



Durée

1 jour(s) / 7h

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

