

La méthode HACCP appliquée à la sécurité, l'hygiène et les enjeux éducatifs liés à l'alimentation

Face aux questions posées par les normes sur la sécurité alimentaire, les acteurs de l'éducation à l'environnement constatent la difficulté grandissante à mettre en place des démarches pédagogiques pertinentes sur le thème de l'alimentation et du jardin. Depuis quelques années, il y a obligation pour le personnel de cuisine et de service (y compris les animateurs qui assurent le service en salle) de suivre chaque année une formation à la méthode HACCP.

À l'issue du stage, les participants obtiendront une attestation justifiant de leur participation à une formation continue sur la sécurité alimentaire et la méthode HACCP.

Dates

Du mercredi 21 (soir)
au samedi 24 janvier

Lieu

Le Viel Audon
07120 Balazuc

Publics

Animateurs, directeurs, cuisiniers, et personnels de service des structures de loisirs, des centres d'éducation à l'environnement, des établissements scolaires et des fermes pédagogiques

Coût

Formation de 16 h
Individuel: 180 €
Formation Prof.: 360 €

Objectifs

- Repérer ensemble les situations à risques, les évaluer, trouver des solutions pour maîtriser ces risques, construire et rédiger les méthodes de travail adaptées au fonctionnement de nos équipes, à nos animations, à nos structures d'accueil...
- Mener une réflexion sur les enjeux de l'éducation à l'alimentation, des relations producteurs consommateurs, des choix de consommation, de la restauration collective, du commerce équitable et de l'agriculture biologique.



Organisateur/inscriptions

Association Le Mat - Le Viel Audon

Marie Simon ou Laurent Dekeyser

07120 Balazuc

tél. 04 75 37 73 80 - fax 04 75 37 77 90

contact@levelaudon.org

Plus d'informations sur Le Mat
sur www.graine-rhone-alpes.org