

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

## Hygiène et réglementation en petite restauration à la ferme

### 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 en vigueur

### ENJEUX

Se former pour connaître les bonnes pratiques à mettre en oeuvre

### PRÉ-REQUIS

Aucun

### 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)  
**DATE LIMITE** : 20/01/2020

**TARIFS**  
VIVEA **Gratuit**

### ATTESTATION

Remise en fin de formation

### RENSEIGNEMENTS

Marion Genty  
marion.genty@civampaca.org  
GR CIVAM PACA  
MIN 13  
84 953  
CAVAILLON Cedex  
Tel. 04 90 78 35 39

**NOTE** : Repas partagé tiré du sac

### DATES, LIEUX ET INTERVENANTS

Date	Lieu	Intervenant
14/02/2020	Salle de formation de l'ADEAR - MIN 84300 Vaucluse	CFPPA de Florac
13/02/2020	Salle de formation de l'ADEAR - MIN 84300 Vaucluse	CFPPA de Florac

### THÈMES

Commercialisation Transformation Accueil à la ferme

Accueil à la ferme

### FINANCEURS

VIVEA