

Fiche pratique

Lieu : Laboratoire d'analyses vétérinaires et alimentaires du département de l'Aube ou Centre sportif de l'Aube à Troyes en inter-entreprises
Groupe de 4 à 15 personnes
Durée : 3 heures
Dates : à définir, selon vos disponibilités
Tarif : 114,88 € HT par personne
344,64 € HT pour un groupe de 4 / 15 pers
Adaptable en intra : tarifs sur devis

Votre situation nécessite des adaptations ?

Formation accessible et adaptable aux personnes en situation de handicap, après étude du dossier.
Merci de nous faire part de vos besoins particuliers par mail : departement.lvd@aube.fr

Outils pédagogiques

Matériel utilisé : vidéoprojecteur, paperboard
Documents remis : Fascicule de formation, attestation de formation
Exercices pratiques : Exemples de TIAC, exercice pratique sur les bactéries, démonstration sur boîtes, Quiz

Modalités d'évaluation

Questionnaires d'évaluation des connaissances :

- En début de formation : stagiaire
- En fin de formation : stagiaire
- Bilan des questionnaires d'évaluation des connaissances : formateur

Questionnaires d'évaluation de la formation :

- A chaud : stagiaire
- Bilan des questionnaires à froid : formateur

Public visé et prérequis

Public concerné : Toute personne manipulant des denrées alimentaires et/ou participant à l'entretien des locaux et du matériel de cuisine
Etablissements concernés : Tous types de restaurations collectives fabriquant et distribuant des repas, restauration commerciale, artisanat des métiers de bouche
Prérequis : Aucun

Objectifs

- ✓ Savoir évaluer le risque microbien vis-à-vis des préparations alimentaires
- ✓ Connaître les moyens de maîtrise des microbes
- ✓ Maîtriser les Bonnes Pratiques d'Hygiène en alimentaire pour éviter les TIAC

Programme

- ✓ La définition de l'hygiène
- ✓ L'agent microbien : Morphologie, structure, cycle et exigences de vie, les spores, le rôle des bactéries dans l'alimentation
- ✓ Les moyens de maîtrise du danger microbien : le TEMPO
- ✓ Les derniers chiffres des TIAC transmis par **Santé Publique France**
- ✓ Les principaux germes pathogènes : *Salmonelles*, *Staphylocoques*, *Clostridium perfringens*, *E.coli*, *Listeria monocytogenes*, *Bacillus cereus*

