



CUISINE



HÔTELLERIE



HACCP



NUTRITION



GESTION

Gestion des non conformités

Comment réagir en cas de suspicion de T.I.A.C.

OBJECTIFS

- Comprendre et pouvoir gérer efficacement une non conformité
- Avoir la bonne attitude face à une suspicion de T.I.A.C. (Toxi Infection Alimentaire Commune)

PUBLIC CONCERNÉ

Chef gérant
 Chef de cuisine
 Cuisiniers
 Employés de restauration

NOMBRE DE STAGIAIRES

10 maxi

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Support diaporama
- Évaluation de fin de stage

TARIF

Coût de la formation :
 120 € HT/pers. soit 144 € TTC/pers.

Frais de déplacement du formateur
 (selon justificatifs)

DURÉE
 2 heures

CONTENU DU STAGE

- **Notions de microbiologie (bactéries, fonges, virus, parasites)**
- **Différents risques sanitaires**
- **Analyses et audit d'un laboratoire d'analyses**
- **Notion d'interprétation des analyses microbiologiques**
- **Différentes non conformités et les actions correctives préétablies**
- **Plats témoins et traçabilité**
- **T.I.A.C. :**
 - Définition et responsabilité de chaque personne
 - Principaux microorganismes responsables
 - Conduite et procédure à tenir en cas de suspicion de T.I.A.C.

Pour plus d'informations contactez-nous

Sud Est Restauration

46 boulevard des Neuf Clés - BP 80113
 71004 Mâcon Cedex

Tél. 03 85 31 57 49

Email : ser@s-e-r.net

www.sud-est-restauration.com



Centre de Formation Agréé N° 26 71 02487 71