



FORMATIONS

Destinées aux
intervenants bénévoles et
salariés des structures de
l'alimentation solidaire

2 modules gratuits

- ~ Hygiène et sécurité alimentaire
- ~ Equilibre alimentaire et bonnes pratiques nutritionnelles



FORMATION 1/2 journée

HYGIÈNE ET SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

Garantir les conditions de manipulations des aliments à toutes les étapes, pour la sécurité des bénéficiaires :

- ~ approvisionnement
- ~ transport
- ~ stockage
- ~ remise aux personnes

Un module similaire peut être proposé aux structures cuisinant et servant des repas dans le cadre de l'alimentation solidaire.

Animation par le Laboratoire vétérinaire départemental, chargé des questions de sécurité alimentaire.

Possibilité de déplacement jusqu'à vous (date à convenir ensemble suite à l'inscription).

Inscription auprès de Stéphanie Roussel, du Laboratoire vétérinaire départemental :

sroussel@herault.fr





FORMATION 1/2 journée

EQUILIBRE ALIMENTAIRE ET BONNES PRATIQUES NUTRITIONNELLES

Connaître les différents nutriments et groupes d'aliments pour améliorer les pratiques alimentaires et prévenir la santé des bénéficiaires

Animation par le Laboratoire vétérinaire départemental, chargé des questions de sécurité alimentaire.

Possibilité de déplacement jusqu'à vous (date à convenir ensemble suite à l'inscription).

Inscription auprès de Anaïs Goncalves, du Laboratoire vétérinaire départemental :

agoncalves@herault.fr





L'Hérault **BIEN** dans son assiette



conception et impression : atelier départemental des moyens graphiques - juin 2024