

Bonnes pratiques d'hygiène et démarche HACCP

Objectifs de la formation

Maîtriser la réglementation en vigueur afin de pouvoir construire son plan de maîtrise sanitaire.

Enjeux

Réglementations sanitaires, transformation alimentaire

Pré-requis

Aucun

Déroulé

2 jours en salle et visite d'atelier de transformation

Infos complémentaires



Durée de la formation 2 jour(s)

Date limite d'inscription 12/10/2020

Tarifs

gratuit pour les agriculteurs éligibles

VIVEA

Porteurs de projet : 60€/jour

Plus de renseignements

Audrey Boussaoud

contact@adear32.fr

ADEAR du Gers

Repas partagé

Dates, lieux et intervenants

19 oct 2020 56 avenue des Pyrénées
09:30 - 17:30 (7hrs) 32000 Auch

20 oct 2020 56 avenue des Pyrénées
09:30 - 17:30 (7hrs) 32000 Auch

Formateur.trice du CFPPA de Lozère, spécialisé dans l'agroalimentaire

Formateur.trice du CFPPA de Lozère, spécialisé dans l'agroalimentaire

Financier(s)



Bulletin d'inscription

Nom _____ Prénom _____

Adresse _____

Courriel _____

Téléphone _____

Merci d'envoyer ce bulletin, votre chèque (si nécessaire) et votre attestation VIVEA à

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