

DESCRIPTIF DETAILLE DU STAGE N°24

MAITRISE DES PHAGES EN TRANSFORMATION FROMAGERE

NIVEAU EXPERTISE

INFORMATIONS GENERALES

Date : 17/10/2023
Durée : 1 jour – 7 heures
Formateur référent : Sarah CHUZEVILLE et Nadège BEL
Tarif : 535€ HT
Lieu : La Roche Sur Foron

RENSEIGNEMENTS ET INSCRIPTIONS

ACTALIA
Tél. : 02 23 48 55 86
Contact : Michel NEDELLEC – m.nedellec@actalia.eu

ANFOPEIL
Tél. : 03.84.37.27.24
accueil@anfopeil-enil.fr

PUBLIC ET PRE-REQUIS

Responsables techniques, Techniciens R&D, Responsables qualité dans le secteur d'activité concerné par le stage avec une expérience significative dans le domaine
Posséder un socle de connaissances scientifiques (niveau post bac en microbiologie, biochimie ...)
Nous consulter pour toute question relative à une situation de handicap

CONDITIONS DE MISE EN ŒUVRE

En cas de nombre insuffisant de stagiaires, l'ANFOPEIL se réserve le droit d'annuler ou reporter le stage. L'information est alors transmise au moins 15 jours avant le début de la date de démarrage de la formation.

METHODES ET MOYENS PEDAGOGIQUES

Les cours théoriques sont enrichis par des discussions incluant des exemples concrets et des retours d'expérience, ainsi que la visite du laboratoire.



OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

A l'issue de la formation, les stagiaires devront être capables de :

- Anticiper et détecter plus aisément l'apparition d'une problématique phagique en transformation
- Acquérir de l'objectivité et de la réactivité face aux bactériophages
- Connaitre les voies de dissémination des bactériophages et maîtriser les points critiques de la contamination phagique
- Connaitre les outils analytiques disponibles pour l'évaluation du risque phagique et savoir interpréter les résultats d'analyses de bactériophages
- Mettre en place un plan d'action préventif et/ou curatif vis-à-vis des bactériophages

ORGANISATION ET CONTENU DE LA FORMATION

Accueil des stagiaires et présentation de la formation

1^{ère} demi-journée

- Introduction - Les bactériophages : qu'est-ce que c'est ?
- Bactériophages et ferments : quelles interactions ?
- Prévalence dans l'environnement et impacts économiques : cas particulier des ateliers fromagers
- Introduction à l'outil global d'évaluation du risque phagique : plans d'actions préventifs et curatifs
- Méthodes analytiques de détection et d'étude de la diversité des bactériophages pour une meilleure gestion du risque phagique
- Méthodes analytiques d'évaluation des ferments face au risque phagique
- Discussion et retours d'expérience

2^{ème} demi-journée

- Principes de précaution pour limiter la propagation phagique
 - choix et préparation des ferments
 - conception des locaux et flux
 - désinfection
- Gestion de crise
- Principes de précaution pour limiter la propagation phagique
- Suivi préventif de la charge phagique des ateliers

Synthèse et bilan de la formation

Remarque : Une adaptation des contenus pourra être faite en fonction des situations professionnelles rencontrées également par les stagiaires.

MODALITES D'EVALUATION

Les acquis des stagiaires à l'issue des stages sont systématiquement évalués à l'aide de questionnaires de connaissances ou d'entretien avec le formateur ou de mises en pratique. La modalité mise en œuvre est fonction de la thématique et du déroulé de la formation (théorie et/ou pratique).

VALIDATION DE LA FORMATION

Une attestation de fin de formation et un certificat de réalisation sont transmis au stagiaire et/ou à son entreprise.