Hygiène et réglementation en atelier de découpe collectif

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

Être capable de maîtriser la réglementation sanitaire pour la création d'un atelier de découpe

Pré-requis

Aucun prérequis

Contenu

Tour de table et présentation de la formation
La réglementation sanitaire en vigueur dans un atelier de découpe
Les pièces obligatoires pour un atelier de découpe
L'agencement des pièces
Le calcul des surfaces par rapport au tonnage traité
La mise en place d'un cahier des charges avec un frigoriste
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.
Note de satisfaction moyenne sur l'ensemble des formations en 2020 : 9,65/10

Modalité d'enseignement

présentiel

Infos complémentaires

ADDEAR Aveyron

Durée de la formation 1 jour(s)
Date limite d'inscription 14/05/2021

Tarifs

175€. Formation prise en charge par VIVEA, Pôle Emploi. Nous contacter pour d'autres prises en charge financières.

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

25 mai 2021 09:30 - 17:30 (7hrs)	Magasin de producteurs Au marché paysan 12100 Millau	Yves Arnaud, formateur du CFPPA d'Aurillac spécialisé dans les technologies d'hygiène

Financeur(s)

vivea Fonds pour la Formation des Entrepreneurs du Vivant

Bulletin d'inscription

Nom et Prénom _

Adresse _
_ _
Tel _

Courriel _