

De la terre à la table : hygiène et saveurs pour tous



Contexte

Les producteurs d'Alsace, agriculteurs ou vignerons, sont fiers de leurs beaux produits. Ils accueillent chez eux les curieux et les gourmands pour les leur faire découvrir. Ceux-ci poussent leur porte sans hésitation et partagent un bon repas, un apéro gourmand à base de produits locaux et authentiques ou dégustent leur pique-nique chez un viticulteur et profitent d'une dégustation !

L'accueil dans ce type de contexte demande de la part des hôtes de connaître et de respecter des règles d'hygiène strictes.

La seule obligation en matière d'hygiène étant une obligation de résultats et non de moyens, l'exploitant a donc besoin de s'approprier les règles et mesures pour les adapter au mieux à sa structure et à son procédé.

Objectifs de la formation

Comprendre la réglementation en vigueur dans le secteur de l'alimentation
Identifier les principaux dangers liés à l'alimentation et les moyens de les prévenir
Appliquer les règles fondamentales d'hygiène alimentaire
Maîtriser les bonnes pratiques d'hygiène de la restauration de plein air
Gérer efficacement les déchets et lutter contre le gaspillage alimentaire

Public concerné

Chefs d'entreprise viticole et salariés

Chefs d'entreprise fermière proposant des repas à la ferme

Prérequis des participants

Proposer une activité de type dégustation

Contenu

les règles fondamentales d'hygiène alimentaire
La réglementation en vigueur

Les principaux dangers liés à l'alimentation
Les bonnes pratiques d'hygiène de la restauration de plein air

La gestion des déchets

Le gaspillage alimentaire

Ateliers pédagogiques : Conception de documents professionnels

Jeux sérieux pour s'approprier les notions théoriques

Méthodes et moyens

Cours théoriques
Ateliers pratiques

Jeux Pédagogiques
Questionnaire de connaissances

Mode de validation des acquis

Attestation de formation et certificat de réalisation

Nouvelle formation

Intervenants

Vincent KOPP, intervenant CFPPA, titulaire du Master Métiers de l'Éducation et de la Formation, chef d'entreprise de prestation de services (Hygiène alimentaire et prévention des risques professionnels)

Coordinatrice pédagogique : Murielle LEPINOT



2 jours
14h00



Rouffach



15 et 22 janvier 2026

Tarifs 2026

420€ nets* par participant

*Organisme non assujetti TVA

Des possibilités de financement existent en fonction de votre statut.

Nous contacter

03 89 78 73 07

cfppa.rouffach@educagri.fr