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

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

Partenaire(s)

Financeur(s)

Bulletin d'inscription

Nom ___________________ Prenom ___________________
Adresse ____
____
Courriel ____
Téléphone _______________

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