



## Durée

1.5 jour(s) / 10h



## Lieux / dates

Du 04/02/2025 au 25/02/2025 > Saint-Laurent-Blangy

**Responsables de stage :**

**Contacts :**

Vanessa HUCKE

Du 25/02/2025 au 04/03/2025 > Beauvais

**Responsables de stage :**

**Contacts :**

Rachel RONCERAY

## FORMATION

# Connaître les bonnes pratiques d'hygiène pour la transformation de denrées alimentaires végétales



### Objectifs

Comprendre et connaître l'essentiel de la réglementation sanitaire et les grands principes de l'hygiène alimentaire en transformation fermière végétale.



### Pré-requis

Aucun



### Public

Producteurs ayant un atelier de transformation de denrées alimentaires d'origine végétale, sur son exploitation



### Contenu

La réglementation en matière d'hygiène alimentaire Les dangers et risques en hygiène alimentaire Les bonnes pratiques d'hygiène Les autocontrôles Le plan de maîtrise sanitaire (PMS)



### Méthodes pédagogiques

Module distanciel : 3 heures : Visio - Apports théoriques et échange de pratiques Présentiel : 10 heures : Alternance d'apports théoriques et d'échanges de pratiques



### Modalités d'évaluation des acquis

Quiz

## Contact - Inscription

Accéder au formulaire en scannant ce QRcode

