

# Faire de la petite restauration sur son stand

## OBJECTIFS

Il existe une obligation réglementaire faite aux opérateurs de la restauration commerciale de suivre une formation à l'hygiène alimentaire.

## ENJEUX

Cette formation est encadrée par un référentiel précis qui répond à un décret publié en 2011. A l'issue de cette formation, une attestation vous sera délivrée.

## PRÉ-REQUIS

Pour proposer de la petite restauration sur son stand à l'occasion de manifestations organisé par Agribio 06, il faudra désormais posséder cette attestation.

## CONTENU

- présentation de la réglementation sanitaire en vigueur
- rappels sur la microbiologie alimentaire
- les bonnes pratiques
- les règles d'hygiène
- application de la méthode HACCP
- traçabilité et gestion des produits non-conformes
- étiquetage.

## Infos complémentaires

### ORGANISÉE PAR

Agribio 06

**DURÉE** : 2 jour(s)

### TARIFS

**Finançable par le fond de formation Vivea**

### ATTESTATION

Aucune

### RENSEIGNEMENTS

Nolwenn Yobé  
agribio06@bio-provence.org  
Agribio 06  
Box 58 - MIN Fleurs 6  
06 296  
NICE Cedex 3  
Tel. 04 89 05 75 47

## DATES, LIEUX ET INTERVENANTS

Date	Lieu	Intervenant
30/03/2016	MIN Fleur 06000 Alpes-Maritimes	Claire Julien, formatrice agroalimentaire au CFPPA de Florac

## THÈMES

Commercialisation

## FINANCEURS



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