

Objectifs	<p>a) Connaître les principes de bases de microbiologie, b) Savoir détecter et maîtriser les risques en restauration collective</p>
Population visée	Encadrement et personnel de cuisine
Prérequis	Sans prérequis spécifique
Durée de l'action	Durée : 1 jour
Programme	<p style="text-align: center;">Matin</p> <p><u>Microbiologie et hygiène</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Le monde microbien (bactéries, virus, levures et moisissures). • Le classement en utiles et nuisibles ; les conditions de multiplication, de survie et de destruction des microorganismes. <p><u>Les dangers microbiologiques dans l'alimentation :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Les principaux pathogènes d'origine alimentaire. • Les toxi-infections alimentaires collectives. • Les associations pathogènes/aliments. <p style="text-align: center;">Après midi</p> <p><u>Les moyens de maîtrise des dangers microbiologiques :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • La qualité de la matière première. • La chaîne du froid et la chaîne du chaud. • La séparation des activités dans l'espace ou dans le temps. • L'hygiène des manipulations. • L'entretien des locaux et du matériel (nettoyage et désinfection).
Méthode pédagogique	Méthode active par apports théoriques et exemples de réalisation. Supports pédagogiques.
Niveau de formation des animateurs	Ingénieur qualité – Auditeur IRCA Titulaire d'un Mastère en Management par la qualité Titulaire d'un troisième cycle universitaire en Biologie
Modalité d'évaluation	QCM et analyse de situation en fin de formation