Faire de la petite restauration sur son stand

Objectifs
Connaitre la réglementation en vigeure et les bonnes pratiques à mettre en oeuvre pour proposer des assiettes saines

Enjeux
il existe une obligation règlementaire faite aux opérateurs de la restauration commerciale de suivre une formation à l'hygiène alimentaire. Cette formation est encadrée par un référentiel précis qui répond à un décret publié en 2011. A l'issue de cette formation une attestation vous sera délivrée par le CFPPA qui vous permettra d'être en règle.

Contenu
- Présentation de la réglementation sanitaire en vigueur :
- Rappel sur la microbiologie alimentaire et les dangers microbiens
- Les bonnes pratiques d'hygiène: protocole de nettoyage et de désinfection, gestion des températures (telle que la maîtrise de la chaîne du froid), lutte contre les nuisibles et potabilité de l'eau
- Règles d'hygiène lors de la transformation et la commercialisation des produits
- Application de la méthode HACCP
- Traçabilité et gestion des produits non conformes
- DLC-DLUO
- Étiquetage des denrées

Infos complémentaires

Durée de la formation 2 jour(s)

Tarifs
gratuit pour les agriculteurs éligibles VIVEA

Plus de renseignements
Nolwenn Yobé
agribio06-technique@bio-provence.org
Agribio 06
Box 58 - MIN Fleurs 6
06 296
NICE Cedex 3
Tel. 04 89 05 75 47

Taux de satisfaction : %

Modalités d'accès :

Dates, lieux et intervenants

16 févr 2017 09:00 - 17:00	06000 Nice	Claire Julien