

HYG10 : Le monde des microbes – Prévention des Toxi Infections Alimentaires Collectives.



Durée du stage	Participants	Lieu de formation	Tarif
• 1/2 journée (3h30)	• 3 mini - 12 maxi	• Dans votre établissement en "intra" ou à Nîmes en "inter"	• formation en Inter et en Intra nous consulter.

OBJECTIFS GENERAUX :

- ✓ Appréhender le monde microbien.
- ✓ Expliquer les origines des contaminations et leurs conséquences (T.I.A.C.).

COMPETENCES PROFESSIONNELLES VISEES :

A l'issue de cette formation, le stagiaire doit être capable de mettre en œuvre :

- ✓ Des mesures préventives permettant de limiter les risques de développement microbiens.

APTITUDES OPERATIONNELLES VISEES :

A l'issue de cette formation, le stagiaire doit être capable de :

- ✓ Décrire les grands types de dangers que l'on peut rencontrer en cuisine.
- ✓ Identifier les facteurs à maîtriser afin de limiter le développement des microbes.
- ✓ Identifier les zones de températures dangereuses permettant le développement des bactéries.
- ✓ Définir une suspicion de Toxi Infection Alimentaire Collective.

EXEMPLES DE METHODES TECHNIQUES, PEDAGOGIQUES ET D'ENCADREMENT MOBILISEES :

- ✓ Mobilisation de l'expérience professionnelle des stagiaires.
- ✓ Palette d'outils régulièrement réactualisée et enrichie comme des jeux, des tests, des études de cas concrets : articles de journaux, photographies issues de diagnostics d'hygiène ou petits films réalisés dans des cuisines.
- ✓ Approche centrée sur les situations concrètes rencontrées par les participants – retour de compte rendu d'audit / rapport d'inspection DDPP le cas échéant.
- ✓ Partage d'expérience entre stagiaires / Mises en situation - Jeux de rôles. **Travail collaboratif** dans une logique d'entraide et non de compétition, pour l'émergence d'une écoute active, de la confiance, de la capacité à analyser les situations, et d'inciter à l'action dans un cadre bienveillant et sécurisé par la confidentialité des échanges.
- ✓ **Support pédagogique papier remis à chaque participant.**



Délivrance d'une attestation nominative de suivi de formation à chaque stagiaire.

MODALITES D'EVALUATION DES CONNAISSANCES :

- **En cours de formation :**
 - ✓ Exercices individuels et en groupes- Analyse des réponses.
 - ✓ Méthode reformulation par les apprenants permettant de s'assurer de l'appropriation du sujet abordé.
 - ✓ Usage du questionnement à de multiples occasions (estimation de l'état des connaissances générales du groupe, de sa progression).
 - ✓ Renseignement d'enregistrement(s) d'autocontrôle(s) utilisable(s) en cuisine, après avoir abordé au cours de la formation l'ensemble des informations nécessaires à cet exercice.

- **En fin de formation :**

- ✓ QCM individuel sur les différents items abordés.
- ✓ Questionnaire d'évaluation à chaud de la formation remis à chaque participant et récupéré en fin de session.
- ✓ Tour de table de fin de session.

CONTENU PEDAGOGIQUE :

Le contenu des formations est régulièrement actualisé pour tenir compte, notamment, de nouvelles dispositions réglementaires.

Monde des microbes – Prévention des Toxi-infections-alimentaires Collectives :

- L'hygiène et la sécurité des aliments.
- Identification des dangers.
- Le monde microbien : Qu'est-ce qu'un microbe ? - Où vivent-ils ?
- Quels facteurs influencent leur multiplication ?
- Les actions du monde microbien : Utilité en agroalimentaire – Altération de la qualité des préparations alimentaires – Toxi-infection-alimentaire.
- Conduite à tenir en cas de suspicion de Toxi-infection-Alimentaire-Collective (T.I.A.C.).

Public concerné	Date de formation	Intervenant(s)	Prérequis	Délais d'organisation
<ul style="list-style-type: none"> • Tout personnel de la restauration collective ou commerciale. • Tout agent, exploitant, artisan du secteur agroalimentaire. • Toute personne manipulant des denrées alimentaires. 	<ul style="list-style-type: none"> • A définir 	<ul style="list-style-type: none"> • Bruno BOX -Gabrielle PONS Ingénieurs Formateurs du LDA30 	<ul style="list-style-type: none"> • AUCUN 	<ul style="list-style-type: none"> • 2 mois • Inscription possible jusqu'à une semaine sous réserve de disponibilité.

Selon les situations, la formation peut se dérouler :

- Dans les locaux du commanditaire (en intra-entreprise)
- Dans la salle de formation du LDA30 ou une salle CD30 mise à disposition pour cette occasion (inter-entreprise). Un plan d'accès détaillé est systématiquement transmis.

Dans le cas de l'accueil de personnes en situation de handicap, un entretien préalable est effectué avec le(s) futur(s) apprenant(s) et/ou son représentant afin d'examiner, au cas par cas, les termes de l'accompagnement nécessaire, de façon à anticiper d'éventuelles difficultés. Si malgré tous ses efforts le LDA30 n'est pas en capacité de répondre aux exigences liées à une situation particulière de handicap, le laboratoire proposera d'orienter le public concerné vers d'autres partenaires



Chaque structure et activité ayant ses particularités, nous pouvons également vous proposer, en intra et sur devis, un programme de formation adapté à vos besoins. (Stages dans vos locaux, avec un tarif de groupe, à des dates fixées selon vos possibilités et avec une organisation qui vous convient).

Le laboratoire est déclaré organisme de formation pour le domaine alimentaire sous le n°91-30-02599-30 auprès de la Direction Régionale de l'Economie, de l'Emploi, du Travail et des Solidarités (DREETS) de la région Occitanie.