

| | |
|---|--|
| Objectifs | a) Connaître les principes de bases de microbiologie, b) Savoir détecter et maîtriser les risques en cuisine satellite |
| Population visée | Personnel des cuisines satellite |
| 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, rôle et importance des plats témoins. • 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"> • Les conditions de réception et de stockage. • La remise en température. • La traçabilité des produits. • Le lavage des mains et l'hygiène des manipulations. • L'entretien des locaux et du matériel (nettoyage et désinfection). • L'importance des enregistrements. |
| 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 |