

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

## Hygiène et réglementation en petite restauration à la ferme

### Objectifs de la formation

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 en vigueur

### Enjeux

Se former pour connaître les bonnes pratiques à mettre en oeuvre

### Pré-requis

Aucun

### Déroulé

- 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

### Dates, lieux et intervenants

<b>13 févr 2020</b> 09:00 - 17:30 (7hrs)	Salle de formation de l'ADEAR - MIN 84300 Cavaillon	CFPPA de Florac
<b>14 févr 2020</b> 09:00 - 17:30 (7hrs)	Salle de formation de l'ADEAR - MIN 84300 Cavaillon	CFPPA de Florac

### Co-organisateur(s)



### Financeur(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 : \_\_\_\_\_

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

### Infos complémentaires



**Durée de la formation** 2 jour(s)  
**Date limite d'inscription** 20/01/2020

### Tarifs

gratuit pour les agriculteurs éligibles  
VIVEA

### Plus de renseignements

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