



Présentation

Code interne : PAI5-HYSAL

Description

Cet enseignement permet à l'apprenti de mettre en œuvre les techniques préventives et curatives permettant de limiter les contaminations microbiologiques, chimiques et physiques des aliments.

Heures d'enseignement

CI	Cours Intégrés	12h
----	----------------	-----

Pré-requis obligatoires

Connaissances en microbiologie alimentaire.

Syllabus

Agrément sanitaire. Mise en place d'indicateurs de fabrication.
Notions d'hygiène industrielle (nettoyage/désinfection).

Informations complémentaires

Microbiologie alimentaire

Bibliographie

Management de la sécurité des aliments de l'HACCP à l'ISO 22000. Par Olivier Boutou. Ed. AFNOR 2006

Modalités de contrôle des connaissances

Évaluation initiale / Session principale

Type d'évaluation	Nature de l'évaluation	Durée (en minutes)	Nombre d'épreuves	Coefficient de l'évaluation	Note éliminatoire de l'évaluation	Remarques
Contrôle en cours de Semestre	Ecrit	60		1		

Seconde chance / Session de rattrapage

Type d'évaluation	Nature de l'évaluation	Durée (en minutes)	Nombre d'épreuves	Coefficient de l'évaluation	Note éliminatoire de l'évaluation	Remarques
Epreuve terminale	Ecrit	60		1		

Infos pratiques

Contacts

Claire Le Hénaff

✉ Claire.Le_Henaff@bordeaux-inp.fr