

## INTRODUCTION

La formation consiste en une action de perfectionnement des connaissances professionnelles. Elle a pour objet d'offrir aux salariés dans le cadre de l'éducation permanente, les moyens de maintenir et de parfaire leur qualification conformément à l'article Lp. 541-3 du Code du Travail de la Nouvelle-Calédonie.



## PUBLIC

Toute personne ayant à travailler dans la préparation ou la transformation d'aliments.

Cela concerne les industriels de la transformation et de la distribution, la restauration collective, les cafés, hôtels restaurants, snacks, la préparation des plats préparés et à emporter.

## METHODE

Basée sur des études de cas, des démonstrations pratiques, des phases d'apprentissage et des cas concrets, cette formation est la plus proche du terrain.

## OBJECTIFS

- Savoir qu'est-ce qu'un microbe et comment se développent-ils.
- Savoir identifier et maîtriser les sources de contamination et de développement.
- Maîtriser les moyens de lutte contre la contamination et le développement des bactéries.
- Connaître les Bonnes Pratiques de l'Hygiène en général.

DUREE 4 heures

## PROGRAMME

- **CONNAITRE le contexte de la sécurité alimentaire :**
  - Contexte et Chiffres de l'hygiène alimentaire en France et exemples.
  - Définitions.
  - Pyramide des risques.
- **COMPRENDRE les contaminants alimentaires :**
  - Les types de contaminants.
  - Les micro-organismes, définition et catégories.
  - Les conditions du développement des bactéries.
  - Les contaminants chimiques.
  - Réservoirs et transmission.
- **APPLIQUER les moyens de préventions :**
  - Méthode des 5M (DAVAR).
  - Comment prévenir les contaminations.
  - Hygiène personnelle.
  - Règles pour la préparation des aliments.
  - Exercices de mise en application.
- **SUIVRE et MAINTENIR la sécurité Alimentaire durablement :**
  - Questions / Réponses.
  - QCM d'évaluation des connaissances.
  - Correction du Quizz.

Les Formations du Groupe Atout Plus sont réalisées par sa filiale la SARL ATOUT BUSINESS  
référéncée DFPC : N°988/0532/16R

**Contact : ATOUT PLUS GROUPE – 35 rue Porcheron, Nouméa, Q. Latin**  
Tel +687.24.38.66 - consulting@atoutplus.nc - www.atoutplus.nc