## CUISINE, VINS ET PRODUCTION

# AOC, AOP, IGP, Label, Bio, …
# Comment se retrouver dans les classifications légales ?

**Objectifs** : Se retrouver parmi les différentes classifications légales.

**PROGRAMME**

- La hiérarchisation des différentes appellations
- Les classifications par famille de produits
- Les spécificités de chacune et leurs variantes
  - Les AOC : Appellations d'Origine Contrôlée
  - Les AOP : Appellations d'Origine Protégée
  - L'IGP : Indication Géographie Protégée
  - La STG : Spécialité Traditionnelle Garantie
  - La CC : la Certification de Conformité
  - L'agriculture biologique : les produits Bio
  - Les Labels
  - Les VDQS : les Vins de Qualité Supérieure
  - Les appellations de Pays
- Exemples de cahier des charges pour des volailles AOC et pour des viandes de bœufs biologiques
- Les classifications générales des viandes de boucherie (Bœuf, veau, agneau, porc)
- Les principaux types d'élevage
- Les races, la traçabilité, les catégories morphologiques et d'engraissement
- Les liaisons avec les autres classifications
- Les marques des groupements de producteurs. Leurs intérêts et limites
- Les marques distributeurs, leurs intérêts et limites

Personnes concernées :

Gérant d'hôtel ou de restaurant
Directeur – Manager
Leader - Formateur
Tout personnel de production alimentaire et au service

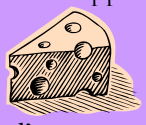
**Pré requis** : aucun.

**PEDAGOGIE**

**Le Formateur**
Professionnel de l'hôtellerie/restauration utilisant les dernières techniques pédagogiques

**Moyens et pédagogie**

Pédagogie active et séquentielle alternant des phases théoriques et d'exercices d'application



Remise d'un support de cours illustré d'exemples concrets.

**Intra entreprise France entière et International.**

**Tarif inter par personne**

**2 jours**

**1 050 €**

Réf : HR069



Tél. : 01 48 74 29 45 - Mail : contact@proformalys.com - Fax : 01 48 74 39 98
Adresse : 5, rue Fénelon 75010 PARIS – Site Internet : www.action-formalys.com