

GESTION DES INVENDUS EN VENTE DIRECTE

Formation à la gestion des denrées périssables non vendues en fin de semaine en respectant les règles d'hygiène obligatoires par la connaissance, la réglementation et les mesures concernant celles-ci dans le but de réduire le gaspillage alimentaire, d'optimiser son revenu, de maîtriser ses charges et aussi en développant une nouvelle activité.

➔ Objectif de la formation

Etre capable d'avoir les connaissances de la réglementation sanitaire des invendus et connaître les façons de conditionner, transformer, gérer économiquement, commercialiser les produits invendus en respectant l'hygiène alimentaire et sanitaire sur les produits fermiers et les denrées périssables.

➔ Contenu de la formation

- Connaître les différentes parties de la réglementation sanitaire de la vente directe en matière d'invendus.
- Distinguer les différentes catégories de produits et savoir les conserver et les conditionner dans le but d'éviter les pertes alimentaires.
- Connaître les précautions sanitaires liées à la préparation, au transport, à la présentation à la vente.
- Savoir transformer les aliments pour proposer un autre produit à la vente pour une meilleure maîtrise des charges.

➔ Modalités pédagogiques

Dates

Reconductible sur demande. Nous contacter

Lieu

70190 RIOZ

Intervenants

Yves Arnaud - Formateur à l'ENILV D'Aurillac

Responsable du stage

Christelle DEPLANTE - AFPASA