

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

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

- Rappel sur le rôle des organismes, présentation de la réglementation sanitaire en vigueur, étude des obligations réglementaires selon les modes de commercialisation, rappel sur le rôle des organismes officiels de contrôles
- Rappel sur la microbiologie alimentaire et les dangers microbiens
- Choix de 2 situations vécues par les participants: description des pratiques et propositions d'améliorations pour optimiser les bonnes pratiques d'hygiène
- Définition collective des règles d'hygiène dites de «bonnes pratiques» d'un exemple concret pour aller vers les généralités..complétées par les règles obligatoires
- Choix de 4 exemples de transformation sur lesquels appliquer la méthode HACCP par les participants avec apports théoriques sur l'application de la méthode par le formateur
- DLC-DLUO : définition, détermination de vie d'un produit, information du consommateur
- Etiquetage des denrées alimentaires : rappel des mentions obligatoires
- Elaboration du plan d'action au regard du projet de départ et des apports de la formation intégrant l'ensemble des points de vigilance abordés en formation en terme d'hygiène et de sécurité. Analyse et améliorations collective

Dates, lieux et intervenants

18 févr 2021

09:00 - 17:00 (7hrs)

Salle de formation de l'ADEAR - MIN
84300 Cavaillon

Alexandre Doublé, formateur Agroalimentaire - CFPPA de Florac

19 févr 2021

09:00 - 17:00 (7hrs)

Salle de formation de l'ADEAR - MIN
84300 Cavaillon

Alexandre Doublé, formateur Agroalimentaire - CFPPA de Florac

Financier(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 : _____

Infos complémentaires



Durée de la formation 2 jour(s)

Date limite d'inscription 31/01/2021

Tarifs

Adhérent 532€

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

Repas partagé tiré du sac