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

Hygiène et règlementation 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

ORGANISÉE PAR
GR CIVAM PACA

DURÉE : 2 jour(s)
DATE LIMITE : 20/01/2020

TARIFS
Finançable par le fond de formation Vivea

ATTESTATION
Remise en fin de formation

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

NOTE : Repas partagé tiré du sac

DATES, LIEUX ET INTERVENANTS

Date	Lieu	Intervenant
14/02/2020	Salle de formation de l\'ADEAR - MIN 84300 Vaucluse	CFPPA de Florac
13/02/2020	Salle de formation de l\'ADEAR - MIN 84300 Vaucluse	CFPPA de Florac

THÈMES

Commercialisation | Transformation | Accueil à la ferme | Accueil à la ferme

FINANCEURS

VIVÉA
Accompagner. Former. Cultiver l'avenir.

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