

FORMATION HACCP EN EAJE

L'objectif de la formation est de pouvoir cerner le cadre réglementaire relatif à la **sécurité des denrées alimentaires**. Elle permet d'identifier les principaux dangers potentiellement présents dans votre structure et de connaître **les règles d'hygiène essentielles** afin d'assurer les bonnes pratiques au quotidien.

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- La réglementation en application en Hygiène
- Les facteurs à risques alimentaire en hygiène des aliments
- Les moyens de maîtrise
- Comment éviter les multiplications (température, durée de vie des produits..)

ORGANISATION

Durée : 4 heures soit ½ journée **Public concerné** : Ensemble du personnel **Effectifs** : 3 à 12 stagiaires

Déroulement : intra ou inter-entreprises **Méthode pédagogique** : Exposé – vidéo – démonstrations- cas concrets

Prérequis : Aucun prérequis n'est exigé pour suivre cette formation.

Aptitude : utilisation de la pensée logique – Dextérité, utilisation de méthode, de matériel

Compétences : Professionnelle - social - méthodologique

Délai et modalité d'accès : 48h Réaliser une demande d'inscription par mail, ou par téléphone au plus tard 48h avant le début de la formation.

PARCOURS PÉDAGOGIQUE

OBJECTIFS INTERMÉDIAIRES	CONTENU	DURÉE
<ul style="list-style-type: none"> - 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 de la réception jusqu'au service - Découvrir la méthode HACCP en cuisine collective - Suivre et appliquer la méthode dans l'établissements 	<ul style="list-style-type: none"> • Recueil des objectifs, positionnement et questions des participants, remise du plan d'action personnalisé, • 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 tox-infections alimentaires, des aliments en cause et des principales sources d'erreurs / Les 5 principales sources de contamination 	01h30
<ul style="list-style-type: none"> - Comprendre les mesures d'hygiène et les enregistrements de la réception jusqu'au service - Découvrir la méthode HACCP en cuisine collective - Suivre et appliquer la méthode dans l'établissements 	<ul style="list-style-type: none"> • 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 	02h30

MÉTHODES ET MOYENS MOBILISÉS

Pédagogie active intégrant des apports théoriques sur la réglementation et les risques infectieux.

MOYENS PÉDAGOGIQUES

- Diaporama
- Supports de cours Action Préventive FORMATION, image, vidéo, ...
- Ordinateur, vidéoprojecteur et enceinte audio portable
- Prévoir une salle de 20m² environs conforme à l'accueil du public pour la réalisation des cas concrets

QUALIFICATION INTERVENANT(E)(S)

- Consultant expert en Hygiène Alimentaire petite Enfance

MÉTHODES ET MODALITÉ D'ÉVALUATION

- Grille de suivi et d'évaluation formative

SUIVI ADMINISTRATIF

Le suivi de l'exécution est réalisé par :

- Une feuille d'émargement (dont une copie est envoyée au client à la facturation)
- Remise d'une attestation de présence en fin de formation indiquant le résultat obtenu (remise au stagiaire contre signature)
- 100 % des participants formés ont obtenus leur certification professionnelle

ACCESSIBILITÉ AU PUBLIC EN SITUATION DE HANDICAP

- La formation est accessible aux personnes en situation de handicap. Une étude des conditions de réalisation et des moyens de compensation sera réalisé en amont de l'inscription afin d'identifier plus précisément les conditions de réalisation et de faisabilité de la formation.

Contactez-nous !

Bruno CHAUMETTE
Directeur

Tel : 06.24.53.04.99
Mail : contact@action-preventive.fr