

Fiche pratique

Lieu : Laboratoire d'analyses vétérinaires et alimentaires du département de l'Aube ou Centre sportif de l'Aube à Troyes en inter-entreprises

Groupe de 4 à 15 personnes

Durée : 3 heures

Dates : à définir, selon vos disponibilités

Tarif : 114,88 € HT par personne

344,64 € HT pour un groupe de 4 / 15 pers

Adaptable en intra : tarifs sur devis

Outils pédagogiques

Matériel utilisé : vidéoprojecteur, paperboard

Documents remis : Fascicule de formation, attestation de formation

Exercices pratiques : Partage d'expériences entre stagiaires, mise en situation, Quiz

Modalités d'évaluation

Questionnaires d'évaluation des connaissances :

- En début de formation : stagiaire
- En fin de formation : stagiaire
- Bilan des questionnaires d'évaluation des connaissances : formateur

Questionnaires d'évaluation de la formation :

- A chaud : stagiaire
- Bilan des questionnaires à froid : formateur

Votre situation nécessite des adaptations ?

Formation accessible et adaptable aux personnes en situation de handicap, après étude du dossier.

Merci de nous faire part de vos besoins particuliers par mail : departement.lvd@aube.fr

Public visé et prérequis

Public concerné : Toute personne manipulant des denrées alimentaires et/ou participant à l'entretien des locaux et du matériel de cuisine

Etablissements concernés : Tous types de restaurations collectives fabriquant et distribuant des repas, restauration commerciale, artisanat des métiers de bouche

Prérequis : Avoir des notions sur les dangers microbiologiques

Objectifs

- ✓ Répondre aux exigences réglementaires en termes d'hygiène.
- ✓ Connaître les dangers et sources de contamination des aliments
- ✓ Acquérir et approfondir la maîtrise des risques de contaminations d'une denrée alimentaire par la maîtrise des « 5 M »
- ✓ Savoir élaborer les principes de base d'un Plan de Maitrise Sanitaire



Programme

- ✓ Les 5 sources possibles de contamination et moyens de maîtrise : « 5 M » :
 - ✗ La Main d'œuvre : état de santé, tenue, comportement durant les manipulations, formation
 - ✗ Les Milieux : conception des locaux, entretien, aménagement, approvisionnement en eau, lutte contre les nuisibles
 - ✗ Le Matériel : entretien et maintenance, suivi des températures
 - ✗ Les Matières Premières : choix des fournisseurs, contrôles à réception, conditions de stockage
 - ✗ La méthode de travail : respect de la marche en avant, respect des procédures et des bonnes pratiques de fabrication, la Maitrise des températures.