

**Nous développons les formations
dont vous avez besoin**

Durée : 1 jour soit 7 heures
Dates session interentreprises

Consulter notre site internet :

=> <https://www.permisdexploitationplus.fr>

Coût de la formation

310 € nets de taxe / personne

INTRA - nous consulter

Effectifs interentreprises

Min. 4 participants / Max. 8

Effectif intra-entreprise

Min. 1 participant / Max. 6

Public

Responsable de crèche, puériculture,
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**

Alternance d'éléments théoriques, des
activités pratiques et des échanges
interactifs. Exercices pratiques

Suivi et évaluation

Signature de feuilles d'émargement.

Evaluation

Questionnaire de satisfaction.

Attestation de formation.

Encadrement

Formateur consultant en hygiène et
sécurité alimentaire

Lieu

CCI Portes de Normandie – Evreux ou
site de l'entreprise

Informations pratiques

Accessibilité, modalités d'inscription,
déroulement et taux de réussite



Adopter les bonnes pratiques d'hygiène alimentaire en crèche

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 réglementaires – Réglementation 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