

Acquérir les connaissances pour organiser et gérer des activités commerciales dans des conditions d'hygiène conformes à la réglementation.



Hygiène restauration et métiers de bouche

PROGRAMME

Microbiologie

- La diversité microbienne : bactéries (Gram+, Gram-, spores), levures, moisissures, parasites, virus
- Les facteurs de développement des microorganismes (aw, pH, T°C, oxygène) : comment maîtriser leur développement ?
- Les risques microbiens en alimentaire (Toxi-infection alimentaire collective)
- Quelles analyses dans les produits alimentaires ?
- Méthodes pour prévenir, détruire, limiter le développement
- Étude de la flore microbienne de produits alimentaires : œuf et viande
- Comment mettre en place une analyse microbiologique ?
- Lecture microbiologique

Plan de maîtrise sanitaire Les bonnes pratiques d'hygiène

- Le personnel
- La maintenance des matériels et locaux
- Les procédures et instructions de travail (plan de nettoyage et désinfection, gestion des déchets...)
- Le plan de lutte contre les nuisibles
- L'approvisionnement en eau
- La maîtrise des températures
- Le contrôle à réception et expédition

Ergonomie au travail

HACCP



Le profil des participants

Conseillers QHSE

Les prérequis

Connaissances de base en Microbiologie alimentaire et HACCP

Modalités pédagogiques

Apports théoriques et méthodologiques, Exercices pratiques



Points forts de la formation

Formation sur-mesure pour vos équipes



Les profils des intervenants

Pascale GADONNA-WIDEHEM

Enseignant-Chercheur
Microbiologie

François BUCHE

Enseignant-Chercheur
Sciences et technologies des aliments
et des agro-ressources

Jean-Pierre GADONNA

Enseignant en Santé et Sécurité au Travail

Lila LABORDE-CASTEROT

Consultante en HACCP

Tarifs

2 jours (16 heures)

Code formation
STAI 104

800 €HT



Dates sur demande



À Beauvais



Offert



Nous consulter

Formation assurée à partir de 5 participants
Date limite d'inscription :
1 mois avant le début de la session



**Plus d'informations
auprès du responsable
formation continue :**

Agnès Sylvano | 03 44 06 76 05
agnes.sylvano@unilasalle.fr