



L'objectif général de la formation :

- sensibiliser aux notions d'hygiène alimentaire
- apprendre à travailler dans le respect des bonnes pratiques d'hygiène dans le milieu de la Petite Enfance.

Durée, horaires, date de formation :

1 journée, 7 heures
Horaires : 9h00-12h30/ 13h30-17h
Rythme : en continu
En présentiel intra ou inter-entreprise.
Date : nous contacter

Public et visé et prérequis

Public concerné: chef de cuisine, agent de restauration, puéricultrice, auxiliaire de puériculture, éducateur, directeur...

Prérequis : aucun prérequis

Accessibilité aux personnes en situation de handicap :



Nous contacter 30 jours avant afin d'organiser au mieux la formation.

Objectif pédagogique de la formation :

A l'issue de la formation, vous serez capable de :

- Maîtriser les bonnes pratiques d'hygiène et les principes HACCP de son plan de maîtrise sanitaire selon les exigences réglementaires et les recommandations spécifiques aux crèches
- Analyser les points à risque

Moyens pédagogiques, techniques et d'encadrement mis en oeuvre :

Moyens techniques

Support visuel Powerpoint sur vidéoprojecteur,

Moyens pédagogiques

Alternance d'apports théoriques, d'exercices et d'étude de photos prises en situation réelle.

➤ Test de connaissances avant la formation –
QCM formatifs – Échanges de groupe –
Remise d'un aide-mémoire et de modèles de documents / Affiches de sensibilisation (lavage des mains...). Autocontrôle.

Formation aux bonnes pratiques d'hygiène et à la méthode HACCP en crèche et accueil petite enfance

Programme de formation :

➤ Selon les possibilités, la formation est précédée d'un audit des cuisines et des pièces annexes afin de prendre connaissance du plan de maîtrise sanitaire (PMS).

Analyser les points à risque – durée : 1,50 heures

La réglementation et les principales définitions en matière d'hygiène

l'évolution de la réglementation française et européenne - «Le Paquet Hygiène»

la responsabilité du fabricant

Notions de microbiologie

milieu de vie et les sources d'apports des microorganismes
les facteurs de développement des microbes
les Bactéries pathogènes, responsables des TIAC.

Maîtriser les bonnes pratiques d'hygiène et les principes HACCP de son plan de maîtrise sanitaire selon les exigences réglementaires et les recommandations spécifiques aux crèches – durée 4,50 heures.

Les mesures préventives à appliquer dans un plan HACCP = mise en place du Plan de Maîtrise Sanitaire

Le *Milieu* et son nettoyage-désinfection avec l'étude de cas de votre établissement =

le plan de nettoyage et de désinfection

l'entretien des biberons et des tétines

le contrôle de l'efficacité du nettoyage et de la désinfection

Le *Matériel*, son rangement, son utilisation, sa surveillance =

les équipements de la chaîne du froid et les éléments de surveillance

le respect de la chaîne du froid

le stockage du petit matériel et des ustensiles

le plan de maintenance

La *Matière*, son stockage, sa conservation =

le stockage en froid négatif, froid positif et les règles à respecter

les recommandations d'hygiène pour la préparation et la

conservation des biberons (selon l'ANSES)

le traitement des biodéchets et leur gestion selon la réglementation

La *Main d'œuvre* et l'hygiène =

l'état de santé et le comportement

la tenue vestimentaire. Spécificité en biberonnerie

le lavage des mains.

Moyens d'encadrement : Formateur

Formateur expert en hygiène alimentaire (cf. fiche formateur), ancien Responsable Qualité dans le secteur alimentaire

Moyens permettant le suivi et l'appréciation des résultats :

Suivi de l'exécution / Sanction de la formation :

Feuille d'émargement en présentiel - Remise d'une attestation individuelle de formation à chaque stagiaire ayant suivi la totalité de la formation et ayant réalisé l'évaluation des acquis.

Modalités d'évaluation :

Évaluation qualitative de la formation à chaud - Évaluation de l'acquisition des compétences par QCM sommatif en fin de formation - Évaluation à froid de la formation en situation de travail quelques mois après.

Organisation et fonctionnement de la formation

Conditions financières : devis dûment rempli et signé, accompagné d'un acompte à la réservation du stage. Règlement du solde en fin de formation.

Délai d'accès : les inscriptions doivent être réalisées deux semaines avant le début de la formation

Modalités d'organisation :

Lieu de formation : voir avec l'organisme de formation, soit en centre ou « sur site client »

Nb de stagiaires max : 12

Tarif : En inter : 390 euros/ net de taxe / pers.

En intra : devis gratuit sur demande, forfait/session selon le nombre de participants et les frais de déplacement..

Les *Méthodes*, de la réception à la gestion des excédents : étude de vos pratiques =
la marche en avant
la réception et les critères de contrôle
la liaison froide

la remise en température
l'hygiène autour des repas

le service en différé pour les bébés
la gestion des excédents
la gestion du lait maternel

Savoir mettre en place la procédure de traçabilité et de gestion de non-conformes – durée 1 heure

Traçabilité (les lois en vigueur)

les obligations, et les procédures à mettre en place. Plats témoins
la traçabilité lors du stockage
la procédure de retrait et de rappel

Les affichages et l'information aux consommateurs (parents)

les allergènes
l'origine des viandes.

La vérification de la mise en place du PMS

Quoi vérifier ? Comment ? Quand ?

Les outils de contrôle : grilles d'audit, matériel de mesure (thermomètres, ...) et l'étalonnage

Le plan de contrôle d'analyses microbiologiques

La gestion des non-conformités et les actions correctives

Nos stagiaires ont approuvé la formation =
(note attribuée sur les précédentes formations)

Qualité de la formation : 9/10

Nous contacter :

- par mail : contact@ghsa-formation.fr

- par téléphone : 06.62.86.64.55

Enregistré sous le numéro 53 22 08 714 22 par le préfet de région Bretagne.