FORMATION HYGIÈNE ALIMENTAIRE ET PRINCIPES HACCP EN CRÈCHE ET EAJE

Finalité : Permettre aux professionnels de la petite enfance d'appliquer les bonnes pratiques d'hygiène, d'identifier les dangers alimentaires et d'utiliser les mesures de maîtrise prévues par l'établissement pour protéger la santé des jeunes enfants.

Durée	4 heures pédagogiques, hors pauses	**Effectif conseillé**	4 à 10 participants
Modalité	Présentiel sur le site client	**Public**	Professionnels manipulant ou servant des aliments en EAJE
Prérequis	Aucun	**Lieu**	Intra-établissement à La Réunion
Validation	Attestation de fin de formation	**Maintien des acquis**	Selon les pratiques, écarts et évolutions du PMS

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- Situer les responsabilités de l'établissement et les principales exigences applicables à l'hygiène des denrées alimentaires.
- Identifier les dangers biologiques, chimiques, physiques et allergéniques ainsi que les sources de contamination ou de multiplication.
- Appliquer les bonnes pratiques de la réception au service : hygiène personnelle, températures, stockage, nettoyage, traçabilité et gestion des restes.
- Sécuriser la biberonnerie, les aliments apportés par les familles et la prise en charge des allergies ou régimes particuliers selon les protocoles du site.
- Comprendre les principes HACCP, renseigner les enregistrements et réagir face à une non-conformité ou une suspicion de TIAC.

COMPÉTENCES VISÉES

À l'issue de la formation, le participant doit être capable d'analyser une situation de manipulation ou de service des aliments, d'appliquer les mesures du plan de maîtrise sanitaire et de signaler ou traiter un écart dans les limites de sa fonction.

DÉROULÉ DE LA FORMATION

Durée	Séquence	Contenu	Méthodes
10 min	**Accueil et positionnement**	Présentation des objectifs. Recueil des fonctions, des circuits de repas ou de biberonnerie, des procédures existantes et des difficultés rencontrées.	Échanges dirigés et questions diagnostiques
35 min	**Cadre réglementaire et responsabilités**	Paquet hygiène, obligations de l'exploitant, instruction et formation du personnel. Plan de maîtrise sanitaire, responsabilités, contrôles officiels et distinction avec la formation spécifique de la restauration commerciale.	Apports illustrés et questions-réponses
40 min	**Dangers alimentaires et contaminations**	Dangers biologiques, chimiques, physiques et allergéniques. Contamination croisée, multiplication et survie microbienne. Public sensible, aliments à risque et causes fréquentes de TIAC.	Études de cas et analyse d'erreurs
65 min	**Bonnes pratiques en crèche et EAJE**	Hygiène des mains et tenue. Réception, contrôle, stockage, chaîne du froid et du chaud, remise en température, service et gestion des restes. Nettoyage-désinfection, déchets, nuisibles, biberonnerie, lait maternel et aliments apportés selon les protocoles applicables.	Démonstrations et analyse des pratiques

Durée	Séquence	Contenu	Méthodes
50 min	**Plan de maîtrise sanitaire et HACCP**	Principes HACCP, diagramme des étapes, analyse des dangers et mesures de maîtrise. Traçabilité, étiquetage, allergènes, plats témoins selon l'organisation, relevés, actions correctives, retrait-rappel et conduite à tenir en cas de suspicion de TIAC.	Exercices sur documents et cas pratiques
30 min	**Mise en situation et évaluation**	Analyse d'une situation représentative : repérage des dangers, choix des mesures, lecture d'un relevé ou d'une étiquette, traitement d'une non-conformité et renseignement d'un enregistrement.	Évaluation individuelle pratique et orale
10 min	**Bilan et engagements**	Retour sur les acquis, réponses aux questions et formulation d'une amélioration applicable dans l'établissement.	Synthèse et plan d'action

