

Formation

« Le monde microbien »

Intervenants

Julie THIEBAUT
Technicienne, Auditrice et
Formatrice en Hygiène Alimentaire
☎ : 03.29.38.21.40
@ : jthiebaut@vosges.fr

Benoît JEANTROUX
Responsable du LDVA
Responsable technique Hygiène
Alimentaire
☎ : 03.29.38.21.40
@ : bjeantroux@vosges.fr

Durée

✓ 4 heures

Date

✓ Date à fixer avec
l'établissement

Lieux

✓ Sur site

Accessibilité Personnes en Situation de Handicap

Contacteur référent PSH
Endrique THIEBAUT
03 29 29 89 65
ethiebaut@vosges.fr



La certification qualité a été délivrée au titre de la catégorie de l'action suivante :
ACTIONS DE FORMATION

Public concerné :

Toute personne manipulant des denrées alimentaires.

Prérequis : Français parlé, lu et écrit.

Objectifs :

Acquérir les connaissances de base en microbiologie alimentaire afin de préserver la santé des consommateurs.

Contenu :

- ✓ Connaissance des microorganismes
- ✓ Les microorganismes dans le monde vivant
- ✓ Définition de l'hygiène
- ✓ Les flores utiles, d'altérations et pathogènes
- ✓ Les conditions de développement des microorganismes
- ✓ Les TIAC
- ✓ Échanges autour de coupures de presse de cas concrets de toxi-infections alimentaires

Moyens pédagogiques et techniques

Pour un groupe de 12 agents maximum

Supports papier remis à chaque participant, projection de la présentation sous forme de Power Point incluant des photos prises en cuisine de restauration collective.

Apports théoriques appuyés par des études de cas, mise en situation, participation interactive des agents, QUIZZ.

Modalités d'évaluation

Évaluation des connaissances en début et fin de stage, avec attribution d'un certificat de réalisation de la formation.

Un questionnaire est remis à chaque participant en fin de session afin d'évaluer son degré de satisfaction.

Laboratoire Départemental Vétérinaire et Alimentaire des Vosges
Parc économique du Saut le Cerf- 48 rue de la Bazaine- BP 1027
88050 EPINAL cedex - ☎ 03.29.38.21.40 @ labo@vosges.fr

Organisme de formation déclaré DIRECCTE N°41 88 01005 88

LDVA 88

Programme formation

F SD 01

Fiche n°1 Page : 1/1

Date de rév : 01/04/22

Indice de rév : 01

Date d'appl : 08/04/22