

Hygiène en point de vente collectif - Nuces

PUBLIC CIBLE

Les membres producteurs du magasin de producteurs.
Si vous n'êtes pas membre du magasin et que vous souhaitez suivre cette formation, merci de nous contacter.

OBJECTIFS

Etre capable de maîtriser la qualité sanitaire d'une denrée alimentaire - Connaître les bonnes pratiques d'hygiène en point de vente collectif

PRÉ-REQUIS

Aucun prérequis

CONTENU

Audit du point de vente
Rappel sur la réglementation Européenne en matière d'hygiène alimentaire.
Les obligations des points de vente par rapport à la réglementation :
- La chaîne du froid
- Le plan de nettoyage et désinfection
- Les auto-contrôles (contrôles des surfaces, validation des DLC, analyses microbiologiques).
- Réglementation des conditions de préparation et de commercialisation des viandes hachées de boeuf.
- Les règles d'étiquetage.
- Les bonnes pratiques d'hygiène en découpe et tranchage en magasin :
- Hygiène du personnel,
- Hygiène du matériel,
- Les contrôles à effectuer,
- Les enregistrements des contrôles,
- Les erreurs à éviter.
Bilan de fin de formation, évaluation des acquis et de la satisfaction par les participants et suites envisagées. Nous utiliserons une grille d'auto-évaluation, d'utilisation intuitive et également un questionnaire d'évaluation de la satisfaction qui permet aux bénéficiaires d'exprimer leurs attentes pour la suite ainsi que leur satisfaction ou leur désaccord selon des axes variés : organisation logistique, rythme de la formation, qualité des interventions. Une évaluation orale collective est réalisée en complément du questionnaire.
Analyse de la satisfaction des stagiaires sur la formation précédente organisée en 2021 : 100% des stagiaires se disent satisfaits voire très satisfaits.

MODALITÉ D'ENSEIGNEMENT

présentiel

MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES

Documents supports pédagogiques, powerpoint en salle
Démonstration pratique dans un magasin de producteurs
Echanges et questions entre l'intervenant et les stagiaires

MOYENS MATÉRIELS

Support de présentation powerpoint, supports papiers, et équipement informatique pour projection (ordinateur, vidéoprojecteur...)

MODALITÉS D'ÉVALUATION DES ACQUIS

Les échanges entre les participants et l'intervenant permettront à ce dernier de s'assurer de la bonne compréhension des acquis de la formation. Nous utiliserons une grille d'auto-évaluation, d'utilisation intuitive.

Nous utiliserons également un questionnaire d'évaluation de la satisfaction qui permet

Infos complémentaires

ORGANISÉE PAR

ADDEAR de l'Aveyron

DURÉE : 1 jour(s)

DATE LIMITE : 01/02/2021

TARIFS

Finançable par le fond de formation Vivea

Contactez-nous pour tout autre fonds de formation

ATTESTATION

Remise en fin de formation

RENSEIGNEMENTS

Nerea NGFOK, responsable de stage
nerea-ngfok@addear12.com

La Maison des Paysans
7 Côte d'Olemps
12510 Olemps
Tél : 05 65 67 44 98 / 07 82 75 81 26
Mél : addear12@orange.fr

Formation portée par l'ADDEAR de l'Aveyron, N°OF : 73 12 00 41 012

Pour réussir votre formation, notre organisme est en capacité de prendre en compte les éventuelles situations de handicap, temporaires ou permanentes. Merci de nous contacter afin d'étudier ensemble les possibilités d'adaptation.

Repas tiré du sac le midi.

NOTE : Pour s'inscrire, contactez-nous par mail, par tél ou envoyez-nous le bulletin d'inscription. Toute inscription fait l'objet d'une confirmation écrite.

aux bénéficiaires d'exprimer leurs attentes pour la suite ainsi que leur satisfaction ou leur désaccord selon des axes variés : organisation logistique, rythme de la formation, qualité des interventions. Une évaluation orale collective est réalisée en complément du questionnaire.

DÉCLARATION D'ACTIVITÉ DE L'OF

ADDEAR 12
73120041012

RÉFÉRENCES QUALITÉ

datadock

DATES, LIEUX ET INTERVENANTS

Date	Lieu	Intervenant
08/02/2021	Magasin Panier Paysans 6 place de la poste 12330 Aveyron	Yves Arnaud, formateur du CFPPA d'Aurillac spécialisé dans les technologies d'hygiène

THÈMES

Réfléchir à ses pratiques

Pratiques et productions agricoles

Transformation

FINANCEURS



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