

Hygiène en point de vente collectif

Objectifs de la formation

Connaître la réglementation sanitaire applicable à un point de vente collectif et être capable d'utiliser les outils nécessaires à son respect

Enjeux

la vente par les producteurs en un même site de produits divers, et notamment des produits d'origine animale (viande, oeuf, produits laitiers) implique une gestion sanitaire pointilleuse pour garantir la sécurité alimentaire des consommateurs, dans le respect de la réglementation sanitaire en vigueur.

Pré-requis

Les membres producteurs du magasin de producteurs "Saveurs paysannes". Si vous n'êtes pas membre du magasin et que vous souhaitez suivre cette formation, merci de nous contacter.

Déroulé

- Présentation de la nouvelle réglementation Européenne en matière d'hygiène alimentaire
- Rappel de microbiologie alimentaire
- Les bonnes pratiques d'hygiène
- Règles d'hygiène lors de la transformation et la commercialisation des produits

Méthode pédagogiques : Apport théorique et échanges des participants sur leurs pratiques - Démonstration d'auto-contrôles dans le magasin

Dates, lieux et intervenants

10 nov 2020

09:30 - 17:30 (7hrs)

Magasin Saveurs Paysannes
12200 Villefranche de Rouergue

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

Financier(s)



Bulletin d'inscription

Nom _____ Prénom _____

Adresse _____

Courriel _____

Téléphone _____

Merci d'envoyer ce bulletin et votre chèque (si nécessaire).

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 30/10/2020

Tarifs

Adhérent 140€

Non adhérent 140€

Non agricole 140€

gratuit pour les agriculteurs éligibles

VIVEA

Contactez-nous pour tout autre fonds de formation

Plus de renseignements

Nerea Ngfok

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

Repas partagé le midi