



Formation en hygiène et sécurité alimentaire en Etablissements d'accueil de petite enfance

LES OBJECTIFS PEDAGOGIQUES DE FORMATION

A l'issue de la formation le stagiaire sera capable de :

1. Identifier les grands principes de la réglementation :

- Identifier et répartir les responsabilités des opérateurs
- Connaître les obligations de résultat (quelques obligations de moyen)
- Définir le contenu du plan de maîtrise sanitaire
- Connaître la nécessité des autocontrôles et de leur organisation

2. Mettre en œuvre les principes de l'hygiène :

- Organiser le stockage des aliments dans les conditions d'hygiène voulues
- Mettre en œuvre les mesures de prévention nécessaires

3. Aliments et risques pour le consommateur :

Introduction des notions de dangers et de risques

- **3.1** Les dangers microbiens
 - **3.1.1** Microbiologie des aliments
 - Le monde microbien (bactéries, virus, parasites, levures et moisissures)
 - Les conditions de multiplication, de survie et de destruction des microorganismes
 - La répartition des micro-organismes dans les aliments
 - **3.1.2** Les dangers microbiologiques dans l'alimentation
 - Les principaux pathogènes d'origine alimentaire
 - Les toxi-infections alimentaires collective
 - Les associations pathogènes/ aliments
 - **3.1.3** Les moyens de maîtrise des dangers microbiologiques
 - Lait maternel, lait de croissance, lait lyophilisé
 - Les conditions de préparation, remise en température
 - La chaîne du froid et la chaîne du chaud
 - La séparation des activités dans l'espace ou dans le temps (marche en avant)
 - Les conditions de transport et de réception des aliments
 - L'entretien des locaux, salle de couche, espace jeux (nettoyage et désinfection)
 - L'entretien des jouets, peluches et du matériel (table à langer)
 - La stérilisation des biberons
 - Les allergènes

4. Les fondamentaux de la réglementation communautaire et nationale :

- Principes de base du paquet d'hygiène
- La traçabilité et la gestion des non-conformités
- Les bonnes pratiques d'hygiène (BPH) et les procédures fondées sur le Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP)

5. Le plan de maîtrise sanitaire :

- 5.1 Les BPH :

CULINARIO

SAS DBD Formation & Consulting // 3, rue Albert Einstein, 66330 Cabestany

R.C.S : 909564569 // NDA : 76660257166

www.culinario.fr T. 04 68 22 18 22 // contact@culinario.fr



- L'hygiène du personnel et des manipulations
- La réception et le contrôle (contenants, températures) des aliments
- Le respect des températures de conservation
- Le respect de la chaîne du froid (liaison froide, liaison chaude)
- Les durées de vie (date limite de consommation, date limite d'utilisation optimale)
- L'organisation, le rangement, la gestion des stocks
- La gestion des nuisibles, de l'eau et des déchets
- 5.2 Les principes de l'HACCP
- 5.3 Les mesures de vérification (autocontrôles et enregistrements)

PUBLIC VISE	NIVEAU DE CONNAISSANCES PREALABLES REQUIS
Toutes catégories de personnel travaillant dans les secteurs de la petite enfance et manipulant et/ ou transformant des denrées alimentaires.	Aucun prérequis.

LA DUREE DE FORMATION	LES MOYENS PEDAGOGIQUES ET TECHNIQUES
14 heures, soit 2 jours	<p>Présentiel :</p> <p>En centre dans nos locaux équipés d'une salle de cours et du matériel nécessaire à la dispense de la formation, projection de power-point, vidéos (méthode expositive), échanges et questionnements. Démonstration du formateur et mise en situation pratique du stagiaire (méthode active et démonstrative).</p> <p>En intra-entreprise dans les locaux des clients équipés du matériel nécessaire à la formation pratique avec les mêmes supports et méthodes qu'en centre.</p>

L'ENCADREMENT DE L'ACTION DE FORMATION

Le formateur est un professionnel spécialisé en restauration et en hygiène alimentaire, diplômé et disposant d'une expérience validée dans le domaine dispensé avec un BTS en cuisine suivi de 25 ans d'expérience internationale dont 15 ans en qualité de chef de cuisine. Gérant d'une chaîne de micro-crèches.



CONTENU DETAILLE DE LA FORMATION

<u>8h30-9h00</u>	Présentation du formateur et de l'apprenant. Objectif de la formation et feuille d'émergence
<u>9h00-9h30</u>	Quizz de 15 questions pour premier diagnostic avant la formation.
<u>9h45-10h45</u>	PowerPoint hygiène alimentaire, HACCP et plan de maitrise sanitaire. Questionnement directe.
<u>11h00-11h30</u>	Vidéos intoxications alimentaires, HACCP et plan de maitrise sanitaire. Questionnement directe.
<u>11h30-12h00</u>	PowerPoint les allergènes et les intolérances alimentaires. Questionnement direct.
<u>13h30-14h30</u>	PowerPoint l'allaitement maternel et les biberons. Questionnement direct.
<u>14h30-15h30</u>	PowerPoint procédures de nettoyage des différents jouets et aires de jeux. Questionnement direct.
<u>15h30-16h00</u>	PowerPoint hygiène de la salle de change. Questionnement direct
<u>16h15-17h00</u>	Réception de quizz pour corriger les réponses avec le formateur.

LES MOYENS D'ÉVALUATION MISE EN ŒUVRE ET SUIVI

- Une feuille d'émergence sera établie à la demi-journée et contre signée par le formateur.
- Durant la formation, l'apprenant sera évalué sur les objectifs en formation par questionnements divers, des quizz et des mises en situation.
- A l'issue de la formation, un certificat de réalisation est remis à l'apprenant.
- Un rapport de formation peut être rédiger pour l'entreprise sur demande.

MODALITES D'INSCRIPTION ET DELAI D'ACCES A NOTRE FORMATION

Afin de vous inscrire à notre formation, merci de contacter 30 jours avant le début de la formation :
DBD FORMATION & CONSULTING par mail : contact@culinario.fr

Un questionnaire, un CV ou toute autre pièce peuvent vous être demandés afin que nous puissions nous positionner sur votre niveau à l'entrée de la formation.

Une fois votre inscription validée, nous vous adresserons un contrat ou une convention de formation et une convocation vous sera envoyée par mail 10 jours avant le début de la formation.
En cas de subrogation de paiement, un accord du financeur doit nous être parvenu avec le début de la formation.



ACCESSIBILITE AUX PERSONNES EN SITUATION DE HANDICAP

La loi du **5 septembre 2018** pour la « liberté de choisir son avenir professionnel » a pour objectif de faciliter l'accès à l'emploi des personnes en situation de handicap.

Notre organisme tente de donner à tous les mêmes chances d'accéder ou de maintenir l'emploi.

Nous pouvons adapter certaines de nos modalités de formation, pour cela, nous étudierons ensemble vos besoins.

Pour toutes questions, merci de contacter *Monsieur VOGEL David*, SAS DBD FORMATION & CONSULTING par mail : contact@culinario.fr

TARIF

Prix en centre ou en intra-entreprise : Forfait par crèche
(selon le nombre de participants et lieu de la formation)

CONTACT

Monsieur RIUS David, SAS DBD Formation & Consulting
3 rue Albert Einstein, 66330 Cabestany
Téléphone : 04 68 22 18 22
Mail : davidrius@culinario.fr