Formation : Hygiène en point de vente collectif - Pézenas

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 par les producteurs en un même site de produits divers, et notamment des produits d'origine animale (viande, oeuf, 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
Etre membres producteurs d'une boutique paysanne

Contenu
- Présentation de la nouvelle réglementation Européenne en matière d'hygiène alimentaire
- Rappel de microbiologie alimentaire
- Les bonnes pratiques d'hygiène
- Règles d'hygiène lors de la transformation et la commercialisation des produits

Méthode pédagogiques : 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

Infos complémentaires

LES ADEAR
POUR S'INSTALLER
PAYSAN

Durée de la formation 1 jour(s)
Date limite d'inscription 04/03/2020

Tarifs
154€ - Formation prise en charge par VIVEA pour les personnes éligibles dans la limite de l'enveloppe disponible - Autre cas : nous contacter

Plus de renseignements
Responsable de stage : Cécilia Darbouret
adearlr.formation@gmail.com
ADEAR Languedoc Roussillon
Mas de Saporta - Maison des Agriculteurs
34875
LATTES cedex
Tel. 04.67.06.23.67

Taux de satisfaction : %

Modalités d'accès :

Dates, lieux et intervenants

11 mars 2020 09:00 - 17:00 (7hrs)	Boutique Paysanne "Chez les Producteurs" ZA Les Rodettes - 8, rue Alfred Morel 34120 Pézenas	Alexandre DOUBLE, ingénieur agroalimentaire, formateur depuis 4 ans au CFPPA de Florac

Partenaire(s)

BOUTIQUES PAYSANNES

Financeur(s)

vivea

Bulletin d'inscription

Nom _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ Prenom _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _
Adresse _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _