

Descriptif de formation

Intitulé de la formation	
MICROBIOLOGIE EN RESTAURATION COLLECTIVE (P2)	
Durée de la formation	
1 jour (7 heures)	
Programme	
Partie 1 : Découvrir les micro-organismes - Qui sont les micro-organismes - Contamination, développement - Micro-organismes fréquemment rencontrés en cuisine	Partie 2 : Analyses et PMS - Prélèvement, analyse, résultat - Interpréter un résultat d'analyse - Scénario catastrophe
Objectifs pédagogiques	Compétences visées
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
Public et prérequis	
Public : Cuisinier, chef de production Econome, gestionnaire Prérequis : Être destinataire des résultats d'analyses de sa cuisine Avoir déjà suivi une première formation à l'hygiène et la sécurité des aliments	
Moyens pédagogiques et techniques	
Exposé par le formateur / Vidéo projection Formation participative Etude de cas	
Modalités d'évaluation des acquis	Suivi de l'action
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