



Entreprise	
Interlocuteurs	Sandrine LE FLOCH Conseiller Formation Appui aux Entreprises 02.32.38.80.95 – sandrine.lefloch@normandie.cci.fr
Date de la proposition	
Domaine d'expertise	QUALITE- HYGIENE - SECURITE- ENVIRONNEMENT
Intitulé du module	Adopter les bonnes pratiques d'hygiène alimentaire en Crèche

Retrouvez l'intégralité de nos programmes sur notre site internet : www.permisdexploitationplus.fr

Ainsi que le détail de rubriques suivantes :

- Accessibilité aux personnes handicapées
- Modalités d'inscription
- Déroulement de la formation

Pour toute question complémentaire, vous pouvez nous contacter à l'adresse suivante : formations.CHR@normandie.cci.fr



Durée & dates

1 jour soit 7 heures

- 10 juin 2024
- 20 novembre 2024

Coût interentreprises

290 € nets de taxes / pers

INTRA - nous consulter

Effectifs

- Minimum : 5 participants
- Maximum : 15 participants

Public

Responsable de crèche, puéricultrice, auxiliaire de puériculture, éducateur(rice) de jeunes enfants, agent d'entretien

Prérequis

La maîtrise de la langue française est impérative pour suivre cette formation

Moyens pédagogiques et techniques

Apports théoriques et échanges
Séances de formation en salle
Supports de cours fournis aux stagiaires au format papier ou numérique

Suivi et évaluation

Signature de feuilles d'émargement.
Évaluation sous forme de questions écrites (QCM).
Questionnaire de satisfaction
Attestation de formation.

Encadrement

Consultant en Qualité et Sécurité Alimentaire

Lieu

Site CCI – 27000 Evreux

ADOPTER LES BONNES PRATIQUES D'HYGIENE ALIMENTAIRE EN CRECHE

Objectifs

- Intervenir dans une structure collective d'accueil de jeune enfant en appliquant les bonnes pratiques hygiéniques et la méthode HACCP
- Répondre aux exigences réglementaires

Programme :

- **Définir l'hygiène en restauration collective**
 - Le contexte et les enjeux règlementaires – Règlementation spécifique à la restauration collective
 - Les enjeux (intoxication alimentaire (TIAC))
 - L'e-réputation
- **Respecter les bonnes pratiques hygiéniques en restauration collective**
 - Définition
 - Les conditions de préparation
 - La chaîne du froid et du chaud
 - La séparation des activités dans l'espace ou dans le temps
 - L'hygiène des manipulations
 - Le personnel
 - Le nettoyage et la désinfection des locaux et du matériel
- **Etudier les autres dangers potentiels**
 - Les dangers chimiques
 - Les dangers physiques
 - Les dangers biologiques et gestion du risque allergène
- **Connaître les fondamentaux réglementaires**
 - L'hygiène des denrées alimentaires
 - Le paquet hygiène, arrêtés et décrets en vigueur relatifs aux règles sanitaires
 - La traçabilité
 - La gestion des non-conformités
- **Appliquer la méthode HACCP**
 - Les principes de l'HACCP
 - Enregistrements HACCP