

Connaitre la microbiologie des aliments

Contexte

Connaitre les pathogènes responsable des toxi-infection alimentaires. Savoir déterminer ses risques par rapport à son activité et savoir gérer les mauvais résultats d'analyse et les intoxications alimentaires

Objectifs de la formation

Connaitre la microbiologie des aliments, en particulier les pathogène responsable de toxi-infection alimentaires

Objectifs pédagogiques

Connaitre la microbiologie des aliments, en particulier les pathogène responsable de toxi-infection alimentaires

Connaitre les risques de contamination et de multiplication

Moyen d'encadrement

Emmanuelle Resche, Ingénieur Microbiologiste, formatrice consultante indépendante.

Co-rédactrice du Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène Charcutier Traiteur.

Public

Chef d'entreprise, salariés du laboratoire et de la boutique

Pour le public en situation d'handicap, nous contacter au 0663089412 ou eresche@crealiformation.com

Pré requis

Comprendre la langue française

Durée

En distanciel de 4 à 7h de formation

En présentiel sur 1 à 2 jours (7h à14h)

Coût

En distanciel : sur devis dans la limite de 100€ / h

En présentiel : sur devis dans la limite de 420€ par jour et par personne

Lieu et dates de formation

Formation en intra-entreprise ou en inter-entreprise avec la possibilité d'organiser cette formation en tout ou partie en distanciel - Dates à déterminer

Contenu de la formation

Connaitre la microbiologie des aliments

Connaitre la vie des bactéries, champignons et virus et leur environnement

Connaitre les risques de contamination et de multiplication

Comprendre les moyens de maitrise à disposition dans l'entreprise

Connaitre les indicateurs d'hygiène des procédés et les pathogènes à analyses

Connaitre les durées de vie des produits et les critères d'analyse.

Savoir mettre en place un plan d'analyses bactériologique en fonction des produits fabriqués

Savoir interpréter les analyses bactériologiques

Connaitre les toxi-infection alimentaires et mesures à mettre en place

Savoir analyser les dangers microbiologiques, chimiques et physiques dans l'alimentation

Méthodes et moyens pédagogiques

Exposé interactif

Livret stagiaire

Plan d'analyses type

Modalité de Suivi

Feuille d'émargement des stagiaires par demi-journée

Attestation d'assiduité par stagiaire

Modalité d'évaluation des résultats

Quiz sur les connaissances abordées pendant la formation

Evaluation de satisfaction des stagiaires

Acquis de la formation : Attestation de suivi de formation