

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

## Hygiène et réglementation en petite restauration à la ferme

### Objectifs

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

### Contenu

- 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

### 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

**Taux de satisfaction** : %

**Modalités d'accès** :

### 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)



### Financier(s)



**Bulletin à renvoyer / OU informations à transmettre par mail pour l'inscription**

Nom \_\_\_\_\_ Prénom \_\_\_\_\_

Téléphone \_\_\_\_\_

Adresse \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Courriel \_\_\_\_\_