

HACCP en crèche : hygiène alimentaire et sécurité sanitaire des aliments



Cette formation permet aux professionnels d'acquérir les bonnes pratiques d'hygiène alimentaire et d'appliquer les principes de la méthode HACCP afin de garantir la sécurité sanitaire des aliments en crèche.



1 JOUR(S)
7 HEURES



FORMAT
PRESENTIEL

CONTEXTE DE LA FORMATION

La préparation, la conservation et la distribution des aliments en crèche nécessitent le respect de règles d'hygiène rigoureuses afin de prévenir les risques sanitaires et de garantir la sécurité des jeunes enfants.

La maîtrise des bonnes pratiques d'hygiène et des principes de la méthode HACCP permet aux professionnels d'identifier les risques liés aux aliments, de prévenir les contaminations et d'adopter les pratiques adaptées à chaque étape, de la réception des denrées jusqu'à leur distribution.

OBJECTIFS DE LA FORMATION

À l'issue de la formation, le stagiaire sera capable de :

- ≡ Cerner le cadre réglementaire relatif à la sécurité alimentaire dans le milieu de la petite enfance
- ≡ Identifier les principaux dangers alimentaires en crèche ou micro-crèche
- ≡ Connaître les règles d'hygiène essentielles en restauration collective
- ≡ Connaître les moyens de maîtrise
- ≡ Comprendre les mesures d'hygiène et les enregistrements nécessaires de la réception jusqu'au service
- ≡ Découvrir la méthode HACCP en cuisine collective
- ≡ Suivre et appliquer la méthode dans l'établissement

CONTENU DE LA FORMATION

- ≡ Recueil des attentes des participants / Pré-test de connaissance / Remise du plan d'action personnalisé (PAP)
- ≡ **Les fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale** : le paquet hygiène / les responsabilités, le rôle des instances
- ≡ **Hygiène et sécurité alimentaire** : Introduction aux notions de dangers microbiologiques, physiques, chimiques et allergènes / Étude des toxi-infections alimentaires, des aliments en cause et des principales sources d'erreurs / Les 5 principales sources de contamination
- ≡ **Les moyens de maîtrise du risque sanitaire : le socle de l'HACCP en crèche** : Le respect des bonnes pratiques de fabrication et d'hygiène / Comment éviter les contaminations / Comment éviter les multiplications / Comment organiser la biberonnerie / Présentation de l'HACCP / Définition de la méthode HACCP / Étude des 7 principes
- ≡ **Mise en application de l'HACCP en crèche** : Analyse des risques, définition des points critiques / Création des documents d'enregistrement
- ≡ Axes d'amélioration individuels et collectifs / Synthèse, conclusion / Post-test / Questionnaire de satisfaction / Évaluation de la formation

MODALITÉS DE LA FORMATION

- ≡ **Méthodes** : Pédagogie active intégrant des apports théoriques sur la réglementation, les risques sanitaires et la méthode HACCP.
- ≡ **Supports** d'animation : diaporama
- ≡ **Livret pédagogique** intégrant l'ensemble du contenu de la formation, remis au format papier et/ou numérique à chaque participant.

ÉLÉMENTS D'ÉVALUATION ET DE TRAÇABILITÉ

- ≡ Pré-test et post-test
- ≡ Feuille d'émargement
- ≡ Attestation de fin de formation
- ≡ Plan d'action personnalisé (PAP)

CONCEPTEUR(S)

Dietéticienne, formatrice petite enfance

INTERVENANT(S)

Dietéticien(ne), formateur(trice) spécialisé(e) en hygiène alimentaire et méthode HACCP.

PUBLICS CIBLES

Professionnels de la petite enfance intervenant dans la réception, la préparation, la conservation ou la distribution des aliments en crèche, ainsi que les responsables et coordinateurs de structure.

PRÉREQUIS

Aucun

TARIFS

Intra Nous contacter

Inter Nous contacter

PROCHAINES SESSIONS

Plus d'informations :
07 88 12 37 82
contact@am-dpc.fr

NOTE CLIENTS

4,72 / 5