# Hygiène en point de vente collectif

## Objectifs
Connaître la réglementation sanitaire applicable à un point de vente collectif et être capable d'utiliser les outils nécessaires à son respect.

## Enjeux
La vente par les producteurs en un même site de produits divers, et notamment des produits d'origine animale (viande, œuf, produits laitiers) implique une gestion sanitaire pointilleuse pour garantir la sécurité alimentaire des consommateurs, dans le respect de la réglementation sanitaire en vigueur.

## Pré-requis
Le producteur doit être membre d'une boutique paysanne mais il n'y a pas de prérequis en termes de compétences.

## Contenu
Objectifs pédagogiques de la séquence ou du module :
Maîtriser la réglementation européenne sur l'hygiène alimentaire en point de vente collectif et être capable d'identifier les risques et les conséquences pour les points de vente collectifs.
Contenus :
Présentation de la nouvelle réglementation Européenne en matière d'hygiène alimentaire et rappel sur la microbiologie alimentaire.
Les bonnes pratiques d'hygiène et les règles d'hygiène lors de la transformation et la commercialisation des produits.
Méthodes pédagogiques et moyens matériels :
Apport théorique et échanges des participants sur leurs pratiques.
Démonstration d'auto-contrôles.

* En fin de formation, une attestation de formation sera remise à chaque stagiaire.

Note Satisfaction Globale formations Hygiène en PVC : 9,30/10

V1 - 15/04/2021

## Modalité d'enseignement
présentiel

## Infos complémentaires

LES ADEAR
POUR S'INSTALLER PAYSAN

**Durée de la formation** 1 jour(s)
**Date limite d'inscription** 20/04/2021

### Tarifs
189€ - Formation prise en charge par VIVEA pour les personnes éligibles dans la limite de l'enveloppe disponible - Autre cas : nous contacter

### Plus de renseignements
Responsable de formation Cécilia DARBOURET
adearlr.formation@gmail.com
ADEAR Languedoc Roussillon
Mas de Saporta
34875 LATTES cedex
Tel. 04.67.06.23.67
N° d'organisme de formation : 91300280330
Pour réussir votre formation, notre organisme est en capacité d'adapter ses prestations aux éventuelles situations de handicap, temporaires ou permanentes.Merci de nous contacter afin d'étudier ensemble les possibilités d'adaptation.

Pour réussir votre formation, notre organisme est en capacité d'adapter ses prestations aux éventuelles situations de handicap, temporaires ou permanentes. Merci de nous contacter afin d'étudier ensemble les possibilités d'adaptation.

**Taux de satisfaction :** %

**Modalités d'accès :** les modalités d'accès seront précisées lors de la confirmation d'inscription

## Dates, lieux et intervenants

| | | |
|---|---|---|
| **27 avr 2021**<br>09:00 - 17:00 (7hrs) | Boutique A TRAVERS CHAMPS, 6 Boulevard Montalangue<br>34700 LODEVE | Alexandre DOUBLE, ingénieur agroalimentaire, formateur agroalimentaire du CFPPA de Florac depuis 2016.<br>Intervention en hygiène, en transformation agroalimentaire, réglementation, maitrise sanitaire et HACCP. |

## Partenaire(s)

BOUTIQUES PAYSANNES LANGUEDOC ROUSSILLON
En direct de nos fermes et ateliers

## Financeur(s)

vivea

## Bulletin d'inscription

Nom _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ Prenom _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _
Adresse _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _
_ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _
Courriel _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _
Téléphone _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _ _

Merci d'envoyer ce bulletin, votre chèque (si nécessaire) et votre attestation VIVEA à