PUBLIC

Producteurs d'Ile de France
Pré-requis : Avoir un magasin de produits fermiers ou en avoir le projet

DATES, HORAIRES ET LIEUX

Date	Horaires	Adresse
Lundi 26 avril 2021	9h00 17h30	Chambre d'Agriculture 2 avenue Jeanne d'Arc 78150 LE CHESNAY

FRAIS

Contributeurs VIVEA * : **21 €**

Autres Publics : 224 €

Salariés agricoles : prise en charge financière à demander préalablement à OCAPIAT(coût du stage et temps passé en formation).
Contact : OCAPIAT Tél : 01 70 38 38 38, www.ocapiat.fr

*Tarif applicable aux ayant-droits VIVEA à jour de leur cotisation, sous réserve d'accord de financement VIVEA demandé par la Chambre d'agriculture d'Ile-de-France pour cette formation.

***Crédit d'impôt** (chef d'entreprise) : n'oubliez pas que vous pouvez bénéficier d'un crédit d'impôt d'un montant correspondant au total des heures passées à la formation, au titre d'une année civile, multiplié par le taux horaire du SMIC dans la limite de 40 heures par année civile et par entreprise (dans le cas présent, 7 heures x 10,25 = 71,75 euros, indice smic 2021).*

***Service de remplacement** : Le service de remplacement peut mettre à votre disposition un agent de remplacement lors de vos absences. Vous pouvez les joindre au 01.39.53.73.94.*

Les repas et les déplacements sont à la charge des participants.

Une attestation de fin de formation vous sera adressée après le stage.

Les conditions générales et le règlement intérieur sont disponibles sur demande, auprès du service formation de la Chambre d'agriculture de région Ile-de-France.

Renseignements et inscriptions :
Maï CHAPELIN
Chambre d'agriculture de Région Ile-de-France
2 avenue Jeanne d'Arc
78150 LE CHESNAY
tél. : 01 39 23 42 38
e-mail : mai.chapelin@idf.chambagri.fr

FORMATION

AGRICULTURES & TERRITOIRES
CHAMBRE D'AGRICULTURE DE RÉGION ILE-DE-FRANCE

Le 26 avril 2021
LE CHESNAY (78)

REGLEMENTATION ET HYGIENE EN MAGASIN

OBJECTIFS DE LA FORMATION :

Connaître les normes d'hygiène et la réglementation liées à l'accueil de public et à la signalétique

Intervenants : **Pauline LE BOURNOT**
Chargée d'Etudes produits fermiers - CARIDF
Thomas VENETIS
Ingénieur Qualité de la CARIDF

PROGRAMME :

Matin **:**

Quelles sont les règles à respecter dans son point de vente ?

La vente de produits fermiers doit respecter le code de la consommation et les différentes **dispositions règlementaires** sur l'information et la protection des consommateurs :

- Affichage des prix
- Contrôle des instruments (balances, etc.)
- Exigences réglementaires pour un établissement recevant du public (ERP)
- Signalétique
- Débit de boisson

Après-midi **:**

Quelles sont les normes d'hygiène à respecter et comment les mettre en place ?

- Connaitre la réglementation relative à l'hygiène et à la sécurité sanitaire des aliments : **méthode HACCP** adaptée à la remise directe, les exigences réglementaires en matière d'**étiquetage**, **traçabilité**, **gestion des produits non-conformes**.
- Pouvoir identifier les différents **dangers sanitaires** liés aux manipulations et aux produits commercialisés et pouvoir **appliquer les bonnes pratiques d'hygiène** adéquates.

Moyens pédagogiques:

- Apports théoriques
- Echanges sur vos cas concrets
- Proposition de documents pré-remplis

Pour tout renseignement supplémentaire, Pauline LE BOURNOT : 07 52 60 19 58

Formation conçue par la Chambre d'agriculture de Région Ile-de-France