Hygiène en restauration commerciale.

Etre en régle 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 : 14/11/2019

TARIFS

Adhérent	**280 €**
Non adhérent	**280 €**
Non agricole	**280 €**

Finançable par le fond de formation Vivea

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

ATTESTATION

Remise en fin de formation

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

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
21/11/2019	Domaine de la Matarelle 11400 Aude	Fabrice PINOS Cfppa du Lauragais.
22/11/2019	Domaine de la Matarelle 11400 Aude	Fabrice PINOS, Cfppa du Lauragais.

THÈMES

Création d\'activité / diversification
Commercialisation / circuits courts
Pratiques et productions agricoles
Accueil
Transformation

FINANCEURS

VIVÉA
Accompagner. Former. Cultiver l'avenir.

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