



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

Prérequis : Aucun prérequis

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

Documentation remise au stagiaire :

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

BULLETIN D'INSCRIPTION RHB Consultants – info@rhbconsultants.com

Etablissement :

Nom (signataire de la convention) :

Fonction :

Adresse :

Code Postal : Ville :

Tél. : Email : Siret :

Inscrit (s) au stage : « **ALLONGER LA DUREE DE VIE MICROBIOLOGIQUE DES PLATS CUISINES EN RESTAURATION** »

Coût 500 € HT pour la journée, soit 07h00 de formation – 10% pour la deuxième inscription

Lieu : A distance

Stagiaire (s) : Nom : Prénom : Fonction :

NB : pour tous renseignements, contacter RHB Consultants au 04 72 15 24 77, le nombre de places étant limité, merci de nous retourner votre inscription au plus vite, une convocation vous sera adressée ultérieurement. Pour les personnes en situation de handicap, merci de bien vouloir nous prévenir pour les modalités pédagogiques et pratiques d'accès en FOAD.