

# Formation

## Le monde microbien

### *Durée de la formation*

3h30 ( ½ jour)

### *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.

### *Compétences visées*

Adapter ses pratiques quotidiennes

### *Programme de la formation*

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

### *Moyens pédagogiques et techniques*

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, QUIZ

### *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  
Feuille d'émargement donnant lieu à une attestation de formation

### *Intervenants*

Julie THIEBAUT  
*Auditrice, Formatrice et Technicienne en Hygiène Alimentaire*

Benoit JEANTROUX  
*Responsable du LDVA  
Responsable technique Hygiène Alimentaire*

### *Référent pour les Personnes en Situation de Handicap*

Endrique THIEBAUT  
03 29 29 89 65  
[ethiebaut@vosges.fr](mailto:ethiebaut@vosges.fr)

