INTERPRETATION DES ANALYSES MICROBIOLOGIQUES ALIMENTAIRES

A13

Durée : une demi-journée (3h30)

Dates, lieux : Consultez notre site web

Public visé :

- établissements de soins, EHPAD
- hôpitaux
- établissements de restauration collective et commerciale
- Créateurs, repreneurs d'établissements de la filière des métiers de bouche

Nombre de stagiaires : 5 minimums

Aucun pré-requis nécessaire

Recherche de l'adéquation des besoins du stagiaire/formation

Evaluations des connaissances acquises :

- Évaluation des connaissances en début de formation
- Évaluation des acquis en fin de formation
- Enquête de satisfaction en fin de séance

Validation de la formation : remise d'une attestation de formation ROFHYA

Méthodes et moyens pédagogiques :

- Formation en présentiel
- Utilisation de projection par diaporama, de vidéo, des jeux ludiques et éducatifs,
- Réalisation de Quiz, de QCM,
- Mise en situation «clients»,
- Échanges dynamiques entre participants et le formateur/trice

Intervenants : Biologistes, Ingénieures, Vétérinaires, Formateurs expérimentés et Consultants métiers

Accessibilité : la formation est sous la responsabilité du référent handicap de l'organisme de formation. La salle de formation est pré-identifiée pour répondre aux besoins spécifiques du stagiaire. Le plan d'accès de la salle est mis à la disposition du stagiaire.

Objectifs

- **Savoir interpréter les résultats des analyses**
- **Connaître les micro-organismes responsables des intoxications alimentaires**
- **Comment définir la durée de vie microbiologique d'un aliment**

- **CONTENU PEDAGOGIQUE**

I. Réglementation européenne

II. Le monde microbien

a. Définition
b. Les microbes
   i. Les microbes utiles
   ii. Les microbes indispensables
   iii. Les microbes inoffensifs
   iv. Les microbes pathogènes

III. Les facteurs affectant la croissance microbienne dans les aliments

a. Le pH
b. L'eau (Aw)
c. La température
d. La respiration
e. Le temps
f. Les nutriments

IV. Les microbes pathogènes d'origine alimentaire

a. Caractéristiques
b. Aliments concernés
c. Symptômes
d. Prévention et interprétation

V. Test de vieillissement

VI. Etude de cas _ travail de groupe

Hygiène et sécurité alimentaire

Tarifs publics et financements OPCO / Pôle Emploi

- Coût intra sur demande de devis
- Coût inter sur demande de devis

Tarifs nets exonérés de TVA (exonération de TVA justifiée par l'article 261-4-4 du Code général des impôts)

L'équipe de BIOFAQ est à votre écoute pour étudier les aménagements nécessaires au suivi de votre formation.
BIOFAQ Laboratoires – 491 rue Charles Nungesser – Mas des Cavaliers II – 34130 MAUGUIO
Tél : 04.67.06.05.75 – Fax : 04.67.92.08.23 – contact@biofaq.fr – www.biofaq.fr
R.C.S. : Montpellier 437 949 753 – APE : 7120 B SIRET : 437 949 753 000 28 – TVA intracommunautaire FR 824 379 497 53
N° de formateur 9134.04945.34 Préfecture L.R. Montpellier