

Connaître les microorganismes présents dans les aliments et l'environnement de production alimentaire ; apporter des connaissances sur les points de maîtrise de ces microorganismes.



Contaminants microbiologiques dans l'aliment et leur évolution

PROGRAMME

Connaître les microorganismes (bactéries, levures, moisissures, virus...)

Estimer / prédire leur évolution en fonction de leur environnement

Connaître les moyens de les maîtriser



Le profil des participants

Cuisiniers de cuisines centrales et de cuisines en restauration directe

Personnel encadrant et garant de l'hygiène

Personnel mettant en place le plan HACCP

Les prérequis

Connaissances de base des bonnes pratiques de la restauration collective

Modalités pédagogiques

Apports théoriques et échange d'expérience

Observations au laboratoire et exercices



Points forts de la formation

Documentation / réglementation



Les profils des intervenants

Pascale GADONNA-WIDEHEM
Enseignant-Chercheur
Microbiologie

David MARIER
Ingénieur études
Microbiologie

Tarifs

1 jour (7 heures)

Code formation
SNES 110

350 €HT



Dates sur demande



À Beauvais



Offert



Nous consulter

Formation assurée à partir de 5 participants
Date limite d'inscription :
15 jours 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