Faire de la petite restauration sur son stand

Infos complémentaires

Objectifs
Il existe une obligation réglementaire faite aux opérateurs de la restauration commerciale de suivre une formation à l'hygiène alimentaire.

Enjeux
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.

Pré-requis
Pour proposer de la petite restauration sur son stand à l'occasion de manifestations organisé par Agribio 06, il faudra désormais posséder cette attestation.

Contenu
- présentation de la réglementation sanitaire en vigueur
- rappels sur la microbiologie alimentaire
- les bonnes pratiques
- les règles d'hygiène
- application de la méthode HACCP
- traçabilité et gestion des produits non-conformes
- étiquetage.

Durée de la formation 2 jour(s)

Tarifs
gratuit pour les agriculteurs éligibles VIVEA

Plus de renseignements
Nolwenn Yobé
agribio06@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

30 mars 2016 09:00 - 17:00	MIN Fleur 06000 Nice	Claire Julien, formatrice agroalimentaire au CFPPA de Florac

Financeur(s)

vivea