LE RENDEZ-VOUS des petits ENTREPRENEURS

un événement cci NOUVELLE-CALÉDONIE

GOUVERNEMENT DE LA NOUVELLE-CALÉDONIE

CONSEILS PRATIQUES POUR LES ENTREPRISES ALIMENTAIRES

1 AVANT DE TE LANCER

Teste ta recette en faisant plusieurs essais. Fais goûter tes recettes à plusieurs personnes afin de savoir ce qu'elles en pensent et ce que tu pourrais améliorer pour arriver à ton produit final.

Les produits que tu vends doivent avoir été élaborés par toi-même chez toi ou sur place.

Transmets au SIVAP le formulaire de déclaration : à télécharger ici

2 PENDANT LA PRODUCTION

- Veille à avoir une bonne hygiène de tes mains quand tu confectionnes tes produits.
- Respecte les dates limites de consommation de tes ingrédients.
- Respecte bien les températures réglementaires de conservation des aliments (réfrigéré ≤ à + 4°C, surgelé ≤ à - 18°C, et chaud ≥ à + 63°C).
- Trouve un emballage et une présentation pour ton produit ! On mange d'abord avec les yeux !

3 LE JOUR J

- Garde tes produits à la bonne température (chaud ou froid) pour que leur consommation soit sécuritaire.

Si tu as des produits frais, mets-les dans ta glacière !

- Protège tes denrées sensibles en les filmant et en les emballant.
- Maintiens propres ton emplacement et ton stand. N'oublie pas de bien le nettoyer.

Pense à prendre des produits d'entretien, des sacs-poubelles, des torchons, etc.

- Pense à afficher à ton stand la liste des ingrédients pour les personnes allergiques (œuf, lait, moutarde, arachides, sésame, soja, noix, blé, etc).
- Si possible, désigne une personne responsable de la caisse, pour ne pas manipuler de l'argent et contaminer les produits.

Si ce n'est pas possible, porte des gants pour le service et enlève-les pour le paiement.

Si tu as des questions, n'hésite pas à nous contacter par mail : rdvpetitsentrepreneurs@cci.nc