

# Faire de la petite restauration sur son stand

## Objectifs

Il existe une obligation réglementaire faite aux opérateurs de la restauration commerciale de suivre une formation à l'hygiène alimentaire.

## Enjeux

Cette formation est encadrée par un référentiel précis qui répond à un décret publié en 2011. A l'issue de cette formation, une attestation vous sera délivrée.

## Pré-requis

Pour proposer de la petite restauration sur son stand à l'occasion de manifestations organisé par Agribio 06, il faudra désormais posséder cette attestation.

## Contenu

- présentation de la réglementation sanitaire en vigueur
- rappels sur la microbiologie alimentaire
- les bonnes pratiques
- les règles d'hygiène
- application de la méthode HACCP
- traçabilité et gestion des produits non-conformes
- étiquetage.

## Dates, lieux et intervenants

**30 mars 2016**

09:00 - 17:00

MIN Fleur

06000 Nice

## Financier(s)



## Infos complémentaires



Les Paysans BIO des Alpes-Maritimes

**Durée de la formation** 2 jour(s)

### Tarifs

gratuit pour les agriculteurs éligibles  
VIVEA

### Plus de renseignements

Nolwenn Yobé  
agribio06@bio-provence.org  
Agribio 06  
Box 58 - MIN Fleurs 6  
06 296  
NICE Cedex 3  
Tel. 04 89 05 75 47

**Taux de satisfaction :** %



**Modalités d'accès :**

Claire Julien, formatrice agroalimentaire au CFPPA de Florac