

FORMATION MICROBIOLOGIE ET HYGIENE GENERALE



Objectifs

Avoir des connaissances du monde microbien :

- Etre en mesure d'identifier les différents micro-organismes
- Etre capable d'adapter sa pratique à ses risques

Pré-requis

Aucun

Programme détaillé

- **Découverte du monde des micro-organismes**
 - les microorganismes,
 - les bactéries,
 - les levures/moisissures,
 - les virus
- **Les différents facteurs de croissance**
 - aliment,
 - eau,
 - température,
 - oxygène,
 - acidité
- **La réglementation Hygiène**
 - le P.M.S.,
 - le Paquet hygiène,
 - les germes d'hygiène,
 - les germes de sécurité
- **Les moyens de lutte contre les micro-organismes**
 - la chaleur,
 - les désinfectants,
 - autres moyens
- **Les TIAC (Toxi-Infections Alimentaires Collectives)**

Intervenant

Jérôme Gintrand – *Formateur Aveyron Labo (10 ans d'expérience)*

Méthodes pédagogiques

- Présentation orale avec support visuel sur vidéo projecteur
- Participation et interactivités privilégiées
- exercices pratiques / études de cas
- test final pour vérifier les acquis
- remise d'un support pédagogique

Durée :	7 HEURES
Date :	À DÉFINIR
Public visé :	ARTISANS, INDUSTRIELS, EMPLOYÉS DE RESTAURATION ...
Tarif :	€
Lieu :	À DÉFINIR
Suivi de l'exécution du programme :	FEUILLES DE PRESENCE
Validation visée :	ATTESTATION DE FORMATION