

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

Outils pédagogiques

Matériel utilisé : vidéoprojecteur, paperboard

Documents remis : Fascicule de formation, attestation de formation

Exercices pratiques : Exemples pratiques, partage d'expériences entre stagiaires, mises en situation, 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

Public visé et prérequis

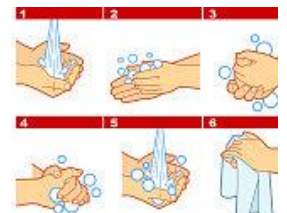
Public concerné : Toute personne manipulant des denrées alimentaires et/ou participant à l'entretien des locaux et du matériel de cuisine

Etablissements concernés : Tous types de restaurations collectives fabriquant et distribuant des repas, restauration commerciale, artisanat des métiers de bouche

Prérequis : Aucun

Objectifs

- ✓ Comprendre les principes de base du Paquet Hygiène
- ✓ 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

- ✓ Notions sur la réglementation : le Paquet Hygiène.
- ✓ 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.