

**S.V.P. ne fabriquez PAS  
de "ronéo" pour mon cours**

**Je vous demande de ne pas faire de ronéo :  
mais je ne peux pas vous en empêcher ;o)**

Je reprends mon argumentaire anti-ronéo, le même que l'an dernier.

- La ronéo est inutile: je donne chaque heure le cours imprimé sur papier, et je mets tout sur internet : <http://Corpet.net/Denis>

- Dans la ronéo l'information est souvent diluée (peu d'info par page), mal organisée car dans mon cours oral les détails prennent trop d'importance. La ronéo contient plus d'erreurs qu'un poly (mais, même dans mes pages il reste toujours des "bugs": merci de me signaler mes fautes).

- A l'examen je ne vous demande rien de plus que ce que je vous donne en gras dans le poly.

De grâce, **si vous êtes "de ronéo"**, ne vous croyez pas obligé de rajouter des pages, des notes, des suppléments ou de gribouiller mon poly. Au lieu d'aider à apprendre, cela embrouille. S'il vous plaît, transmettez les pages que je vous donne.

En cours, je "colle au poly»: c'est moins palpitant, pour vous et pour moi, mais cela allège ensuite votre charge de travail. Les illustrations montrées en cours, les diapos PowerPoint aident à comprendre ou à retenir: les transcrire par écrit pour ceux qui ne les ont pas vues n'a aucun intérêt. Je "fabrique" les sujets d'examen. et je corrige les copies avec le poly (**pas** avec les diapos de la présentation PowerPoint): l'essentiel, **rien que l'essentiel**.

Mon but est aussi que ceux qui ont la politesse de venir en cours (merci à eux) sachent à peu près leur cours en sortant.

- Su vos copies d'exams, je vois souvent une "tranche de cours" plutôt que la réponse à ma question (ex. je demande comment éviter les salmonelles dans les **oeufs**, on me parle des salmonelles en **abattoirs**). Je vois souvent plusieurs réponses à la question: ce serait à moi de choisir: je ne suis pas d'accord

(Ex: **Quelle heure est-il ?** Rép. "2h, 8h30, 17h, 22h45". Même s'il est 17h, la réponse est mauvaise)

- Sur le poly, en gras ce qui est important: Apprenez aussi **le plan** : il contient des infos.

*En italique, précédé d'un @, je propose des mnémotechniques*: ils aident à retenir, mais je ne veux pas les retrouver tels quels sur les copies ! Je vous propose parfois des séries de questions après chaque chapitre. Si vous savez répondre à ces Quiz, vous saurez répondre aux examens, et vous saurez surtout... ce qu'il faut savoir. Bon courage pour apprendre tout cela.

- Un but majeur de l'hygiène est d'éviter les maladies des consommateurs, les TIAC : donc tout le cours d'HIDAOA peut servir (ex: abattage & bactériémie; conserves bombées; pénétration du sel dans le jambon). N'hésitez pas à vous servir des cours de mes collègues (HIDAOA, et aussi bactério, zoonoses), ou de ce que vous savez par ailleurs, si possible en citant vos sources. Bon courage !

**Toute connaissance est provisoire,  
l'esprit critique est nécessaire  
Vous devez savoir, mais aussi douter =  
Ni ignorance, ni dogmatisme**

- Les connaissances progressent.

ex: amines hétérocycliques des viandes grillées

- Les risques évoluent: ex.

*Before* : botulisme des conserves

*Now* : Listeria des frigos & Norovirus

*Next* : des dangers émergents non encore reconnus. Des ET-bactéries de Mars ou un OGM-virus-djihadiste ?

- La réglementation envisage le pire (c'est normal). Du coup elle est parfois "excessive".

Essayez d'être intelligent: soyez circonspect dans les applications concrètes.

Cette année 2014 pour les A4 je fais 4 cours qui s'enchaînent :

**Mar 16 Sep** 16h : HACCP

**Ven 19 Sept** 14h :

Qualité des aliments

**Lun 22 Sept**, 10h30 : MAAF, DDPP, Services Vétérinaires, Paquet hygiène

**Mar 23 Sept** 10h30 : Hygiène concrète, industrie et restaurants



Jean-Denis Bailly traitera ensuite du contrôle des DAOA puis de l'inspection sanitaire en abattoir. L'examen A4 vient juste après :o)

Bonne année !