

Utiliser les matériels d'une légumerie et acquérir les bases de la réglementation sanitaire

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

Objectifs de la formation

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

Déroulé

Matin

- présentation des matériels à l'aide de vidéos courtes
- Rappel des bases de la réglementation sanitaire : bonnes pratiques d'hygiène, HACCP, Paquet hygiène
- Fonctionnement et réglages 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 1 jour(s)

Tarifs

Adhérent 80E/J€

Non adhérent 90E/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

Dates, lieux et intervenants

13 sept 2017

09:00 - 17:00 (7hrs)

LEAP Saint Maximin

83470 Saint Maximin-La-Sainte-B

Philippe COURATIER (LEAP)

Financier(s)