

A la découverte des microorganismes

(Module 1)

[Public et prérequis]

Responsables de cuisine, Équipe de restauration, Agents d'entretien...

Aucun prérequis.

[Moyens pédagogiques et techniques]

Supports papier remis à chaque participant, projection de la présentation sous forme de power point, envoi dématérialisé après la formation à la demande.

Apports théoriques appuyés par des études de cas, mise en situation, exercices progressifs et simulations.

Évaluation des acquis et satisfaction de la formation : Exercices sous forme de Quiz, QCM, Tests et questionnaire de satisfaction.

[Durée et lieu]

1 demi-journée (3h), sur site, date à fixer avec l'établissement. Délais d'intervention selon devis.

[Tarif]

Nous consulter.

[Contact et Formateurs]

Fiona COURCELLE, Technicienne en Qualité en agroalimentaire.

Frédéric PATE, Responsable de l'unité Qualité des Aliments et Environnement.

Email :

fiona.courcelle@alsace.eu

frederic.pate@alsace.eu

Remise d'une attestation de formation nominative.

[L'OBJECTIF DE LA FORMATION]

Connaître les principaux microorganismes et leurs conditions de développement dans le monde vivant afin de préserver la santé des consommateurs

[PROGRAMME]

- **Connaissance des microorganismes**
 - Bactéries
 - Champignons microscopiques (levures, moisissures)
 - Virus
 - Spores et toxines
- **Les microorganismes dans le monde vivant**
- **Les flores utiles, d'altérations et pathogènes**
 - *Listeria monocytogenes*
 - *Salmonella*
 - *Staphylococcus aureus*
 - *Bacillus cereus*
 - *Clostridium botulinum, perfringens*
 - *E coli STEC*
 - Etc...
- **Les conditions de développement des microorganismes**
 - Influence de la température et autres paramètres
- **Les toxi-infections alimentaire collectives**
 - Définition et chiffres clés
 - Procédure en cas de suspicion de TIAC
- **Échanges autour de coupures de presse de cas concrets de toxi-infections alimentaires**