

<b>ANALYSES DE MICROBIOLOGIE SELON LA NORME ISO 7218</b>	<b>1 journée</b>
<b>Description brève des objectifs</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Comprendre le monde microbien,</li> <li>- Lister les micro-organismes rencontrés dans les aliments,</li> <li>- Décrire les étapes principales d'une analyse microbiologique,</li> <li>- Lire et interpréter un rapport d'analyse.</li> </ul>	
<b>Public concerné</b>	
Toute personne travaillant dans le secteur agro-alimentaire souhaitant acquérir les bases de la microbiologie des aliments.	
<b>Prérequis</b>	
Pas de pré-requis	
<b>Moyens pédagogiques</b>	
Mise en situation par des exemples concrets d'épisodes du quotidien	
<b>Moyens administratifs</b>	
Feuille d'émargement du stagiaire / Feuille d'appréciation de la formation	
<b>Programme</b>	
<b>JOURNEE 1</b>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Présentation du monde microbien,</li> <li>- Présentation des micro-organismes rencontrés dans les aliments :</li> <li style="padding-left: 20px;">germes d'altération et germes pathogènes,</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Les microorganismes, vecteurs de contamination,</li> <li>- Les maladies transmises par les aliments,</li> <li>- L'analyse microbiologique,</li> <li>- L'interprétation d'un bulletin d'analyses.</li> </ul>
<b>Nombre de participants</b>	
se référer à la convention de formation	
<b>Document formalisant la fin de formation</b>	
Attestation de formation	
<b>Evaluation</b>	
L'évaluation des acquisitions des compétences des stagiaires est réalisée en continue et par QCM par le formateur.	
<b>Formateur(s)</b>	
Un partenaire ou consultant qualité CQS	
<b>Prix</b>	
Voir dans la convention de formation.	

**(\*) Pas de TVA applicable aux journées de formation** Programme établi par la société CQS. Marlène Renaud, responsable pédagogique.