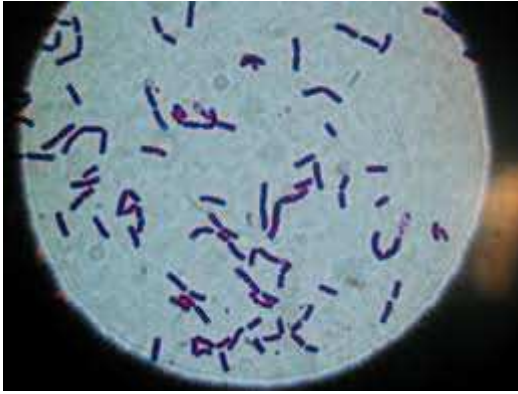


# MICROBIOLOGIE ET HYGIENE GENERALE



**Formation**

**Durée :**  
7 HEURES

**Public visé :**  
ARTISANS, INDUSTRIELS, EMPLOYÉS  
DE RESTAURATION ...

**Tarif :**  
€

**Lieu :**  
INTRA ENTREPRISE

**Validation visée :**  
ATTESTATION DE FORMATION

## Objectifs

Connaître les différents micro-organismes et les risques inhérents.  
Adapter sa pratique à ses risques.

## Pré-requis

Aucun

## Programme

- Connaître le monde des micro-organismes
- Les facteurs de croissance
- La réglementation Hygiène
- Les moyens de lutte contre les micro-organismes
- Les TIAC (Toxi-Infections Alimentaires Collectives)

## Méthodes pédagogiques

- Présentation orale avec support visuel sur vidéo projecteur
- Participation et interactivité privilégiés
- exercices pratiques / études de cas
- test final pour vérifier les acquis
- remise d'un support pédagogique