédagogique : Anaïs SENAT

BULLETIN D'INSCRIPTION

FORMATION : Hygiène en restauration commerciale.

DATES : Lundi 30 et Mardi 31 octobre 2017.

NOM :

PRENOM :

ENTREPRISE :

ADRESSE :

CODE POSTAL : **COMMUNE :**

TELEPHONE :

EMAIL :

DATE DE NAISSANCE (exigée par VIVEA) :

PRÉCISIONS SUR VOTRE STATUT :

- Chef d'exploitation Cotisant(e) solidaire
 Salarié(e) Porteur de projet
 Autre, précisez

J'autorise l'ADEAR 32 à communiquer mes coordonnées pour un éventuel covoiturage.

J'ai pris connaissance des conditions générales.

Fait à Le
Signature :

VOS ATTENTES POUR CETTE FORMATION

Quelles sont les nouvelles pratiques, méthodes et connaissances que je souhaite acquérir ?

.....
.....
.....

Inscription :

Veillez retourner le bulletin d'inscription accompagné d'un **chèque de caution de 20 euros avant le 16 octobre** à l'adresse suivante :



ADEAR 32 / Association pour le développement de l'emploi agricole et rural du Gers

1 rue Dupont de l'Eure
32000 Auch

Pour plus de renseignements, contactez nous au :
05 62 05 30 86 ou à contact@adear32.fr.



FORMATION PROFESSIONNELLE

N° d'activité de formation : 73320036332

HYGIÈNE EN RESTAURATION COMMERCIALE

INFORMATIONS PRATIQUES :

Public

Agriculteurs et porteurs de projet.

Pré-requis

Aucun.

Lieu et horaires

30 et 31 octobre à l'ADEAR du Gers, 1 rue Dupont de l'Eure 32000 Auch. De 9h30 à 17h30.

Repas de midi

Repas pris sur place. Amenez un pique-nique à partager entre tous.

Coût et prises en charge

Coût de la formation : 350€. La totalité du coût de la formation peut être pris en charge par VIVEA pour les personnes éligibles (agriculteurs et porteurs de projet).

Salariés : Le coût de la formation peut être en partie pris en charge par le FAFSEA. Dans ce cas, nous consulter.

Porteurs de projet en phase d'installation : Les porteurs de projet peuvent bénéficier d'une prise en charge par le fonds VIVEA. Pour cela, une attestation d'éligibilité doit être demandée au "Point Accueil Installation" de la Chambre d'Agriculture de votre département. Merci de joindre l'original de cette attestation à votre bulletin d'inscription.

Crédit d'impôt : Si vous êtes au réel, vous pouvez couvrir une partie de vos frais grâce au crédit d'impôt à la formation. Pour vos heures passées en formation vous pouvez bénéficier aussi d'une prise en charge partielle du coût de votre remplacement.

Modalités :

- Une attestation de participation sera remis au stagiaire à la fin de la formation.
- Mode d'évaluation : fiche d'autoévaluation.

