

# Proposer de la petite restauration à la ferme et sur son stand (84)

## 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

## 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)

### TARIFS

Non adhérent **150 €**

VIVEA **Gratuit**

Autres situations, nous contacter

### ATTESTATION

Aucune

### RENSEIGNEMENTS

Marion Genty  
marion.genty@civampaca.org

GR CIVAM PACA  
MIN 13  
84 953  
CAVAILLON Cedex  
Tel. 04 90 78 35 39

**NOTE** : Repas tiré du sac

## DATES, LIEUX ET INTERVENANTS

Date	Lieu	Intervenant
24/01/2018	84200 Vaucluse	Claire Julien, formatrice agroalimentaire CFA/CFPPA de Lozère, ingénieure agroalimentaire
23/01/2018	84200 Vaucluse	Claire Julien, formatrice agroalimentaire CFA/CFPPA de Lozère, ingénieure agroalimentaire

## THÈMES

Commercialisation

Accueil à la ferme

Accueil à la ferme

## FINANCEURS

VIVEA