

## 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 15 personnes

**Durée :** 3 heures

**Dates :** à définir, selon vos disponibilités

**Tarif :** 114,88 € HT par personne

344,64 € HT pour un groupe 4 / 15 pers

**Adaptable en intra :** tarifs sur devis

## Outils pédagogiques

**Matériel utilisé :** vidéoprojecteur, paperboard

**Documents remis :** Fascicule de formation, attestation de formation

**Exercices pratiques :** Exemples pratiques, partage d'expériences entre stagiaires, 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

## 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)

## 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

- ✓ Identifier les dangers susceptibles d'affecter la sécurité des denrées alimentaires : connaître le monde des microbes, être capable d'identifier une TIAC, notions sur les dangers physiques et chimiques
- ✓ Maîtriser les Bonnes Pratiques d'Hygiène en alimentaire
- ✓ Perfectionner les pratiques de nettoyage et désinfection



## Programme

- ✓ Le monde microbien. Les origines de contamination. Les facteurs influençant la multiplication des microbes : le TEMPO.
- ✓ Les enjeux de la sécurité des aliments. Les Toxi-Infections Alimentaires Collectives (T.I.A.C.).
- ✓ Les dangers physiques et chimiques.
- ✓ Les moyens de maîtrise :
  - ✗ les Bonnes Pratiques d'Hygiène: hygiène du personnel
  - ✗ les Bonnes Pratiques de Fabrication appliquées à certaines étapes
  - ✗ La gestion des déchets
- ✓ Les moyens de maîtrise du nettoyage et de la désinfection.