

Bonnes pratiques d'hygiène et démarche HACCP

PUBLIC CIBLE

Agriculteurs ou porteur de projet avec projet de transformation alimentaire

OBJECTIFS

Maîtriser la réglementation en vigueur afin de pouvoir construire son plan de maitrise sanitaire.

ENJEUX

Réglementations sanitaires, transformation alimentaire

PRÉ-REQUIS

Aucun

CONTENU

2 jours en salle et visite d'atelier de transformation

Note de satisfaction des dernier stagiaires en formation : 9/10 !

MODALITÉ D'ENSEIGNEMENT

présentiel

RÉFÉRENCES QUALITÉ

qualicert,qualiopi,datadock

Infos complémentaires

ORGANISÉE PAR

ADEAR du Gers

DURÉE : 2 jour(s)

DATE LIMITE : 22/04/2021

TARIFS

Finançable par le fond de formation Vivea

Porteurs de projet : 60€/jour ;
financements VIVEA, CPF : 406 €

ATTESTATION

Remise en fin de formation

RENSEIGNEMENTS

Audrey Boussaoud
contact@adear32.fr
ADEAR du Gers

N°OF : 73320036332

Accès handicapé non prévu initialement pour cette formation ; nous contacter pour adapter les conditions d'accueil à votre situation.

Repas tiré du sac

DATES, LIEUX ET INTERVENANTS

Date	Lieu	Intervenant
30/04/2021	56 avenue des Pyrénées 32000 Gers	Formateur.trice du CFPPA de Lozère, spécialisé dans l'agroalimentaire
29/04/2021	56 avenue des Pyrénées 32000 Gers	Formateur.trice du CFPPA de Lozère, spécialisé dans l'agroalimentaire

FINANCEURS

VIVEA

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