Hygiène en point de vente collectif

Public cible
Producteurs membres d'un point de vente collectif

Objectifs
Acquérir les connaissances et compétences nécessaires pour maitriser l'hygiène en point de vente collectif.

Enjeux
La vente par différents producteurs regroupés dans un point de vente collectif nécessite et implique une gestion sanitaire rigoureuse et en règle, afin de garantir la sécurité alimentaire pour les consommateurs. Cette formation a vocation à fournir les différentes connaissances aux producteurs afin qu'ils puissent maîtriser la gestion sanitaire et l'hygiène de leur point de vente collectif. Pendant une journée, les producteurs auront l'opportunité d'acquérir les connaissances relatives à la réglementation, à l'étiquetage des aliments, à l'HACCP, à l'hygiène du personnel et à la contamination. Aussi, la formation se concentrera sur tout ce qu'il faut savoir sur le nettoyage et la désinfection, ainsi que sur le transport et le stockage des denrées alimentaires.

Pré-requis
Aucun pré-requis nécessaire

Contenu
- Hygiène : Réglementation et enjeux
- HACCP, GBPH, PMS
- Conception des locaux
- Démarches administratives : agrément CE, dispense d'agrément, déclaration
- Etiquetage des aliments : règlement UE n°1169/2011 "INCO"
- Hygiène du personnel
- Les contaminations et les microorganismes
- Nettoyage et désinfection
- Transport, réception et stockage des denrées alimentaires

Modalité d'enseignement
présentiel

Infos complémentaires

Durée de la formation 1 jour(s)
Date limite d'inscription 12/06/2023

Tarifs
Adhérent 210€
Non adhérent 210€
Non agricole 210€
gratuit pour les agriculteurs éligibles VIVEA
Autres fonds de formation et autofinancement, merci de nous contacter.

Plus de renseignements
Alice Calvet
alice.calvet@bio34.com
CIVAM bio 34
Maison des Agriculteurs B
Mas de Saporta CS 50023
34875 LATTES
Tel. 04 67 06 23 90
N° d'organisme de formation : 91340782734

Taux de satisfaction : %

Prévoir un repas pour le midi

Modalités d'accès :

Dates, lieux et intervenants

20 juin 2023 09:00 - 17:00 (7hrs)	CLAP Lodève - 9 avenue Denfert. La formation aura lieu dans le réfectoire. 34700 Lodève	Fabrice PINOS - Formateur / Référent BP REA, CAPA/BP Industries Alimentaires et CS Produits Fermiers Référent formations Hygiène Restauration / Transport d'Animaux Vivants - Agri Campus - Lycée Agricole Pierre Paul Riquet - CFA/CFPPA de Castelnaudary

Partenaire(s)

Financeur(s)

Financement de la formation et pièces à fournir

Les contributeurs VIVEA doivent être à jour de leur cotisation au fond de formation, les personnes en démarches d'installation doivent fournir l'attestation délivrée par le point info installation

Bulletin d'inscription

Nom _ _ _

EATP / cotisant de solidarité / PPP / demandeur d'emploi / autre : _ _ _ _ _ _ _ _ _

- ☐ J'atteste avoir pris connaissance des conditions générales de formation (Voir la fiche)