Hygiène en restauration commerciale.

Etre en régle pour servir de la nourriture, hors tables d'hôtes/d'Accueil Paysan

Objectifs
Répondre à l'obligation réglementaire.

Enjeux
Formation adaptée aux activités de petite restauration -

Pré-requis
Pas de prérequis.

Contenu
Journée 1 :
Accueil et présentation.
Hygiène : réglementation et enjeux.
Etiquetage
Risques liés à une insuffisance d'hygiène.
Hygiène du personnel.
Risques de contaminations physiques, chimiques et biologiques.
Les microorganismes.
Nettoyage et désinfection.

Journée 2 : Etude de cas à partir d'une visite et d'une mise en situation. Exercices pratiques.
Transport, réception et stockage des denrées alimentaires.
Hygiène des préparations froides.
Hygiène des préparations chaudes.
Bilan de la formation.
Remise d'une attestation.

Adhérents Accueil Paysan, région Occitanie. Agriculteurs ayant une activité de petite restauration (vente à emporter, gouter à la ferme, pique nique, auberge, évènementiel avec restauration...)

Infos complémentaires

Durée de la formation 2 jour(s)
Date limite d'inscription 27/11/2017

Tarifs
Adhérent 280€
Non adhérent 280€
Non agricole 280€
gratuit pour les agriculteurs éligibles VIVEA
Nous contacter pour tout autre fond de formation, hors Vivea.

Plus de renseignements
Marie Coupet
aude.po@accueil-paysan.com
Accueil Paysan Aude et PO
12, rue des genêts
11300
Limoux
Tel. 04 68 31 01 14

Taux de satisfaction : %

Repas tiré du sac et mis en commun. Apport de votre matériel si possible en J2 pour mise en situation (autrement, cuisine mise en disposition)

ⓘ **Modalités d'accès :**

Dates, lieux et intervenants

11 déc 2017 09:00 - 17:00 (7hrs)	Domaine de la Ventaillole. 11610 Ventenac-Cabardès.	Fabrice PINOS, Cfppa du Lauragais.
12 déc 2017 09:00 - 17:00 (7hrs)	Domaine de la Ventaillole. 11610 Ventenac-Cabardès.	Fabrice PINOS Cfppa du Lauragais.

Financeur(s)

vivea

Financement de la formation et pièces à fournir

Bulletin d'inscription

Nom et Prénom _

Adresse _

_ _

Tel _

Courriel _

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