



ALLONGER LA DURÉE DE VIE MICROBIOLOGIQUE DES PLATS CUISINÉS EN RESTAURATION.

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 : 7 heures de formation

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 œuvre, 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 :

Email : Siret :

Inscrit (s) au stage : « **Allonger la durée de vie microbiologique des plats cuisinés en restauration** »

Coût 420,00 € HT HT pour la journée soit 7h00 de formation – 10% pour la deuxième inscription

Je m'inscris à la session du :

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.