Utiliser les matériels d’une légumerie et acquérir les bases de la règlementation sanitaire

Public: Agriculteurs et porteurs de projet du Var et de Paca

Objectifs

Vous souhaitez utiliser collectivement une légumerie, et maîtriser les réglementations sanitaires liées à la manipulation des denrées alimentaires d’origine végétale

Contenu

Matin
- présentation des matériels à l’aide de vidéos courtes
- Rappel des bases de la règlementation sanitaire : bonnes pratiques d’hygiène, HACCP, Paquet hygiène
- Fonctionnement et règlages des matériels
- Connaître l’organisation collective mise en place pour la légumerie (planning de production, fiches d’enregistrement,…)

Après-midi
- Manipulation pratique des matériels et retour sur les points de vigilance sanitaires
- Présentation spécifique en atelier du stérilisateur et de son fonctionnement
- Manipuler de façon autonome l’autoclave à l’aide de cas pratiques
- Maîtriser la qualité de ses produits (degré brix, degré de cuisson,..)

Infos complémentaires

Durée de la formation 2 jour(s)

Tarifs

Adhérent 150E/J€
Non adhérent 160E/J€
gratuit pour les agriculteurs éligibles VIVEA

Plus de renseignements

Joseph RANDRIAMANANANDRO
agribiovar.randria@bio-provence.org
Agribio 83
Maison du Paysan - ZAC de la Gueiranne
83 340
CANNET DES MAURES
Tel. 04 94 73 24 83

Taux de satisfaction : %

Modalités d'accès :

Dates, lieux et intervenants

19 avr 2018 09:00 - 17:00 (7hrs)	LEAP Saint Maximin 83470 Saint Maximin-La-Sainte-B	Philippe COURATIER (LEAP)
20 avr 2018 09:00 - 17:00 (7hrs)	LEAP Saint Maximin 83470 Saint Maximin-La-Sainte-B	Philippe COURATIER (LEAP)

Financeur(s)