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

Hygiène et règlementation 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

Durée de la formation 2 jour(s)
Date limite d'inscription 20/01/2020

Tarifs
gratuit pour les agriculteurs éligibles VIVEA

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

Taux de satisfaction : %

Repas partagé tiré du sac

Modalités d'accès :

Dates, lieux et intervenants

13 févr 2020 09:00 - 17:30 (7hrs)	Salle de formation de l'ADEAR - MIN 84300 Cavaillon	CFPPA de Florac
14 févr 2020 09:00 - 17:30 (7hrs)	Salle de formation de l'ADEAR - MIN 84300 Cavaillon	CFPPA de Florac

Co-organisateur(s)

Financeur(s)

Bulletin à renvoyer / OU informations à transmettre par mail pour l'inscription

Nom _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ Prénom _

Téléphone _

Adresse _

_ _

Courriel _

Statut : (agriculteur-trice?) _

Cotisant-e VIVEA ? _

Si oui, date de naissance : _