



FORMATION

JE ME FORME A L'HYGIENE EN TRANSFORMATION VEGETALE

Maîtriser les bases sanitaires et réglementaires nécessaires à l'élaboration de soupes, confitures, coulis, sirops etc...



Objectifs

- Acquérir les bases de réglementation applicable à la transformation végétale



Contenu

- Les risques en transformation végétale et les moyens de maîtrise
- Les bonnes pratiques d'hygiène, la méthode HACCP appliquée aux techniques de transformation des produits végétaux.
- La réglementation sanitaire : paquet hygiène et les textes français
- Les normes de commercialisation (déclaration...)
- Les locaux et documents administratifs.



Méthodes

- Apports théoriques en salle
- Echange de pratiques (visite et témoignage d'un agriculteur)

Pour qui ?

Exploitants agricoles et porteurs de projets de Haute-Loire
Aucun Prérequis

Quand ?

Février 2024

Le Puy en Velay (1 jour)

Intervenants

Aurélie MICHEL (CA43)

Responsable de stage

Marine RABEYRIN (CA43)
06 78 46 52 94

Frais d'inscription : 24 €

Frais pédagogiques : 224 €

(possibilité de prise en charge partielle ou totale selon profil. Nous contacter)



Renseignements - Inscription

auprès du responsable de stage ou du Centre de Formation : 04 71 50 37 54

Conditions générales de vente, accessibilité handicap, prise en charge à retrouver sur www.haute-loire.chambre-agriculture.fr

Mis à jour le 02/01/2023