

HYGIÈNE ALIMENTAIRE : LES BONS RÉFLEXES POUR VOS ÉVÈNEMENTS ASSOCIATIFS

ORGANISATEUR(S) : CENTRE DE RESSOURCE ET D'APPUI A LA VIE ASSOCIATIVE "BAYONNE ASSO" - MAIRIE DE BAYONNE / PROFESSION SPORT & LOISIRS 64

THÈME : LA FORMATION SUR UN DOMAINE SPÉCIFIQUE (MÉDICO-SOCIAL, SPORT,...), LA GESTION DE PROJET



Initiation



Gratuit



2h00



Présentielle

PUBLIC / CONDITIONS D'ACCÈS

Tout public bénévole, pas de condition particulière d'accès

DESCRIPTIF DE LA FORMATION



Repas partagés, buvettes, goûters, ventes de gâteaux... Découvrez les gestes simples qui permettent d'organiser vos événements en toute sérénité, de limiter les risques alimentaires et de protéger vos bénévoles, vos adhérents et vos participants.

Organiser un repas, tenir une buvette ou proposer une collation fait partie du quotidien de nombreuses associations. Avec quelques bonnes pratiques, il est possible de limiter efficacement les risques alimentaires tout en préservant la convivialité de ces moments de partage.

Au cours de cette soirée, nous aborderons de manière concrète :

- les erreurs les plus fréquentes et les moyens de les éviter ;
- les bons réflexes pour préparer, conserver et servir les aliments en toute sécurité ;
- les principaux risques liés à la manipulation et à la conservation des aliments ;
- les points de vigilance avant, pendant et après un événement ;
- les règles essentielles à connaître, expliquées simplement et illustrées par des exemples concrets ;
- les responsabilités des organisateurs et des bénévoles

□ Un temps d'échanges utile et accessible, pour que votre association reste un lieu sûr et convivial.

DATE(S) DE LA FORMATION

26 novembre 2026
18h30 - 20h30

LIEU DE LA FORMATION

11 allée de Glain
Maison des associations
64100 BAYONNE

HYGIÈNE ALIMENTAIRE : LES BONS RÉFLEXES POUR VOS ÉVÈNEMENTS ASSOCIATIFS

POUR S'INSCRIRE



0559447410



mda@bayonne.fr



<https://formations-benevoles-nouvelleaqu...>

STRUCTURE FORMATRICE



PROFESSION SPORT & LOISIRS 64



Voir la présentation de cette structure