



HYGIÈNE ET SÉCURITÉ 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.
- Connaître les réglementations en application.
- Comprendre les bases de la méthode HACCP.

PRÉSENTATION ET CONTENU DE LA FORMATION

Hygiène et sécurité alimentaire en restauration collective

1. Comprendre l'importance de l'hygiène au sein de l'entreprise

- Définition des termes d'hygiène et sécurité alimentaire
- À qui s'appliquent les règles
- Connaître les obligations en hygiène

2. Rôle des instances et obligations dues à la réglementation

3. Les facteurs à risque alimentaire

- Les cinq principales sources de contamination (5M)
- Connaître les facteurs de multiplications des micro-organismes

4. Les moyens de maîtrise

- Les bonnes pratiques de fabrication et d'hygiène
- Éviter les contaminations (lavage des mains, tenue, nettoyage/désinfection...)
- Éviter les multiplications (Respect des températures, des refroidissements...)

5. Mettre en place des contrôles fréquents et des enregistrements

Compréhension de la méthode H.A.C.C.P.

1. Pourquoi doit-on appliquer l'HACCP et depuis quand ?
2. Descriptif pratique de la méthode (7 principes, 12 étapes)



PUBLIC

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



INTERVENANTE

Anne-Laure **Gilbert**
Consultante en hygiène et Sécurité alimentaire



DURÉE

7 heures



LIEU DE FORMATION

La Compagnie des Crèches
19 rue de Wissembourg
67000 STRASBOURG



CAPACITÉ

Jusqu'à 4 stagiaires



OUTILS PÉDAGOGIQUES

- Ordinateur et vidéo projecteur
- Livret résumant les points importants
- Mise en situation sur site pour évaluer les différentes zones d'une cuisine (propre-sale), l'équipement obligatoire
- Simulation de la préparation d'une compote.



SUIVI ET ÉVALUATION

- Validation des acquis par un QCM (évaluation à chaud) puis 6 mois plus tard, par contrôle terrain sur l'application et la connaissance du Plan de Maîtrise Sanitaire (audit et compte-rendu : coaching 2h00 la première année puis 45 minutes une fois/an : évaluation à froid)



COÛT DE LA FORMATION*

1.090 Euros par stagiaire
hors frais de déplacement

*Formation prise en charge, en partie, par votre OPCO
Pour plus d'informations :
n.herzog@les-cherubins.com