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.

Infos complémentaires

Durée de la formation 2 jour(s)
Date limite d'inscription 14/11/2019

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, responsable de stage.
aude.po@accueil-paysan.com
Accueil Paysan Aude et PO
10 rue du Général Lapasset
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

21 nov 2019 09:30 - 17:30 (7hrs)	Domaine de la Matarelle 11400 LAURABUC	Fabrice PINOS Cfppa du Lauragais.
22 nov 2019 09:30 - 17:30 (7hrs)	Domaine de la Matarelle 11400 LAURABUC	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)