

Descriptif de formation

Intitulé de la formation	
LA CONSERVATION DES ALIMENTS (P6)	
Durée de la formation	
1/2 jour (3,5 heures)	
Programme	
<p>Partie 1 : Les micro-organismes dans les aliments</p> <ul style="list-style-type: none"> - Rappels sur les micro-organismes - Nutrition et comportement <p>Partie 2 : Facteurs de conservation des aliments</p> <ul style="list-style-type: none"> - Liés à l'aliment - Liés à l'environnement <p>Partie 3 : Maîtriser la conservation</p> <ul style="list-style-type: none"> - Maîtrise des températures - Durée de vie des aliments 	
Objectifs pédagogiques	Compétences visées
Connaître les micro-organismes pour améliorer la conservation des aliments	Savoir lutter contre l'altération des aliments Prolonger la durée de vie des aliments Adapter les pratiques de travail
Public et prérequis	
<p>Public : Cuisinier, aide de cuisine Econome, gestionnaire</p> <p>Prérequis : Avoir déjà suivi une première formation à l'hygiène et la sécurité des aliments</p>	
Moyens pédagogiques et techniques	
Exposé par le formateur / Vidéo projection Formation participative Etude de cas (au besoin)	
Modalités d'évaluation des acquis	Suivi de l'action
Questions / réponses durant le déroulement Questionnaire de vérification des acquis	Feuille d'émargement donnant lieu à une attestation de formation