

## Descriptif de formation

<b>Intitulé de la formation</b>	
<b>MICROBIOLOGIE EN RESTAURATION COLLECTIVE (P2)</b>	
<b>Durée de la formation</b>	
1 jour (7 heures)	
<b>Programme</b>	
<b>Partie 1 : Découvrir les micro-organismes</b> - Qui sont les micro-organismes - Contamination, développement - Micro-organismes fréquemment rencontrés en cuisine	<b>Partie 2 : Analyses et PMS</b> - Prélèvement, analyse, résultat - Interpréter un résultat d'analyse - Scénario catastrophe
<b>Objectifs pédagogiques</b>	<b>Compétences visées</b>
Comprendre le fonctionnement des micro-organismes responsables d'intoxications alimentaires à travers l'analyse microbiologique	Connaître les micro-organismes responsables d'intoxications alimentaires Comprendre la place de l'auto-contrôle dans le PMS Lire et interpréter un résultat d'analyse Faire évoluer ses pratiques quotidiennes
<b>Public et prérequis</b>	
<b>Public :</b> Cuisinier, chef de production Econome, gestionnaire <b>Prérequis :</b> Être destinataire des résultats d'analyses de sa cuisine Avoir déjà suivi une première formation à l'hygiène et la sécurité des aliments	
<b>Moyens pédagogiques et techniques</b>	
Exposé par le formateur / Vidéo projection Formation participative Etude de cas	
<b>Modalités d'évaluation des acquis</b>	<b>Suivi de l'action</b>
Questions / réponses durant le déroulement Analyse collective des documents produits Questionnaire de vérification des acquis	Feuille d'émargement donnant lieu à une attestation de formation