

ANNEXE PEDAGOGIQUE

Module A : Formation à la restauration commerciale

LES ALIMENTS ET LES RISQUES

Objet

Présentation des microbes :

Définir les différents types de microbes : bactéries, virus, moisissures, levures. Illustrer les différents types par des exemples pris dans la fabrication des aliments, leur altération. Ramener le propos aux microbes qui concernent plus le secteur alimentaire.

A l'issue de l'exposé le stagiaire doit posséder les concepts suivants : les microbes sont présents partout, tout le monde est porteur de microbes, les microbes étant invisibles ils constituent un danger particulier dans la préparation des aliments.

Rôle des microbes :

Exposer le rôle des différents types en les illustrant par des exemples concrets : microbes utiles et microbes nuisibles, altération et contamination des aliments.

A l'issue de l'exposé le stagiaire doit posséder les concepts suivants : dans la préparation des aliments les microbes jouent un rôle favorable ou défavorable.

Multiplication des microbes :

Exposer le mode de division des microbes. Illustrer par quelques exemples spectaculaires : E. Coli à 37°C ou autre. Influence du froid et de la chaleur sur la multiplication des microbes.

A l'issue de l'exposé le stagiaire doit posséder les concepts suivants : la maîtrise de la multiplication des microbes passe par la gestion des températures de fabrication et de stockage, d'où les règles d'hygiène dans la préparation des aliments.

Facteurs influençant la vie microbienne :

Passer en revue les différents facteurs suivants sans rentrer dans des considérations trop théoriques : influence de la température, influence de la teneur en eau ou d'humidité, influence du pH (parler d'acidité), influence du milieu et des composés chimiques.

A l'issue de l'exposé le stagiaire doit posséder les concepts suivants : il doit savoir pourquoi il est possible de conserver des aliments par le froid, il doit comprendre l'intérêt de la cuisson, il doit savoir pourquoi on réalise des produits saumurés, fumés, acides ; il doit savoir pourquoi on ne doit pas laisser les portes des chambres froides ouvertes.

Germes pathogènes et toxi infections alimentaires :

Passer en revue les différents germes responsables des toxi infections alimentaires, plus particulièrement Salmonella, Staphylococcus aureus, Clostridium perfringens, Listeria, Colibacille. Exposer les symptômes de TIAC, l'importance pour le consommateur et le restaurateur de la maîtrise des TIAC. En tirer les principales conclusions spécifiques à chaque microbe et les aliments à risque pour chaque type de microbe.

A l'issue de l'exposé le stagiaire doit posséder les concepts suivants : précautions dans la préparation des viandes chaudes ou froides, dans la préparation des produits à base de lait, crèmes anglaises et pâtisseries. Il doit commencer à comprendre l'importance de l'hygiène des mains en cuisine.

Les autres dangers : chimiques, physiques et allergiques.

A l'issue de la présentation, le stagiaire sait identifier ces dangers et adopter les mesures préventives pour éliminer ou éviter les risques liés à ces dangers.