Faire de la petite restauration sur son stand

OBJECTIFS

Il existe une obligation réglementaire faite aux opérateurs de la restauration commerciale de suivre une formation à l'hygiène alimentaire.

ENJEUX

Cette formation est encadrée par un référentiel précis qui répond à un décret publié en 2011. A l'issue de cette formation, une attestation vous sera délivrée.

PRÉ-REQUIS

Pour proposer de la petite restauration sur son stand à l'occasion de manifestations organisé par Agribio 06, il faudra désormais posséder cette attestation.

CONTENU

- présentation de la réglementation sanitaire en vigueur
- rappels sur la microbiologie alimentaire
- les bonnes pratiques
- les règles d'hygiène
- application de la méthode HACCP
- traçabilité et gestion des produits non-conformes
- étiquetage.

Infos complémentaires

ORGANISÉE PAR
Agribio 06

DURÉE : 2 jour(s)

TARIFS
Finançable par le fond de formation Vivea

ATTESTATION
Aucune

RENSEIGNEMENTS
Nolwenn Yobé
agribio06@bio-provence.org
Agribio 06
Box 58 - MIN Fleurs 6
06 296
NICE Cedex 3
Tel. 04 89 05 75 47

DATES, LIEUX ET INTERVENANTS

Date	Lieu	Intervenant
30/03/2016	MIN Fleur 06000 Alpes-Maritimes	Claire Julien, formatrice agroalimentaire au CFPPA de Florac

THÈMES

Commercialisation

FINANCEURS

VIVÉA
Accompagner. Former. Cultiver l'avenir.

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