

Descriptif de formation

Intitulé de la formation	
INTERPRÉTATION DES RÉSULTATS D'ANALYSES MICROBIOLOGIQUES (P5)	
Durée de la formation	
1/2 jour (3,5 heures)	
Programme	
Partie 1 : Rappels - micro-organismes - micro-organismes fréquemment rencontrés en cuisine	Partie 2 : Interpréter un résultat d'analyse - le rapport d'analyse - les questions à se poser - scénario catastrophe
Objectifs pédagogiques	Compétences visées
Faire évoluer ses pratiques quotidiennes par l'interprétation de ses résultats d'analyses	Lire et comprendre un résultat d'analyse Comprendre la place de l'auto-contrôle dans le PMS Se poser les bonnes questions pour apporter les bonnes réponses
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