Hygiène en point de vente collectif - Nuces

Public cible
Les producteurs du magasin de producteurs.

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 01/01/1970

Tarifs
175€. Formation prise en charge par VIVEA, Pôle Emploi ou CPF. 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

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 (7hrs)	Magasin Panier Paysans 12330 Nuces	Yves Arnaud, formateur du CFPPA d'Aurillac spécialisé dans les technologies d'hygiène

Financeur(s)

Bulletin d'inscription

Nom et Prénom _

Adresse _
_ _
Tel _

Courriel _