

Descriptif de formation

Intitulé de la formation	
LA CONSERVATION DES ALIMENTS (P6)	
Durée de la formation	
1/2 jour (3,5 heures)	
Programme	
Partie 1 : Les micro-organismes dans les aliments - Rappels sur les micro-organismes - Nutrition et comportement	Partie 3 : Maîtriser la conservation - Maîtrise des températures - Durée de vie des aliments
Partie 2 : Facteurs de conservation des aliments - Liés à l'aliment - Liés à l'environnement	
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	
Public : Cuisinier, aide de cuisine Econome, gestionnaire Prérequis : 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 (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