

DUREE

0.5 jour

TARIF

Nous consulter

LIEUX ET DATES : EN PRESENTIEL

Période : février à décembre 2026

Lieu : Laval – Mayenne – Château-Gontier

Date : mercredi (ou autre sur demande)

Groupe de participants : entre 6 et 10



OBJECTIFS DE FORMATION

- Expliquer le cadre réglementaire d'une gestion d'une alerte sanitaire alimentaire en France
- Décrire les principales bactéries pathogènes dans les aliments et leurs caractéristiques de développement



PUBLIC ET PREREQUIS

- Public : toute personne travaillant en restauration collective (fabrication et service) et /ou intervenant en qualité – hygiène et sécurité
- Prérequis : aucun



MOYENS PEDAGOGIQUES

- Présentation théorique sous forme d'un diaporama
- Visionnage de vidéos
- Fourniture de la procédure d'alerte et d'un support de formation
- Questions au groupe, échanges questions-réponses



INTERVENANT

- Formatrice et expert en microbiologie des aliments au LDA53



ÉVALUATION ET SUIVI

- Evaluation des connaissances en début de formation et évaluation des acquis en fin de session sous forme de quiz Klaxoon
- Evaluation de la satisfaction (questionnaire à chaud, à froid Klaxoon)



Fourniture d'un certificat de réalisation par stagiaire



PROGRAMME

-Définition d'une TIAC ou toxi-infection alimentaire

-Aliments et risques microbiologiques associés

-Les principales caractéristiques des bactéries pathogènes d'origine alimentaire : *Listeria monocytogenes* ; *Salmonella* ; *Bacillus cereus* et *Staphylocoques* à coagulase +

-Exemples d'intoxications alimentaires médiatisées

-La procédure d'alerte dans le plan de maîtrise sanitaire de cuisine

« Déclaration d'activité enregistrée sous le n° 52 53 00609 53 auprès du préfet de région des Pays de la Loire. Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'Etat. »

L'usage d'un smartphone avec une connexion internet est conseillé afin de répondre au sondage Klaxoon

Si la participation à la formation nécessite un accompagnement spécifique (situation de handicap), nous vous invitons à nous contacter afin de permettre au LDA53 d'organiser et de proposer des conditions d'accueil adaptées.