

Hygiène en restauration commerciale.

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

OBJECTIFS

Répondre à l'obligation réglementaire.

ENJEUX

Formation adaptée aux activités de petite restauration -

PRÉ-REQUIS

Pas de prérequis.

CONTENU

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.

Infos complémentaires

ORGANISÉE PAR

Accueil Paysan Aude et PO

DURÉE : 2 jour(s)

DATE LIMITE : 27/11/2017

TARIFS

Adhérent **280 €**

Non adhérent **280 €**

Non agricole **280 €**

VIVEA **Gratuit**

Nous contacter pour tout autre fond de formation, hors Vivea.

ATTESTATION

Aucune

RENSEIGNEMENTS

Marie Coupet

aude.po@accueil-paysan.com

Accueil Paysan Aude et PO

12, rue des genêts

11300

Limoux

Tel. 04 68 31 01 14

NOTE : 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)

DATES, LIEUX ET INTERVENANTS

Date	Lieu	Intervenant
12/12/2017	Domaine de la Ventaillole. 11610 Aude	Fabrice PINOS Cfppa du Lauragais.
11/12/2017	Domaine de la Ventaillole. 11610 Aude	Fabrice PINOS, Cfppa du Lauragais.

THÈMES

Création d'activité / diversification

Commercialisation / circuits courts

Pratiques et productions agricoles

Accueil

Transformation

FINANCEURS

VIVEA

Hygiène en restauration commerciale.

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