Hygiène en point de vente collectif - Millau

Public cible

Les membres producteurs du magasin de producteurs Saveurs paysannes : 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.

Un support de formation sera donné aux stagiaires.

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.
Un support de formation sera donné aux stagiaires.
En fin de formation, une attestation de formation sera remise à chaque stagiaire.
Note de satisfaction moyenne sur l'ensemble des formations en 2020 : 9,65/10
En fin de formation, une attestation de formation sera remise à chaque stagiaire.

Modalité d'enseignement

présentiel

Infos complémentaires

Durée de la formation 1 jour(s)
Date limite d'inscription 01/01/1970

Tarifs

175€. Formation prise en charge par VIVEA ou Pôle Emploi. Nous contacter pour d'autres prises en charge financières ou modalités de financement

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

04 févr 2021 (7hrs)	Magasin "Au marché Paysan" 12100 Millau	Yves Arnaud, formateur du CFPPA d\'Aurillac spécialisé dans les technologies d\'hygiène

Financeur(s)

Bulletin d'inscription

Nom et Prénom _

Adresse _
_ _
Tel _

Courriel _