

Hygiène en restauration commerciale : 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

Pré-requis

Aucun pré-requis

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

26 oct 2021

09:00 - 17:00 (7hrs)

A définir

06000

CFPPA de Lozère

27 oct 2021

09:00 - 17:00 (7hrs)

A définir

06000

CFPPA de Lozère

Financier(s)



Infos complémentaires



• AGRIBIO 06 •
Les Paysans BIO des Alpes-Maritimes

Durée de la formation 2 jour(s)

Date limite d'inscription 22/10/2021

Tarifs

Adhérent 240€

Non adhérent 300€

Non agricole 300€

gratuit pour les agriculteurs éligibles

VIVEA

Plus de renseignements

Justine CUSTOJA

agribio06.justine@bio-provence.org

Agribio 06

10-12 rue des Arbousiers

06510 CARROS

06 64 42 07 97

Merci à chacun d'apporter son repas pour le midi