

L'hygiène et la sécurité alimentaire sur notre point de vente collectif (formation obligatoire à renouveler tous les 3 ans)

La réglementation européenne (Paquet Hygiène) impose une formation à l'hygiène de toutes les personnes qui sont à la vente dans un magasin d'alimentation (producteurs de permanence et salariés à la vente)

Objectifs de la formation

Les enjeux de l'hygiène et de la sécurité alimentaire, les grandes notions de la réglementation européenne, les principes de base de l'hygiène et de la traçabilité, les documents à utiliser, les éléments clés du nettoyage.

Enjeux

Votre attestation de formation à l'hygiène obligatoire pour la vente en point de vente collectif et valable 3 ans, un compte-rendu mentionnant tous les points à améliorer, un plan d'action à mettre en place, une formation sur le cadre réglementaire

Pré-requis

Faire partie d'un PVC

Infos complémentaires



Durée de la formation 1 jour(s)

Tarifs

Plus de renseignements

Carine MONTET
contact@terredenvies.fr
Terre d'Envies
49 avenue de Mâcon

01000
Bourg-en-Bresse
Tel. 04 74 23 00 91
Fax. 04 74 30 77 73

Dates, lieux et intervenants

date à définir

Sur votre point de vente
01000

Yves ARNAUD (ENILV Aurrillac)
Alexia-Louisa LAGACHE (Terre d'envies)