

# HACCP : faire de la petite restauration BIO sur son stand

## Objectifs de la formation

Connaitre la réglementation et connaitres les bonnes pratiques HACCP sur son stand bio

## Enjeux

Mettre en place des mesures d'hygiènes efficaces correspondant à la réglementation en vigueur

## Déroulé

Objectif de la formation :

Identifier, évaluer et maîtriser les dangers significatifs au regard de la sécurité des aliments selon la méthode de l'HACCP.

Formation en salle :

- Présentation de la réglementation en vigueur
- Mise en application de la méthode HACCP
- Connaissances et rappel concernant le guide de bonnes pratiques d'hygiène ...

Étude de cas concrets, échanges autour des retours d'expérience.

## Dates, lieux et intervenants

### 17 déc 2019

09:00 - 17:00 (7hrs)

MIN Fleur

06000 Nice

### 18 déc 2019

09:00 - 17:00 (7hrs)

MIN Fleur

06000 Nice

## Financier(s)



## Infos complémentaires



**Durée de la formation** 2 jour(s)

**Date limite d'inscription** 16/12/2019

### Tarifs

Adhérent 240€

Non adhérent 340€

Non agricole 340€

gratuit pour les agriculteurs éligibles

VIVEA

Adhésion paysan-ne : 95€/an, Adhésion

Porteur-teuse de projet : 60€/an,

Adhérent éligible VIVEA : sans frais,

Adhérent(e) non-éligible à VIVEA :

140€/j, 120€/j/fformation>1J, Non-

adhérent non éligible à VIVEA : 170€/j

### Plus de renseignements

Charles Wirth

agribio06@bio-provence.org

Agribio 06

Box 58 - MIN Fleurs 6

06 296

NICE Cedex 3

Tel. 04 89 05 75 47

Alexandre DOUBLÉ, formateur du CFPPA de Lozère

Alexandre DOUBLÉ, formateur du CFPPA de Lozère