

HYGIENE EN TRANSFORMATION AGROALIMENTAIRE FERMIERE



Apprenez les connaissances de base nécessaires en matière d'hygiène afin de conduire une activité de transformation agroalimentaire

Contenu pédagogique

- ✓ Présentation des principaux micro-organismes en agroalimentaire.
- ✓ Étude des paramètres influençant le développement des micro-organismes.
- ✓ Étude des principaux modes de contamination, Application de la méthode des 5M : main d'œuvre, matériel, matière première, milieu, méthode.
- ✓ Risques de toxi-infections alimentaires collectives et leurs préventions.
- ✓ Règles d'hygiène en préparations froides et en préparations chaudes (hygiène du personnel, du matériel et des denrées).
- ✓ Présentation d'un plan de nettoyage et de désinfection.

2 sessions de formation : 11 et 12 MAI 2021

Sud Ardèche – CFPPA de Lozère - JAUJAC

Formateur: Alexandre DOUBLE

NOMBRE DE PLACES DISPONIBLES PAR SESSION: 14

TEMPS DE FORMATION : 7 heures

PRISE EN CHARGE DES FRAIS PÉDAGOGIQUES

Agriculteur.trice.s (dont cotisant.e solidaire): GRATUIT (sous réserve de prise en charge VIVEA).
Candidat.e.s à l'installation et agriculteur.trice.s installé.e.s depuis moins de deux ans, merci de prévoir les attestations nécessaires.

Autres participants : tarif solidaire: 50€ (nombre de place limité à 7)

Inscription par ici !

Inscription en ligne avant le 04/05/2021 :

<https://bit.ly/3rFSJq6>

Plus d'informations, merci de contacter : Emmanuelle COADOU ROCH

contact@civamardecche.org Tel : 04 75 85 05 04

FD CIVAM 07 – 1064 Chemin du Pradel – 07170 MIRABEL

www.civamardecche.org