

Hygiène en point de vente collectif

OBJECTIFS

Connaître la réglementation sanitaire applicable à un point de vente collectif et être capable d'utiliser les outils nécessaires à son respect.

ENJEUX

La vente directe collective au sein d'une Boutique Paysanne est un circuit de commercialisation qui a fait ses preuves tant pour son efficacité économique que pour la création de lien direct entre les producteurs et les clients.

Néanmoins, la vente par les producteurs en un même site de produits divers, et notamment des produits d'origine animale (viande, œuf, produits laitiers) implique une gestion sanitaire pointilleuse pour garantir la sécurité alimentaire des consommateurs, dans le respect de la réglementation sanitaire en vigueur.

PRÉ-REQUIS

Les membres producteurs d'une Boutique Paysanne, prioritairement issus du département de l'Hérault et des départements limitrophes.

CONTENU

Objectifs pédagogiques de la séquence ou du module :

Maîtriser la réglementation européenne sur l'hygiène alimentaire en point de vente collectif et être capable d'identifier les risques et les conséquences pour les points de vente collectifs.

Contenus :

Présentation de la nouvelle réglementation Européenne en matière d'hygiène alimentaire et rappel sur la microbiologie alimentaire.

Les bonnes pratiques d'hygiène et les règles d'hygiène lors de la transformation et la commercialisation des produits.

Méthodes pédagogiques et moyens matériels :

Apport théorique et échanges des participants sur leurs pratiques.

Démonstration d'auto-contrôles.

*En fin de formation, une attestation de formation sera remise à chaque stagiaire.

MODALITÉ D'ENSEIGNEMENT

présentiel

RÉFÉRENCES QUALITÉ

qualicert,qualiopi

Infos complémentaires

ORGANISÉE PAR

ARDEAR Occitanie

DURÉE : 1 jour(s)

DATE LIMITE : 01/11/2021

MODALITÉS D'ACCÈS

Pour réussir votre formation, notre organisme est en capacité d'adapter ses prestations aux éventuelles situations de handicap, temporaires ou permanentes.

Merci de nous contacter afin d'étudier ensemble les possibilités d'adaptation.

TARIFS

189€ - Formation prise en charge par VIVEA pour les personnes éligibles dans la limite de l'enveloppe disponible - Autre cas : nous contacter

ATTESTATION

Remise en fin de formation

RENSEIGNEMENTS

Responsable de stage : Cécilia DARBOURET

adearlr.formation@gmail.com

ARDEAR OCCITANIE

Mas de Saporta

34875 LATTES Cedex

Tél : 04.67.06.23.67

N° d'organisme de formation :

91300280330

SATISFACTION : 93

DATES, LIEUX ET INTERVENANTS

Date	Lieu	Intervenant
10/11/2021	Salle polyvalente de Genolhac Place du Colombier 30450 Gard	Alexandre DOUBLE, ingénieur agroalimentaire, formateur agroalimentaire du CFPPA de Florac depuis 2016. Intervention en hygiène, en transformation agroalimentaire, réglementation, maîtrise sanitaire et HACCP.

PARTENAIRES

Boutiques Paysannes

FINANCEURS

VIVEA