# Faire de la petite restauration sur son stand

## 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.

## Infos complémentaires

**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**<br>09:00 - 17:00 | MIN Fleur<br>06000 Nice | Claire Julien, formatrice agroalimentaire au CFPPA de Florac |

## Financeur(s)