

Hygiène en point de vente collectif - Le Soler (10/11)

Objectifs

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

Le producteur doit être membre d'une boutique paysanne mais il n'y a pas de pré-requis en termes de compétences.

Contenu

- 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

* En fin de formation, une attestation de formation sera remise à chaque stagiaire.

Note Satisfaction Globale formations Hygiène en PVC : 9,28/10

V1 - 2/11/2020

Dates, lieux et intervenants

10 nov 2020

09:00 - 17:00 (7hrs)

Oh Délice Paysan 8 Avenue de Vienne
66270 LE SOLER

Claire JULIEN, ingénieure agroalimentaire, formatrice depuis 6 ans au CFPPA de Florac et Responsable du Pôle Agroalimentaire.

Partenaire(s)



Financier(s)



Bulletin d'inscription

Nom _____ Prénom _____

Adresse _____

Courriel _____

Téléphone _____

Merci d'envoyer ce bulletin à admin@jeminstallepaysan.org

Infos complémentaires



Durée de la formation 1 jour(s)

Date limite d'inscription 02/11/2020

Tarifs

189€ - Formation prise en charge par VIVEA pour les personnes éligibles dans la limite de l'enveloppe disponible - Autre cas : nous contacter

Plus de renseignements

Responsable de stage : Cécilia Darbouret
adearlr.formation@gmail.com
ADEAR Languedoc Roussillon
Mas de Saporta
34875 LATTES cedex
Tel. 04.67.06.23.67

Taux de satisfaction : %

Accessibilité aux personnes en situation de handicap non prévue initialement pour cette formation. Nous contacter pour évaluer la possibilité d'adaptation à votre situation.



Modalités d'accès :