

Hygiène en point de vente collectif

Public cible

Producteurs de magasins de producteurs

Objectifs

Être 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 hachées de bœuf.
- 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.

Analyse de la satisfaction des stagiaires sur les formations précédentes organisées en 2021 : 100% des stagiaires se disent satisfaits voire très satisfaits.

Modalité d'enseignement

présentiel

Méthodes et moyens pédagogiques

Documents supports pédagogiques, powerpoint en salle Démonstration pratique dans un magasin de producteurs Echanges et questions entre l'intervenant et les stagiaires

Moyens matériels

Mise à disposition du magasin de producteurs

Modalités d'évaluation des acquis

Nous utiliserons une grille d'auto-évaluation des acquis. Une évaluation orale collective est réalisée en complément du questionnaire.

Nom et numéro de déclaration d'activité de l'OF

Formation portée par l'ADDEAR de l'Aveyron, N°OF : 73 12 00 41 012

Références qualités

qualicert,qualiopi,datadock

Dates, lieux et intervenants

05 sept 2022

09:30 - 17:30 (7hrs)

Magasin Terre Ségala

12800 Naucelle

Financier(s)



Bulletin d'inscription

Nom et Prénom _____

Adresse _____

Tel _____

Infos complémentaires



Durée de la formation 1 jour(s)

Date limite d'inscription 25/08/2022

Tarifs

Adhérent 189€

Non adhérent 189€

Non agricole 189€

gratuit pour les agriculteurs éligibles VIVEA

Formation prise en charge par VIVEA, Pôle Emploi voire OPCO. Nous contacter pour d'autres prises en charge financières ou modalités de financement

Plus de renseignements

Elisa MICHEL-MAYNIER

addear12@orange.fr

ADDEAR de l'Aveyron

La Maison des Paysans

7 Côte d'Olemps

12510

Olemps

Tel. 05-65-67-44-98

N° d'organisme de formation :

73120041012

Taux de satisfaction : 100%%

Pour s'inscrire, contactez-nous par mail ou par téléphone. Toute inscription fait l'objet d'une confirmation écrite.



Modalités d'accès : Nous contacter pour voir ensemble les modalités d'accueil

Yves Arnaud, formateur du CFPPA d'Aurillac spécialisé dans les technologies d'hygiène

Courriel -----