MÉTHODES ET MOYENS PÉDAGOGIQUES

- Alternance d'apports courts, d'analyses de pratiques, d'études de cas et d'exercices sur les documents utilisés dans la crèche ou l'EAJE.
- Support visuel, plan de maîtrise sanitaire, procédures, plans de nettoyage, fiches de traçabilité, relevés de température, étiquettes et matrice des allergènes.
- Matériel disponible sur le site : point d'eau, produits et équipements de nettoyage, thermomètre contrôlé et matériels de biberonnerie, uniquement lorsque leur utilisation est prévue et sécurisée.
- Les exemples sont adaptés au mode de restauration : liaison froide ou chaude, cuisine sur place, livraison de repas, biberonnerie et aliments fournis par les familles.

ENCADREMENT

La formation est animée par un formateur compétent en hygiène alimentaire, principes HACCP et pédagogie, disposant d'une qualification et d'une expérience adaptées à la restauration collective et aux contraintes des établissements d'accueil du jeune enfant.

ÉVALUATION ET VALIDATION

- Évaluation diagnostique au démarrage afin d'adapter les situations aux fonctions, au mode de restauration et aux procédures de l'établissement.
- Évaluation formative tout au long de la session par questions, analyses d'erreurs et corrections immédiates.
- Évaluation individuelle sur une situation professionnelle : identification des dangers, choix des mesures de maîtrise, traitement d'un écart et renseignement d'un document. Les résultats sont consignés dans une grille.
- Remise d'une attestation de fin de formation mentionnant les objectifs, la nature et la durée de l'action. Le suivi est assuré par émargement. Cette formation de 4 heures ne constitue pas la formation spécifique de 14 heures applicable à certains établissements de restauration commerciale et ne certifie pas le PMS.

ORGANISATION ET SÉCURITÉ DE LA PARTIE PRATIQUE

Le client transmet avant la session le mode d'organisation des repas et de la biberonnerie, les procédures utiles et des modèles d'enregistrements anonymisés. Les exercices n'utilisent pas les repas destinés aux enfants. Toute observation en zone alimentaire respecte les règles d'accès, de tenue et d'hygiène du site. La formation n'est ni un audit sanitaire ni une validation du plan de maîtrise sanitaire.

ACCESSIBILITÉ

Pour toute demande d'aménagement, contacter Bruno CHAUMETTE au 06 24 53 04 99 avant l'inscription. Les besoins sont étudiés afin d'adapter les supports, exercices et conditions d'accueil, tout en maintenant les exigences d'hygiène et de sécurité. Si nécessaire, une orientation vers un interlocuteur spécialisé est proposée.

RÉFÉRENCES RÉGLEMENTAIRES ET PROFESSIONNELLES

Règlements (CE) n° 178/2002 et n° 852/2004, notamment les procédures fondées sur les principes HACCP et la formation adaptée des personnes manipulant les denrées. Règlement (UE) n° 1169/2011 relatif à l'information sur les denrées et les allergènes. Arrêté du 21 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables notamment à la restauration collective. Guides de bonnes pratiques et ressources du ministère chargé de l'Agriculture. Recommandations de l'Anses sur la préparation et la conservation des biberons.

CONDITIONS DE MISE EN ŒUVRE

Accès et inscription	Demande par téléphone ou via le formulaire du site. Analyse du besoin, proposition de devis et confirmation de la date avec le client.	**Tarif**	Sur devis selon l'effectif, le lieu et les moyens mobilisés.
Documents remis	Support et attestation aux participants ; copie de l'émargement au client.	**Contact**	**Bruno CHAUMETTE** **Tel : 06.24.53.04.99** **Mail : contact@ap-formation-reunion.re**
Délai d'accès	Le délai prévisionnel entre la demande et le début de la formation est précisé dans le devis, selon les disponibilités et les contraintes du site.	**Date de session**	Convenue avec le client et confirmée avant la formation.