

Proposer de la petite restauration à la ferme et sur son stand (13)

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
26/01/2018	13530 Bouches-du-Rhône	Claire Julien, formatrice agroalimentaire CFA/CFPPA de Lozère, ingénieure agroalimentaire
25/01/2018	13530 Bouches-du-Rhône	Claire Julien, formatrice agroalimentaire CFA/CFPPA de Lozère, ingénieure agroalimentaire

THÈMES

Commercialisation

Accueil à la ferme

Accueil à la ferme

FINANCEURS

VIVEA