

Hygiène en restauration commerciale.

Etre en régle pour servir de la nourriture, hors tables d'hôtes/d'Accueil Paysan

Objectifs de la formation

Répondre à l'obligation réglementaire.

Enjeux

Formation adaptée aux activités de petite restauration -

Pré-requis

Pas de prérequis.

Déroulé

Journée 1 :

Accueil et présentation.

Hygiène : réglementation et enjeux.

Etiquetage

Risques liés à une insuffisance d'hygiène.

Hygiène du personnel.

Risques de contaminations physiques, chimiques et biologiques.

Les microorganismes.

Nettoyage et désinfection.

Journée 2 : Etude de cas à partir d'une visite et d'une mise en situation. Exercices pratiques.

Transport, réception et stockage des denrées alimentaires.

Hygiène des préparations froides.

Hygiène des préparations chaudes.

Bilan de la formation.

Remise d'une attestation.

Dates, lieux et intervenants

21 nov 2019

09:30 - 17:30 (7hrs)

Domaine de la Matarelle

11400 LAURABUC

Fabrice PINOS

Cfppa du Lauragais.

22 nov 2019

09:30 - 17:30 (7hrs)

Domaine de la Matarelle

11400 LAURABUC

Fabrice PINOS,

Cfppa du Lauragais.

Financier(s)



Financement de la formation et pièces à fournir

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 2 jour(s)

Date limite d'inscription 14/11/2019

Tarifs

Adhérent 280€

Non adhérent 280€

Non agricole 280€

gratuit pour les agriculteurs éligibles

VIVEA

Nous contacter pour tout autre fond de

formation, hors Vivea.

Plus de renseignements

Marie Coupet, responsable de stage.

aude.po@accueil-paysan.com

Accueil Paysan Aude et PO

10 rue du Général Lapasset

11300 Limoux

Tel. 04 68 31 01 14

Repas tiré du sac et mis en commun.

Apport de votre matériel si possible en

J2 pour mise en situation (autrement,

cuisine mise en disposition)