Hygiène en point de vente collectif

PUBLIC CIBLE

Producteurs de magasins de producteurs

OBJECTIFS

Être 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 bœuf.
- 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.

Analyse de la satisfaction des stagiaires sur les formations précédentes organisées 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

Mise à disposition du magasin de producteurs

MODALITÉS D'ÉVALUATION DES ACQUIS

Nous utiliserons une grille d'auto-évaluation des acquis. Une évaluation orale collective est réalisée en complément du questionnaire.

DÉCLARATION D'ACTIVITÉ DE L'OF

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

RÉFÉRENCES QUALITÉ

qualicert,qualiopi,datadock

Infos complémentaires

ORGANISÉE PAR
ADDEAR de l'Aveyron

DURÉE : 1 jour(s)

DATE LIMITE : 25/08/2022

MODALITÉS D'ACCÈS
Nous contacter pour voir ensemble les modalités d'accueil

TARIFS

Adhérent	**189 €**
Non adhérent	**189 €**
Non agricole	**189 €**

Finançable par le fond de formation Vivea

Formation prise en charge par VIVEA, Pôle Emploi voire OPCO. Nous contacter pour d'autres prises en charge financières ou modalités de financement

ATTESTATION
Remise en fin de formation

RENSEIGNEMENTS
Elisa MICHEL-MAYNIER
addear12@orange.fr
ADDEAR de l'Aveyron
La Maison des Paysans
7 Côte d'Olemps
12510
Olemps
Tel. 05-65-67-44-98
N° d'organisme de formation :
73120041012

SATISFACTION : 100%

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

DATES, LIEUX ET INTERVENANTS

Date	Lieu	Intervenant
05/09/2022	Magasin Terre Ségala 12800 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

VIVÉA
Accompagner. Former. Cultiver l'avenir.

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