

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 MIN Fleur
09:00 - 17:00 (7hrs) 06000 Nice

18 déc 2019 MIN Fleur
09:00 - 17:00 (7hrs) 06000 Nice

Financeur(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/formation>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
Repas du midi partagé, bio, local et de saison !

Alexandre DOUBLÉ, formateur du CFPPA de Lozère

Alexandre DOUBLÉ, formateur du CFPPA de Lozère