



LES FONDAMENTAUX DE LA MICROBIOLOGIE ALIMENTAIRE APPLIQUES A LA RESTAURATION

Objectifs pédagogiques

- Maîtriser les risques sanitaires liés aux différents microorganismes, connaître les obligations réglementaires et savoir analyser, interpréter et mettre en place des actions correctives suite à des non conformités.

Personnes concernées

- Toute personne en charge des préparations culinaires

Démarche pédagogique

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

Durée : 07 heures de formation réparties sur 1 journée

Pré requis : Aucun

Modalités d'évaluation des acquis

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

Nombre de stagiaires par session

- Minimum 5 / maximum 08

Supports :

- Support numérique partagé en temps réel

Documentation remise au stagiaire :

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

Animation

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

Contenus

- Présentation des différents micro-organismes
- Description des différentes bactéries pathogènes
- Conditions de développement et de survie
- Les germes responsables de l'altération des qualités organoleptiques des aliments
- Les germes pathogènes et les différents types de toxi-infections d'origine alimentaire
- Autocontrôles
 - ✓ Règlement (CE) 2073-2005 (critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires)
 - ✓ Note de Service DGAL/SDSSA/N2008-8009 (modifiée) et Plan d'autocontrôle
 - ✓ Note de service DGAL/SDSSA/N2010-8062
 - ✓ Durée de vie microbologique des aliments
 - ✓ Critères indicateurs d'hygiène des procédés en restauration (critères microbiologiques définis par la profession)
 - ✓ Exemple de plan d'échantillonnage
- Gestion de la Toxi Infection Alimentaire Collective

Sanction de la formation

- Certificat de réalisation individualisé

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 : « **LES FONDAMENTAUX DE LA MICROBIOLOGIE ALIMENTAIRE APPLIQUES A LA RESTAURATION** »

Coût 320,00 € HT pour 07h00 de formation

Je m'inscris à la session du : 15 mars 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.