

FORMATION

MAÎTRISE ET APPLICATION DES NORMES HACCP EN MICRO-CRECHE

(7h en présentiel)

L'Organisme de Formation s'assure que toutes les informations sont à jour dans les programmes de formation.

FORMATRICES (nom et fonction)

Céline RITTER, Diététicienne

- BTS Diététique
- Depuis 2013 : Diététicienne libérale en cabinet médical, jury d'examen, formatrice en hygiène et sécurité alimentaire, formatrice en diététique et nutrition.

?

OU

Nalan VAROL, Diététicienne

- Licence en biologie, quelques années dans l'année pharmaceutique.
- Diplôme universitaire de diététicienne en 2007.
- Diététicienne Nutritionniste et référente qualité depuis plus de 13 ans en restauration collective et la petite enfance.

OU

Marcelline HEROUART, formatrice et formatrice

- Licence en biologie, option Sciences de l'enseignement en 2008.
- Diplôme universitaire en master biologie spécialité Qualité Environnement en 2010
- 8 ans d'expérience en tant qu'ingénieur Qualité auprès du leader de la restauration rapide et d'une expérience de Formatrice pour la restauration commerciale et collective.

OU

Sandra LOISEL, consultant QHSE

- Master 2 biologie Alimentation Santé en 2010
- 12 ans d'expérience dans le secteur agroalimentaire dont 10 ans en tant que Responsable Qualité Sécurité Environnement
- Création de la Société SL Action en 2022, entreprise spécialisée dans le conseil, l'accompagnement, la formation et l'audit.

Selon disponibilités des formatrices.

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

Le cadre réglementaire en restauration collective est très strict et demande une maîtrise obligatoire des risques, des sources de contaminations et des Bonnes Pratiques d'Hygiène tout au long de la fabrication, de la manipulation ou du stockage des denrées alimentaires.

Objectifs aptitudes :

- Être en capacité de maîtriser l'hygiène et la sécurité alimentaire dans son entreprise.
- Être en capacité de mettre en pratique les bases de la méthode HACCP.

Objectifs compétences :

- Être capable d'appliquer les réglementations en application.

PUBLIC VISÉ

Tous les personnels en situation d'emploi dans une micro-crèche du réseau Les Chérubins.

ACCESSIBILITÉ AUX PERSONNES HANDICAPÉES

La Compagnie des Crèches est particulièrement sensible à l'accessibilité de ses formations à tous et à toutes à l'intégration des personnes en situation de handicap.

En cas de besoin d'adaptation de la formation dû à un handicap, contacter nous afin d'étudier les compensations possibles à l'adresse suivante : pole-formation@les-cherubins.com et consulter les sites suivants :

<https://www.agefiph.fr/>

<https://adapeipapillonsblancs.alsace/>

<https://mdphenligne.cnsa.fr/>

<https://www.capemploi.info/>

<https://www.fiphfp.fr/>

PRÉ-REQUIS

- Être membre du réseau les Chérubins
- Avoir un seuil de 4 participants minimum

DURÉE ET ORGANISATION

Minimum 4 et maximum 10 par session.

La session de formation est annulée si le seuil minimum de 4 participants n'est pas atteint.

7h en présentiel (1 journée).



LIEU DE FORMATION

- Dans les micro-crèches dont les salarié(e)s suivent la formation.
- Ou dans un lieu loué pour l'occasion.

DATES DE FORMATION

Les dates de formation se trouvent sur le site du navigant, dans la catégorie : pré-inscription : <https://www.navigant-learn.com/formations/pre-inscription.html>

PROGRAMME

1. Présentation du livret des protocoles hygiènes du réseau les Chérubins
2. Rappels règlementaires, notions d'hygiène et de sécurité alimentaire
 - 2.1. Quelques définitions : Hygiène alimentaire, notion de danger en cuisine, le Plan de Maîtrise Sanitaire.
Le monde microbien et les conditions de vie.
 - 2.2 Les textes règlementaires
Le Paquet hygiène, les règlements associés à la restauration collective
La réglementation Française
 - 2.3 Les services de contrôle officiels : la DDPP (Direction Départementale de la protection des Populations), l'ARS (Agence Régional de la Santé)
3. Les Bonnes Pratiques d'Hygiènes
 - 3.1 L'hygiène des locaux et du matériel
Les locaux et le principe de la marche en avant dans l'espace et dans le temps.
Présentation de la marche en avant dans la cuisine de micro-crèche.
Le Plan de Nettoyage et de Désinfection (PND).
 - 3.2 L'hygiène du personnel
La propreté personnelle : lavage des mains, la tenue
La santé du personnel
 - 3.3 L'Hygiène des denrées avant, pendant et après la production
L'achat et le transport des denrées : les températures de transport /à réception des denrées,
Le stockage des aliments en cuisine : Décartonnage, la règle du PEPS (premier entré, premier sorti),
Contrôle des enceintes réfrigérées
La production : Principe de la liaison chaude et liaison froide. Application dans sa structure et quelques exemples.
Le refroidissement rapide,
Le maintien en température,
La congélation / décongélation
Exercice de mise en situation lors d'une production.
La manipulation des œufs coquilles
Le protocole de préparation des biberons et le lait maternel
Les autocontrôles : les enregistrements des températures et les analyses microbiologiques.

4. La méthode HACCP
Définition et compréhension de la méthode. Présentation des 7 principes.
Repérer les différents dangers en cuisine. Illustration avec des exemples de dangers en cuisine.
Les dangers biologiques, physiques et chimiques.
Le danger lié aux allergènes : définition et règlement INCO. Le Projet d'Accueil Individualisé.
La méthode des 5 M : Rechercher la cause des dangers par la méthode des 5 M et maîtrise des dangers.

5. La traçabilité
 - 5.1 Les plats témoins
 - 5.2 Les documents de traçabilité
 - 5.3 La viande bovine
 - 5.4 Durée d'archivage

6. Gestion des non-conformités
Définition et gestion d'une non-conformité
La fiche de non-conformité

7. Procédure de rappel et de retrait
Définition de retrait et de rappel

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

7h en présentiel.

Le stagiaire effectuera sa formation le jour et au lieu indiqués dans son invitation reçue par mail.

L'aide pédagogique est dispensée durant le temps de la formation.

MOYENS/MÉTHODES ET SUPPORTS PÉDAGOGIQUES

Moyens pédagogiques :

- Exercices de mise en situation en cuisine de micro-crèche : lavage des mains, marche en avant, manipulation d'œuf, épluchage et désinfection de légumes.
- Exercice collectif d'analyse réflexive pour la compréhension de la méthode HACCP
- Partage d'expériences professionnelles, question-réponse.

Support pédagogique :

- Livret et classeur des protocoles Les Chérubins.
- Livret du participant
- Ecran avec vidéoprojecteur et PPT.
- Lien et références bibliographiques : Le guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène, site du ministère de l'agriculture.
- cahier de l'apprenant.



MODALITÉS D'ÉVALUATION ET DE SUIVI

- Questionnaire de positionnement envoyé en amont de la formation (niveau et connaissances du sujet)
- Quiz de début de formation
- Formulaire d'évaluation de l'apprenant par le formateur (quiz, questions orales pendant les jeux de rôle, tout au long de la formation...)
- Auto évaluation de fin de formation
- Enquête de satisfaction
- Suivi des présences et remise d'une attestation individuelle de formation

FORMALISATION

Attestation de formation

MODALITÉS D'ADMISSION

La Compagnie des Crèches envoie à l'apprenant sa convocation par mail, 15 jours avant la formation.

TARIF

350 € TTC / PARTICIPANT.