

## PROGRAMME DE FORMATION

### Formation H.A.C.C.P. Crèche et micro-crèche

Cette formation expose des cas pratiques et permet la résolution de problèmes concrets autour du sujet de l'H.A.C.C.P.

**Durée:** 7.00 heures

**Tarif:** 175.00 € HT par apprenant

### A QUI S'ADRESSE CETTE FORMATION ?

#### Profil du bénéficiaire

- Cette formation s'adresse à toutes les personnes souhaitant comprendre ou mettre en place la méthode H.A.C.C.P. dans un établissement de type Crèche.
- Personnel de Direction
- Personnel travaillant dans une crèche

#### Prérequis

- Diplômes relatifs au monde de la petite enfance

### OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

- Cadre réglementaire relatif à la sécurité alimentaire dans le secteur de la petite enfance
- Connaître les règles d'hygiène et de sécurité essentielles en restauration collective qui s'appliquent dans une micro-crèche
- Identifier les moyens de maîtrise sanitaires
- Comprendre et appliquer les protocoles d'hygiène
- Découvrir la méthode H.A.C.C.P. en cuisine collective appliquée dans une micro-crèche.
- La méthode H.A.C.C.P. : organisation et savoir-faire dans la micro-crèche

### CONTENU (PROGRESSION PEDAGOGIQUE)

- Hygiène et Sécurité des Aliments
  - Définition
  - Champ d'application
- La législation en vigueur
  - L'arrêté du 29 septembre 1997 - le Paquet Hygiène
  - Les bonnes pratiques
- Les facteurs de risques inhérents à l'activité
  - Les dangers microbiologiques, physiques, chimiques et allergènes
  - Les sources de contaminations microbiennes (les "5 M")
  - La Multiplication Microbienne
- Les moyens de maîtrise sanitaire
  - Les moyens de lutte et les bonnes pratiques contre les contaminations microbiennes
  - Les moyens de lutte et les bonnes pratiques contre la multiplication microbienne
  - Les bonnes pratiques de production (stockage, production, plan de nettoyage, traçabilité, hygiène du personnel...)
- L'H.A.C.C.P. au quotidien
  - Définition et historique de la méthode H.A.C.C.P.
  - Les 7 principes de l'H.A.C.C.P.
- L'H.A.C.C.P. au quotidien
  - Implémenter la méthode H.A.C.C.P. au quotidien
  - Cas pratiques
  - Base documentaire en crèche

Mise à jour : 19/04/2021

## **PROGRAMME DE FORMATION**

### **ORGANISATION**

#### **Formateur**

Expérience opérationnelle de plus de 15 ans dans la qualité en restaurant, animation & responsabilité de services Qualité opérationnelle pendant plus de 10 ans, formateur Hygiène et sécurité alimentaire

#### **Moyens pédagogiques et techniques**

- Accueil des stagiaires dans une salle dédiée à la formation.
- Documents supports de formation projetés.
- Exposés théoriques
- Etude de cas concrets
- Quiz en salle
- Mise à disposition en ligne de documents supports à la suite de la formation.

#### **Dispositif de suivi de l'exécution de l'évaluation des résultats de la formation**

- Feuilles de présence.
- Questions orales ou écrites (QCM).
- Mises en situation.
- Formulaires d'évaluation de la formation.

### **ACCESSIBILITE**

Toutes nos actions de formation sont accessibles aux personnes en situation de handicap.

Pour toutes questions, merci de bien vouloir contacter notre référente: [tiphanie.simard@qalysta.fr](mailto:tiphanie.simard@qalysta.fr)

Mise à jour : 19/04/2021