HYGIÈNE ET SECURITÉ ALIMENTAIRE.
COMPRÉHENSION DE L'HACCP.

À destination des structures de la petite enfance produisant des repas ou manipulant, entreposant des produits d'origine animale : Le cadre réglementaire en restauration collective est très strict et demande une maîtrise obligatoire des risques, des sources de contaminations et des Bonnes Pratiques d'Hygiène tout au long de la fabrication, de la manipulation ou du stockage des denrées alimentaires.
Il est donc important de comprendre et d'appliquer les règles de base au quotidien dans le but de garantir des repas sûrs aux enfants et la confiance des parents. La formation s'appuie donc sur le Plan de Maîtrise Sanitaire Interne aux Chérubins et la Méthode HACCP.

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- Comprendre l'hygiène et la sécurité alimentaire dans son entreprise.
- Connaîtreles réglementations en application.
- Comprendre les bases de la méthode HACCP.

PRÉSENTATION ET CONTENU DE LA FORMATION

1. Notions d'hygiène et de sécurité alimentaire, rappels réglementaires

2. Les bonnes pratiques d'hygiène

3. La méthode HACCP

4. La traçabilité

POINTS FORTS DE LA FORMATION

- Formation dispensée par des professionnels spécialisés en hygiène et sécurité alimentaire, mais également en diététique
- Retours d'expériences

OUTILS PÉDAGOGIQUES

- **Visio :**
  - Questions / réponses
  - Exercices
  - Cas concrets
  - Mise en situation
  - Partage d'écran

- **E-learning :**
  - Cours théoriques
  - Vidéos en support du cours théoriques (chaîne Youtube Les Chérubins)
  - Exercices pour tester ses connaissances en amont du cours ou les vérifier à posteriori
  - Exercices de mise en pratique
  - Quiz de validation sous forme de QCM, vrai/faux ou jeux de paire, avec obligation de réussite à 80%.

SUIVI ET ÉVALUATION

- Lors de l'apprentissage en e-learning, évaluation des connaissances à l'aide de quiz de validation tout au long des parcours, nécessitant un taux de réussite de 80% afin de poursuivre la formation.

- Possibilité de contacter les formateurs par message à travers une icône de contact présente sur chaque page.

- Questions/réponses lors de la visio-conférence.

PUBLIC
Tous les personnels en situation d'emploi en micro-crèche.

INTERVENANTES
- Anne-Laure **Gilbert**
  Consultante en hygiène et Sécurité alimentaire
- Céline **Ritter** et Nalan **Varol**
  Diététiciennes confirmées

DURÉE
2 x 3 heures de formation
+ 23 heures d'e-learning

LIEU DE FORMATION
Formation à distance
(visio-conférence + e-learning)

CAPACITÉ
4 à 6 participants

OUTILS PÉDAGOGIQUES
Voir encart

SUIVI ET ÉVALUATION
Voir encart

COÛT DE LA FORMATION
Prise en charge à 100% par votre OPCO EP et remboursement de vos coûts salariaux à hauteur de 12 € par heure et par salarié (si la formation se déroule pendant les heures de travail).
Renseignements :
n.herzog@les-cherubins.com

INFOS ET CONTACT
Anne-Laure Gilbert
alg67140@gmail.com
Nalan Varol
varol.diet@gmail.com