

formation : Hygiène en point de vente collectif - Thoiras

Objectifs de la formation

Connaître la réglementation sanitaire applicable à un point de vente collectif et être capable d'utiliser les outils nécessaires à son respect

Enjeux

la vente par les producteurs en un même site de produits divers, et notamment des produits d'origine animale (viande, oeuf, produits laitiers) implique une gestion sanitaire pointilleuse pour garantir la sécurité alimentaire des consommateurs, dans le respect de la réglementation sanitaire en vigueur.

Pré-requis

Les membres producteurs de la boutique paysanne de Thoiras

Déroulé

- Présentation de la nouvelle réglementation Européenne en matière d'hygiène alimentaire
- Rappel de microbiologie alimentaire
- Les bonnes pratiques d'hygiène
- Règles d'hygiène lors de la transformation et la commercialisation des produits

Méthode pédagogiques : Apport théorique et échanges des participants sur leurs pratiques - Démonstration d'auto-contrôles

Dates, lieux et intervenants

14 janv 2019

09:30 - 17:30 (7hrs)

Terroir Cévennes La Chataigneraie

30140 Thoiras

Co-organisateur(s)



Partenaire(s)



Bulletin d'inscription

Nom _____ Prénom _____

Adresse _____

Courriel _____

Téléphone _____

Merci d'envoyer ce bulletin, votre chèque (si nécessaire) et votre attestation VIVEA à

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

Infos complémentaires



Durée de la formation 1 jour(s)

Date limite d'inscription 07/01/2019

Tarifs

154€ - Formation prise en charge par VIVEA pour les personnes éligibles dans la limite de l'enveloppe disponible - Autre cas : nous contacter

Plus de renseignements

Responsable de formation Cécilia Darbouret

adearlr.formation@gmail.com

ADEAR Languedoc Roussillon

Mas de Saporta - Maison des

Agriculteurs

34875

LATTES cedex

Tel. 04.67.06.23.67

Alexandre DOUBLE, ingénieur agroalimentaire, formateur depuis 3 ans au CFPPA de Florac

Financier(s)

