



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

### Objectifs pédagogiques

- Identifier la méthodologie pour augmenter la durée de vie de ses préparations culinaires élaborées à l'avance (PCEA), tout en respectant la réglementation en vigueur.

### 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'une base de connaissance en microbiologie, en hygiène et sécurité alimentaire

### 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

### 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
- ▶ Les différentes techniques de conservation des aliments
- ▶ Méthodologie pour l'augmentation des PCEA en liaison froide
  - ✓ L'étude de durée vie
  - ✓ Les micro-organismes à étudier
  - ✓ Les tests de vieillissement
  - ✓ Les Tests de croissance
  - ✓ Les autocontrôles
- ▶ L'analyse HACCP et le PMS
- ▶ Nombreuses études de cas

### Sanction de la formation

- Certificat de réalisation individualisé

### Supports :

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

### BULLETIN D'INSCRIPTION

RHB Consultants – [info@rhbconsultants.com](mailto: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 480,00 € 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 : ..... Fonction : .....

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