

# Utiliser les matériels d'une légumerie et acquérir les bases de la réglementation sanitaire

**Public: Agriculteurs et porteurs de projet du Var et de Paca**

## Objectifs

Vous souhaitez utiliser collectivement une légumerie, et maîtriser les réglementations sanitaires liées à la manipulation des denrées alimentaires d'origine végétale

## Contenu

Matin

- présentation des matériels à l'aide de vidéos courtes
- Rappel des bases de la réglementation sanitaire : bonnes pratiques d'hygiène, HACCP, Paquet hygiène
- Fonctionnement et réglages des matériels
- Connaître l'organisation collective mise en place pour la légumerie (planning de production, fiches d'enregistrement,...)

Après-midi

- Manipulation pratique des matériels et retour sur les points de vigilance sanitaires
- Présentation spécifique en atelier du stérilisateur et de son fonctionnement
- Manipuler de façon autonome l'autoclave à l'aide de cas pratiques
- Maîtriser la qualité de ses produits (degré brix, degré de cuisson,...)

## Infos complémentaires



**Durée de la formation** 2 jour(s)

### Tarifs

Adhérent 150E/J€

Non adhérent 160E/J€

gratuit pour les agriculteurs éligibles VIVEA

### Plus de renseignements

Joseph RANDRIAMANANANDRO

agribiovar.randria@bio-provence.org

Agribio 83

Maison du Paysan - ZAC de la Gueiranne

83 340

CANNET DES MAURES

Tel. 04 94 73 24 83

**Taux de satisfaction** : %



**Modalités d'accès** :

## Dates, lieux et intervenants

**19 avr 2018**

09:00 - 17:00 (7hrs)

LEAP Saint Maximin

83470 Saint Maximin-La-Sainte-B

Philippe COURATIER (LEAP)

**20 avr 2018**

09:00 - 17:00 (7hrs)

LEAP Saint Maximin

83470 Saint Maximin-La-Sainte-B

Philippe COURATIER (LEAP)

## Financier(s)

