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 directe collective au sein d'une Boutique Paysanne est un circuit de commercialisation qui a fait ses preuves tant pour son efficacité économique que pour la création de lien direct entre les producteurs et les clients. Néanmoins, 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

Les membres producteurs d'une Boutique Paysanne, prioritairement issus du département de l'Hérault et des départements limitrophes.

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.

Modalité d'enseignement

présentiel

Références qualités

qualicert,qualiopi

Infos complémentaires

LES ADEAR
POUR S'INSTALLER PAYSAN

Durée de la formation 1 jour(s)
Date limite d'inscription 01/11/2021

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 stage : Cécilia DARBOURET
adearlr.formation@gmail.com
ARDEAR OCCITANIE
Mas de Saporta
34875 LATTES Cedex
Tél : 04.67.06.23.67
N° d'organisme de formation : 91300280330

Taux de satisfaction : 93%

Modalités d'accès : 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.

Dates, lieux et intervenants

10 nov 2021 09:00 - 17:00 (7hrs)	Salle polyvalente de Genolhac Place du Colombier 30450 GENOLHAC	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)

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