

FORMATION

Proposer de la petite restauration à la ferme et sur son stand

Mardi 23 et mercredi 24 janvier 2018
Carpentras

Objectif pédagogique : Connaître la réglementation en vigueur et les bonnes pratiques à mettre en oeuvre pour proposer des assiettes saines

Contenu :

- Présentation de la réglementation sanitaire en vigueur
- Rappel sur la microbiologie alimentaire et les dangers microbiens
- Les bonnes pratiques d'hygiène : protocole de nettoyage et de désinfection, gestion des températures (telle que la maîtrise de la chaîne du froid), lutte contre les nuisibles et potabilité de l'eau
- Règles d'hygiène lors de la transformation et la commercialisation des produits
- Application de la méthode HACCP
- Traçabilité et gestion des produits non conformes
- DLC-DLUO
- Étiquetage des denrées

INFORMATIONS PRATIQUES

Tarifs : formation gratuite pour les agriculteurs éligibles VIVEA,
non-éligibles : nous consulter.

Intervenant : formateur agroalimentaire CFA/CFPPA de Lozère,
ingénieur agroalimentaire

Lieu : Carpentras

Repas du midi : tiré du sac

INSCRIPTIONS ET RENSEIGNEMENTS

Marion Genty – animatrice AEMR

GR CIVAM PACA – MIN 13 – 84 953 Cavaillon cedex

marion.genty@civampaca.org – 04 90 78 35 39 / 06 78 66 60 35

Date limite d'inscription : 8 janvier 2018