

**COVID-19** Dans le cadre de la crise du Covid-19, le dispositif FNE-Formation est renforcé de manière temporaire afin de répondre aux besoins des entreprises en activité partielle par la prise en charge des coûts pédagogiques. Il est accessible à toutes les entreprises qui ont des salariés en chômage partiel, par une simple convention signée entre l'entreprise et la Direccte.

**QUI SONT LES BÉNÉFICIAIRES DE CE DISPOSITIF D'URGENCE ?** L'ensemble des entreprises ayant des salariés placés en activité partielle sont éligibles pour ces salariés à l'exception des salariés en contrat d'apprentissage ou en contrat de professionnalisation. Il n'y a pas de critère de taille d'entreprise ou de secteur d'activité. Tous les salariés, à l'exception des alternants sont éligibles, indépendamment de leur catégorie socio-professionnelle ou de leur niveau de diplôme.



**FORMATION  
100% FOAD**  
(FORMATION OUVERTE  
ET À DISTANCE)



**FINANCEMENT  
COMPLET**  
DE VOTRE  
FORMATION



**16  
HEURES**  
DURÉE  
DE FORMATION

**SAVOIR DÉTECTER ET MAÎTRISER LES RISQUES DE CONTAMINATIONS ET DE DÉVELOPPEMENTS MICROBIENS. COMPRENDRE L'IMPORTANCE D'UNE MÉTHODE HACCP ET POUVOIR LA METTRE EN PRATIQUE. SAVOIR BÂTIR UN PLAN HACCP DANS SES 12 ÉTAPES.**

## PROGRAMME

### ✓ LES BASES DE LA MICROBIOLOGIE APPLIQUÉE À LA RESTAURATION

Les principaux germes / Les modes de contamination et de multiplication

### ✓ LA CONTAMINATION DES ALIMENTS

La maîtrise des sources de micro-organismes et des transporteurs (air et surfaces mobiles)  
Le développement microbien (exemples d'actions)

### ✓ LES FACTEURS DE DÉVELOPPEMENT

L'action sur le milieu, le couple temps/température, le froid, le chaud

### ✓ LA MÉTHODE HACCP

Les principes de l'analyse des risques / La maîtrise des dangers et les autocontrôles

### ✓ LES RISQUES LIÉS AUX DIFFÉRENTES ÉTAPES ET LES MOYENS DE LES PRÉVENIR

La réception, les stockages, le prétraitement / Les fabrications, le conditionnement et la distribution  
Le plan de nettoyage et de désinfection. L'autopsie d'une TIAC (toxico-infection alimentaire collective) :  
l'étude détaillée des causes et conséquences d'une TIAC

La pédagogie utilisée est compréhensive et participative. Des mises en situation seront proposées aux participants pour leur permettre d'appréhender les situations de manière concrète, interactive et ludique.



Rue Pierre et Marie Curie  
ZAC du 14 juillet

62223 Saint-Laurent Blangy

secretariat@adapeco.com / 03 21 58 43 44

**ADAPECO.COM**



## INFOS ENTREPRISE

SARL au capital de 30300€  
SIREN 794 576 991 RCS Arras  
Code APE 8559A

Organisme de formation : 31620254662  
non assujettie à la TVA

