# Hygiène en point de vente collectif - Nuces

## Public cible
Les membres producteurs du magasin de producteurs.

Si vous n'êtes pas membre du magasin et que vous souhaitez suivre cette formation, merci de nous contacter.

## Objectifs
Etre 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 hâchées de boeuf.
- 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. Nous utiliserons une grille d'auto-évaluation, d'utilisation intuitive et également un questionnaire d'évaluation de la satisfaction qui permet aux bénéficiaires d'exprimer leurs attentes pour la suite ainsi que leur satisfaction ou leur désaccord selon des axes variés : organisation logistique, rythme de la formation, qualité des interventions. Une évaluation orale collective est réalisée en complément du questionnaire.
Analyse de la satisfaction des stagiaires sur la formation précédente organisée en 2021 : 100% des stagiaires se disent satisfaits voire très satisfaits.

## Modalité d'enseignement
présentiel

## Infos complémentaires

**Durée de la formation** 1 jour(s)
**Date limite d'inscription** 01/02/2021

## Tarifs
gratuit pour les agriculteurs éligibles VIVEA
Contactez-nous pour tout autre fonds de formation

## Plus de renseignements
Nerea NGFOK, responsable de stage
nerea-ngfok@addear12.com
La Maison des Paysans
7 Côte d'Olemps
12510 Olemps
Tél : 05 65 67 44 98 / 07 82 75 81 26
Mél : addear12@orange.fr

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

Pour réussir votre formation, notre organisme est en capacité de prendre en compte les éventuelles situations de handicap, temporaires ou permanentes. Merci de nous contacter afin d’étudier ensemble les possibilités d’adaptation.

Repas tiré du sac le midi.

**Taux de satisfaction :** %

Pour s'inscrire, contactez-nous par mail, par tél ou envoyez-nous le bulletin d'inscription. Toute inscription fait l'objet d'une confirmation écrite.

**Modalités d'accès :**

## Dates, lieux et intervenants

| | | |
|---|---|---|
| **08 févr 2021**<br>09:30 - 17:30 (7hrs) | Magasin Panier Paysans 6 place de la poste 12330 Nuces, Valady | Yves Arnaud, formateur du CFPPA d'Aurillac spécialisé dans les technologies d'hygiène |

## Financeur(s)

## Bulletin d'inscription

Nom et Prénom _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _

Adresse _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _
_ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _

Tel _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _

Courriel _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _