Hygiène en point de vente collectif

PUBLIC CIBLE

Producteurs membres d'un point de vente collectif

OBJECTIFS

Acquérir les connaissances et compétences nécessaires pour maitriser l'hygiène en point de vente collectif.

ENJEUX

La vente par différents producteurs regroupés dans un point de vente collectif nécessite et implique une gestion sanitaire rigoureuse et en règle, afin de garantir la sécurité alimentaire pour les consommateurs. Cette formation a vocation à fournir les différentes connaissances aux producteurs afin qu'ils puissent maîtriser la gestion sanitaire et l'hygiène de leur point de vente collectif. Pendant une journée, les producteurs auront l'opportunité d'acquérir les connaissances relatives à la réglementation, à l'étiquetage des aliments, à l'HACCP, à l'hygiène du personnel et à la contamination. Aussi, la formation se concentrera sur tout ce qu'il faut savoir sur le nettoyage et la désinfection, ainsi que sur le transport et le stockage des denrées alimentaires.

PRÉ-REQUIS

Aucun pré-requis nécessaire

CONTENU

- Hygiène : Réglementation et enjeux
- HACCP, GBPH, PMS
- Conception des locaux
- Démarches administratives : agrément CE, dispense d'agrément, déclaration
- Etiquetage des aliments : règlement UE n°1169/2011 "INCO"
- Hygiène du personnel
- Les contaminations et les microorganismes
- Nettoyage et désinfection
- Transport, réception et stockage des denrées alimentaires

MODALITÉ D'ENSEIGNEMENT

présentiel

MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES

Présentation en salle, exemple de cas concrets

DÉCLARATION D'ACTIVITÉ DE L'OF

CIVAM AGROBIOLOGIQUE 34 - 91340782734

Infos complémentaires

ORGANISÉE PAR
CIVAM bio 34

DURÉE : 1 jour(s)
DATE LIMITE : 12/06/2023

TARIFS

Adhérent	**210 €**
Non adhérent	**210 €**
Non agricole	**210 €**

Finançable par le fond de formation Vivea

Autres fonds de formation et autofinancement, merci de nous contacter.

ATTESTATION

Remise en fin de formation

RENSEIGNEMENTS

Alice Calvet
alice.calvet@bio34.com
CIVAM bio 34
Maison des Agriculteurs B
Mas de Saporta CS 50023
34875 LATTES
Tel. 04 67 06 23 90
N° d'organisme de formation : 91340782734

NOTE : Prévoir un repas pour le midi

DATES, LIEUX ET INTERVENANTS

Date	Lieu	Intervenant
20/06/2023	CLAP Lodève - 9 avenue Denfert. La formation aura lieu dans le réfectoire. 34700 Hérault	Fabrice PINOS - Formateur / Référent BP REA, CAPA/BP Industries Alimentaires et CS Produits Fermiers Référent formations Hygiène Restauration / Transport d'Animaux Vivants - Agri Campus - Lycée Agricole Pierre Paul Riquet - CFA/CFPPA de Castelnaudary

THÈMES PARTENAIRES FINANCEURS

Commercialisation / circuits courts

Commercialisation

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