

# Proposer de la petite restauration à la ferme et sur son stand (84)

## Objectifs

Identifier, interpréter et appliquer les normes autour de l'hygiène alimentaire pour développer des accueils de qualité jusqu'à la petite restauration, dans le respect de la législation

## 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

## Infos complémentaires



**Durée de la formation** 2 jour(s)

### Tarifs

Non adhérent 150€  
gratuit pour les agriculteurs éligibles VIVEA  
Autres situations, nous contacter

### Plus de renseignements

Marion Genty  
marion.genty@civampaca.org  
GR CIVAM PACA  
MIN 13  
84 953  
CAVAILLON Cedex  
Tel. 04 90 78 35 39

**Taux de satisfaction : %**

Repas tiré du sac



**Modalités d'accès :**

[Conditions générales de formation](#)

## Dates, lieux et intervenants

**23 janv 2018** 84200 CARPENTRAS  
09:30 - 17:30 (7hrs)

**24 janv 2018** 84200 CARPENTRAS  
09:30 - 17:30 (7hrs)

Claire Julien, formatrice agroalimentaire CFA/CFPPA de Lozère, ingénieure agroalimentaire

Claire Julien, formatrice agroalimentaire CFA/CFPPA de Lozère, ingénieure agroalimentaire

## Financier(s)



## Bulletin à renvoyer / OU informations à transmettre par mail pour l'inscription

Nom \_\_\_\_\_ Prénom \_\_\_\_\_

Téléphone \_\_\_\_\_

Adresse \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Courriel \_\_\_\_\_

Statut : (agriculteur-trice?) \_\_\_\_\_

Cotisant-e VIVEA ? \_\_\_\_\_

Si oui, date de naissance : \_\_\_\_\_

