

Hygiène en restauration commerciale.

Etre en règle pour servir de la nourriture, hors tables d'hôtes/d'Accueil Paysan

Objectifs de la formation

Répondre à l'obligation réglementaire.

Enjeux

Formation adaptée aux activités de petite restauration -

Pré-requis

Pas de prérequis.

Déroulé

Journée 1 :

Accueil et présentation.

Hygiène : réglementation et enjeux.

Etiquetage

Risques liés à une insuffisance d'hygiène.

Hygiène du personnel.

Risques de contaminations physiques, chimiques et biologiques.

Les microorganismes.

Nettoyage et désinfection.

Journée 2 : Etude de cas à partir d'une visite et d'une mise en situation. Exercices pratiques.

Transport, réception et stockage des denrées alimentaires.

Hygiène des préparations froides.

Hygiène des préparations chaudes.

Bilan de la formation.

Remise d'une attestation.

Public cible

Adhérents Accueil Paysan, région Occitanie. Agriculteurs ayant une activité de petite restauration (vente à emporter, gouter à la ferme, pique nique, auberge, évènementiel avec restauration...)

Dates, lieux et intervenants

11 déc 2017

09:00 - 17:00 (7hrs)

Domaine de la Ventaillole.

11610 Ventenac-Cabardès.

Fabrice PINOS,

Cfppa du Lauragais.

12 déc 2017

09:00 - 17:00 (7hrs)

Domaine de la Ventaillole.

11610 Ventenac-Cabardès.

Fabrice PINOS

Cfppa du Lauragais.

Financier(s)



Financement de la formation et pièces à fournir

Bulletin d'inscription

Nom et Prénom _____

Adresse _____

Tel _____

Courriel _____

J'atteste avoir pris connaissance des conditions générales de formation ([Voir la fiche](#))

Infos complémentaires



Durée de la formation 2 jour(s)

Date limite d'inscription 27/11/2017

Tarifs

Adhérent 280€

Non adhérent 280€

Non agricole 280€

Formation prise en charge pour les

stagiaires éligibles VIVEA

Nous contacter pour tout autre fond de formation, hors Vivea.

Plus de renseignements

Marie Coupet

aude.po@accueil-paysan.com

Accueil Paysan Aude et PO

12, rue des genêts

11300

Limoux

Tel. 04 68 31 01 14

Repas tiré du sac et mis en commun.

Apport de votre matériel si possible en

J2 pour mise en situation (autrement,

cuisine mise en disposition)