

Formation

Maîtrise de l'hygiène et de l'HACCP en découpe et transformation à la ferme

Profitez d'une formation adaptée à vos besoins.

Fabriquer du foie gras, confit, plats cuisinés, pâtés, rillettes, suivent la réglementation.

Rédiger le dossier de maîtrise sanitaire pour les Services Vétérinaires, en prenant en compte la méthode HACCP.

- Présentation de la réglementation sanitaire du Paquet Hygiène
- Mesures à prendre pour assurer l'hygiène
- Techniques de stérilisation, pasteurisation, mise sous vide, sertissage, appliquées à la fabrication de produits fermiers
- Présentation et application de la méthode HACCP

- Rédaction du dossier de maîtrise sanitaire.

Dates : du 16/01/2012 au 04/05/2012.

Intervenants : Marie-France Perret Lycée Auch Beaulieu, Grégoire Cordier, CTCPA, Caroline Altéza, DDCSPP du Gers.

Plus de renseignements dans le Catalogue de Formation, joint à ce numéro.

**Contact : Chambre
d'Agriculture du Gers,
Cathy Bergès, tél.
05.62.61.77.40.**

