

## 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 12 personnes  
**Durée :** 3 heures  
**Dates :** à définir, selon vos disponibilités  
**Tarif :** 109,41 €HT par personne  
328,23 €HT pour un groupe 4 / 12 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](mailto: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*

