

# Hygiène en point de vente collectif - Nuces

## Objectifs

Etre capable de maîtriser la qualité sanitaire d'une denrée alimentaire - Connaître les bonnes pratiques d'hygiène en point de vente collectif

## Pré-requis

Aucun prérequis

## Contenu

Audit du point de vente

Rappel sur la réglementation Européenne en matière d'hygiène alimentaire.

Les obligations des points de vente par rapport à la réglementation :

- La chaîne du froid
- Le plan de nettoyage et désinfection
- Les auto-contrôles (contrôles des surfaces, validation des DLC, analyses microbiologiques).
- Réglementation des conditions de préparation et de commercialisation des viandes hachées de boeuf.
- Les règles d'étiquetage.
- Les bonnes pratiques d'hygiène en découpe et tranchage en magasin :
- Hygiène du personnel,
- Hygiène du matériel,
- Les contrôles à effectuer,
- Les enregistrements des contrôles,
- Les erreurs à éviter.

Bilan de fin de formation, évaluation des acquis et de la satisfaction par les participants et suites envisagées. Nous utiliserons une grille d'auto-évaluation, d'utilisation intuitive et également un questionnaire d'évaluation de la satisfaction qui permet aux bénéficiaires d'exprimer leurs attentes pour la suite ainsi que leur satisfaction ou leur désaccord selon des axes variés : organisation logistique, rythme de la formation, qualité des interventions. Une évaluation orale collective est réalisée en complément du questionnaire.

Analyse de la satisfaction des stagiaires sur la formation précédente organisée en 2021 : 100% des stagiaires se disent satisfaits voire très satisfaits.

## Modalité d'enseignement

présentiel

## Dates, lieux et intervenants

**08 févr 2021**

09:30 - 17:30 (7hrs)

Magasin Panier Paysans 6 place de la poste  
12330 Nuces, Valady

Yves Arnaud, formateur du CFPPA d'Aurillac spécialisé dans les technologies d'hygiène

## Financeur(s)



## Bulletin d'inscription

Nom et Prénom \_\_\_\_\_

Adresse \_\_\_\_\_

Tel \_\_\_\_\_

Courriel \_\_\_\_\_

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

## Infos complémentaires



**Durée de la formation** 1 jour(s)

**Date limite d'inscription** 01/02/2021

## Tarifs

gratuit pour les agriculteurs éligibles

VIVEA

Contactez-nous pour tout autre fonds de formation

## Plus de renseignements

Nerea NGFOK, responsable de stage

nerea-ngfok@addear12.com

La Maison des Paysans

7 Côte d'Olemps

12510 Olemps

Tél : 05 65 67 44 98 / 07 82 75 81 26

Mél : addear12@orange.fr

Formation portée par l'ADDEAR de l'Aveyron, N°OF : 73 12 00 41 012

Pour réussir votre formation, notre organisme est en capacité de prendre en compte les éventuelles situations de handicap, temporaires ou permanentes. Merci de nous contacter afin d'étudier ensemble les possibilités d'adaptation.

Repas tiré du sac le midi.

## Taux de satisfaction : %

Pour s'inscrire, contactez-nous par mail, par tél ou envoyez-nous le bulletin d'inscription. Toute inscription fait l'objet d'une confirmation écrite.



## Modalités d'accès :