

# Faire de la petite restauration sur son stand

## Objectifs de la formation

Connaitre la réglementation en vigueur et les bonnes pratiques à mettre en oeuvre pour proposer des assiettes saines

## Enjeux

il existe une obligation réglementaire faite aux opérateurs de la restauration commerciale de suivre une formation à l'hygiène alimentaire. 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 par le CFPPA qui vous permettra d'être en règle.

## Déroulé

- Présentation de la réglementation sanitaire en vigueur :
- Rappel sur la microbiologie alimentaire et les dangers microbiens
- Les bonnes pratiques d'hygiène: protocole de nettoyage et de désinfection, gestion des températures (telle que la maîtrise de la chaîne du froid), lutte contre les nuisibles et potabilité de l'eau
- Règles d'hygiène lors de la transformation et la commercialisation des produits
- Application de la méthode HACCP
- Traçabilité et gestion des produits non conformes
- DLC-DLUO
- Étiquetage des denrées

## Infos complémentaires



**Durée de la formation** 2 jour(s)

### Tarifs

gratuit pour les agriculteurs éligibles  
VIVEA

### Plus de renseignements

Nolwenn Yobé  
agribio06-technique@bio-provence.org  
Agribio 06  
Box 58 - MIN Fleurs 6  
06 296  
NICE Cedex 3  
Tel. 04 89 05 75 47

## Dates, lieux et intervenants

**16 févr 2017**  
09:00 - 17:00

06000 Nice

Claire Julien