

Hygiène en transformation agroalimentaire fermière

OBJECTIFS

- Connaître la réglementation sanitaire en vigueur.
- Comprendre les risques sanitaires de l'activité de transformation et en connaître les différents paramètres.
- Appréhender les bonnes pratiques d'hygiène à mettre en oeuvre pour maîtriser le risque sanitaire.
- Mettre en oeuvre les règles d'hygiène et sanitaires dans la transformation des produits.

Retrouver notre lien d'inscription sur le site www.civamgard.fr

PRÉ-REQUIS

Aucun pré-requis nécessaire

RÉFÉRENCES QUALITÉ

qualiopi,datadock

Infos complémentaires

ORGANISÉE PAR

FD CIVAM du Gard

DURÉE : 1 jour(s)

DATE LIMITE : 10/01/2023

TARIFS

VIVEA

Gratuit

Autres situations (salarié, porteur de projet, demandeurs d'emploi, RSA, ...) : nous contacter

ATTESTATION

Aucune

RENSEIGNEMENTS

Camille VILLAJOS

villajos@civamgard.fr

FD CIVAM du Gard

216 Chemin de campagne

30250

SOMMIERES

Tel. 04.66.77.10.83

N° d'organisme de formation :

91.30.00.40.930

Inscription sur www.civamgard.fr

NOTE : Apporter son pique-nique

DATES, LIEUX ET INTERVENANTS

| Date | Lieu | Intervenant |
|------------|------------|---|
| 17/01/2023 | 30250 Gard | Formateur en agroalimentaire, CFPPA de Florac |

THÈMES

Création d'activité / diversification

Pratiques et productions agricoles

Agriculture durable

Transformation

Agriculture durable

FINANCEURS

VIVEA

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