



La certification qualité a été délivrée au titre de la ou des catégories d'actions suivantes en organisme de formation : actions de formation

HACCP : Hygiène et sécurité alimentaire en crèche

Les professionnels de la petite enfance en crèche et micro-crèche sont considérés comme des établissements de restauration collective. La formation à l'hygiène alimentaire rappellera les obligations de l'exploitant et cela en fonction des deux types de fonctionnement (préparation des repas ou cuisine satellite). Une formation en Hygiène et sécurité Alimentaire et Sanitaire est destinée au personnel de crèche ou de micro-crèche conformément au décret 11-731 du 24/06/2001. Elle suscite l'acquisition et les capacités nécessaires pour organiser et gérer leur activité dans des conditions d'hygiène conformes à la réglementation.

PRÉ-REQUIS

Être âgé de 18 ans minimum, compréhension de la langue française.

OBJECTIFS

Garantir une sécurité alimentaire,
Se donner les moyens pour une obligation de résultats,
Mettre en avant les bonnes pratiques à l'hygiène,
Garantir le suivi des méthodes HACCP.

Savoir détecter et maîtriser les risques de contaminations et de développements microbiens,
Maîtriser les autocontrôles,
Connaitre la réglementation relative aux allergènes des denrées alimentaires.

LIEU DE FORMATION

9 boulevard de Champaret
38300 BOURGOIN-JALLIEU

DURÉE

2 jours soit 14H

COÛT DE LA FORMATION

Nous contacter

PUBLIC

Responsable ou personnel d'EAJE, crèches, micro-crèches.

MODALITÉS ET DÉLAIS D'ACCÈS

Inter entreprise : inscriptions 15 jours avant le démarrage de la formation

Intra entreprise : la date est à définir avec le client

→ contact@ifpes.fr Tél : 04 74 28 20 20

PROGRAMME

Aliments et risques pour le consommateur,
Maîtriser les dangers : microbiologiques, chimiques, physiques et allergènes,
Principes du «Paquet Hygiène»,
Règlementation (européenne, communautaire et nationale),
Etablissement de la documentation, contrôles officiels, allergènes et intolérances, hygiène
du personnel,
Hygiène des locaux (TACT).

Bonnes pratiques à l'Hygiène (BPH) : Températures, refroidissement, durée de vie des
produits, procédures de surgélation / décongélation, plan de Maîtrise Sanitaire, procédures
sur les méthodes HACCP, les 12 étapes, les 5M, archivages, autocontrôles, mesures des
vérifications et mise en application, gestion des non-conformités.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Apports théoriques, participatif,
Points abordés : Réglementation, Hygiène, Risques, Bonnes pratiques,
Présentation du support sur PowerPoint + vidéo.

MÉTHODES ET MODALITÉS D'ÉVALUATION

Évaluation de la formation :
Mesure de la satisfaction globale des stagiaires sur l'organisation et les qualités pédagogiques du
formateur,
Mise à disposition d'un support de formation à chaque participant,
Mise en situation et évaluation des connaissances acquises (test quiz),
Attestation individuelle des acquis de formation sous le n° 84 0361 45 2018 enregistré au
répertoire ROFHYA de la DRAAF qui sera fournie à chaque participant.

NOMBRE DE PARTICIPANTS

De 6 à 10 participants.

POLITIQUE «HANDICAP» EN FAVEUR DES STAGIAIRES

Le centre de formation IFPES est engagé dans l'accueil et la formation des personnes en situation de Handicap :

- Des locaux accessibles aux personnes à modalité réduite,
- La prise en compte des besoins en termes d'adaptation pédagogiques, (Rythmes, supports, outils, règles d'évaluation...),
- Un accompagnement et un suivi tout au long des temps formation.

Besoin d'un conseil personnalisé ?

Contactez notre référent Handicap au 04 74 28 20 20.

FORMATEUR

Expert en hygiène et sécurité alimentaire.

Formateur inscrit au registre ROFHYA de la DRAAF (Direction Régionale de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Forêt) de la région Auvergne-Rhône-Alpes et habilité à remettre une attestation de fin de formation reconnue par les services officiels de contrôle.

→  contact@ifpes.fr

 Tél : 04 74 28 20 20

