



COMMENT AUGMENTER LA DUREE MICROBIOLOGIQUE D'UNE PREPARATION CULINAIRE ELABOREE A L'AVANCE ?

Objectifs pédagogiques

- Comprendre et Evaluer votre capacité de réponse face à une situation de crise sanitaire alimentaire majeure au sein de votre service de restauration

Personnes concernées

- Toute personne responsable de la sécurité sanitaire des aliments

Démarche pédagogique

- Exposés et apports théoriques en réunion virtuelle + nombreuses études de cas + tuto vidéo + contenu accessible à distance.

Durée : 14 heures de formation réparties sur 4 journées

Pré requis : Disposer d'un PMS complet et finalisé

Modalités d'évaluation des acquis

- Les modalités d'évaluations continues et formatives de type, quizz, QCM, études de cas, résultats des mises en œuvres, etc.

Nombre de stagiaires par session

- Minimum 5 / maximum 08

Supports :

- Support numérique partagé en temps réel

Animation

- Le tutorat pédagogique est assuré par un de nos formateurs, expert en sécurité sanitaire des aliments.

Contenus

- Rappels sur la définition d'une DLC et d'une DMM
- Rappels sur les dispositions réglementaires
- Méthodologie
 - ✓ L'étude de durée vie
 - ✓ Les micro-organismes à étudier
 - ✓ Les tests de vieillissement
 - ✓ Les Tests de croissance
 - ✓ Les autocontrôles
- L'analyse HACCP
- Nombreuses études de cas

Sanction de la formation

- Certificat de réalisation individualisé

Documentation remise au stagiaire :

- Support de cours numérique complet synthétisant l'ensemble des points abordés.

BULLETIN D'INSCRIPTION

RHB Consultants – info@rhbconsultants.com

* Toute inscription non annulée 3 semaines avant la date de stage sera facturée

Etablissement :
 Nom (signataire de la convention) :
 Fonction :
 Adresse :
 Code Postal : Ville :
 Tél. : Fax :
 E.mail : Siret :

Inscrit (s) au stage : « AUGMENTER LA DUREE DE VIE MICROBIOLOGIQUE DES PCEA »

Coût 640,00 € HT pour 14h00 de formation

Je m'inscris à la session du : 12 et 13 + 19 et 20 avril 2021

Stagiaire (s) :

Nom : Prénom :

NB : pour tous renseignements, contacter RHB Consultants au 04 72 15 24 77 ou info@rhbconsultants.com, le nombre de places étant limité, merci de nous retourner votre inscription au plus vite, une convocation vous sera adressée ultérieurement.