

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

Hygiène et réglementation en petite restauration à la ferme

Objectifs

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

Contenu

- Présentation de la réglementation sanitaire en vigueur
- Rappel sur la microbiologie alimentaire et les dangers microbiens
- Les bonnes pratiques d'hygiène : protocole de nettoyage et de désinfection, gestion des températures (telle que la maîtrise de la chaîne du froid), lutte contre les nuisibles et potabilité de l'eau
- Règles d'hygiène lors de la transformation et la commercialisation des produits
- Application de la méthode HACCP
- Traçabilité et gestion des produits non conformes
- DLC-DLUO
- Étiquetage des denrées

Infos complémentaires



Durée de la formation 2 jour(s)

Tarifs

Plus de renseignements

Marion Genty
marion.genty@civampaca.org
GR CIVAM PACA
MIN 13
84 953
CAVAILLON Cedex
Tel. 04 90 78 35 39

Taux de satisfaction : %



Modalités d'accès :

Dates, lieux et intervenants

13 févr 2020 Salle de formation de l'ADEAR - MIN CFPPA de Florac
09:00 - 17:30 (7hrs) 84300 Cavailon

14 févr 2020 Salle de formation de l'ADEAR - MIN CFPPA de Florac
09:00 - 17:30 (7hrs) 84300 Cavailon

Co-organisateur(s)

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 : _____

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