



## Objectifs

- ↳ Connaître les principes de base de la microbiologie alimentaire
- ↳ Comprendre les analyses microbiologiques
- ↳ Appréhender la place des analyses microbiologiques dans le contexte réglementaire
- ↳ Savoir interpréter un rapport d'analyse
- ↳ Mettre en œuvre un suivi des résultats
- ↳ Être capable d'envisager des plans d'action efficaces et adaptés



## Public

Toutes personnes travaillant en cuisine, artisan, responsable restauration, gérant, animateur qualité, etc



## Pré requis

Aucun



## Effectif

Minimum: 5 - Maximum: 12



## Durée

7h (1 journée)



## Moyens pédagogiques

- Séance de formation en salle équipée d'un vidéo projecteur et d'un tableau blanc
- Lieu de formation accessible aux PMR
- En présentiel: méthode interrogative, explicative, participative et démonstrative
- Support de formation
- Mise en situation: cas pratiques
- ↳ Adaptation de la formation aux personnes en situation d'handicap (nous consulter)



## Contenu

Première demi-journée:

- Aspects fondamentaux de la microbiologie: les différents types de micro-organismes des aliments, caractéristiques et facteurs de développement, principe de vie des micro-organismes, germes d'altération / pathogènes et risques associés, sources et mécanismes de contamination des aliments
- Les analyses microbiologiques : objectif et principes de l'analyse microbiologique, les critères de sécurité / d'hygiène des procédés, le plan d'échantillonnage et sa représentativité

Deuxième demi-journée:

- Lecture des rapports d'analyses et suivi des résultats
- Interprétation des résultats d'analyses: causes possibles suite résultats non satisfaisants, plans d'action / axes d'amélioration en fonction des risques identifiés
- Sur le site de Champdeniers, une visite du laboratoire de bactériologie des aliments est effectuée



## Suivi

- Feuille d'émargement
- Attestation de formation
- Attestation d'assiduité



## Evaluation

- Evaluation des connaissances acquises via un questionnaire
- Evaluations de la formation par les stagiaires et l'employeur sur la qualité de la formation



## Tarifs

Nous consulter



## Lieux et dates

Champdeniers (79), Tulle (19), La Rochelle (17)

Calendrier des dates: nous consulter

Limite d'inscription: au moins 15 jours avant le début de la formation