

Utiliser les matériels d'une légumerie et acquérir les bases de la réglementation sanitaire

Public: Agriculteurs et porteurs de projet du Var et de Paca

OBJECTIFS

Vous souhaitez utiliser collectivement une légumerie, et maîtriser les réglementations sanitaires liées à la manipulation des denrées alimentaires d'origine végétale

CONTENU

Matin

- présentation des matériels à l'aide de vidéos courtes
- Rappel des bases de la réglementation sanitaire : bonnes pratiques d'hygiène, HACCP, Paquet hygiène
- Fonctionnement et réglages des matériels
- Connaître l'organisation collective mise en place pour la légumerie (planning de production, fiches d'enregistrement,...)

Après-midi

- Manipulation pratique des matériels et retour sur les points de vigilance sanitaires
- Présentation spécifique en atelier du stérilisateur et de son fonctionnement
- Manipuler de façon autonome l'autoclave à l'aide de cas pratiques
- Maîtriser la qualité de ses produits (degré brix, degré de cuisson,...)

Infos complémentaires

ORGANISÉE PAR

Agribio 83

DURÉE : 2 jour(s)

TARIFS

Adhérent	150E/J €
Non adhérent	160E/J €

Finançable par le fond de formation Vivea

ATTESTATION

Aucune

RENSEIGNEMENTS

Joseph RANDRIAMANANANDRO
agribiovar.randria@bio-provence.org
Agribio 83
Maison du Paysan - ZAC de la Gueiranne
83 340
CANNET DES MAURES
Tel. 04 94 73 24 83

NOTE : repas non compris, prévoir pique nique

DATES, LIEUX ET INTERVENANTS

Date	Lieu	Intervenant
20/04/2018	LEAP Saint Maximin 83470 Var	Philippe COURATIER (LEAP)
19/04/2018	LEAP Saint Maximin 83470 Var	Philippe COURATIER (LEAP)

THÈMES

Commercialisation

Maraîchage

Arboriculture

Transformation

FINANCEURS

VIVEA