

FORMATION

MAÎTRISE ET APPLICATION DES NORMES HACCP

EN MICRO-CRÈCHE

14 H :

6H CLASSE VIRTUELLE

+ 8H E-LEARNING

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
- Ordinateur connecté à internet.
- Navigateur Firefox Mozilla recommandé.
- Liaison Internet correcte
- Carte son, enceintes ou casque audio, Webcam (disposer d'un environnement calme)
- Avoir un seuil de 4 participants minimum

DURÉE ET ORGANISATION

Minimum 4 et maximum 8 participants par classe virtuelle.

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

Classe virtuelle : 6 h réparties en :

- 1 classe de 2h en introduction
- et 1 classe de 4h en clôture.

E-learning : 8 h.

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. 1^{ère} classe virtuelle (2h) :

INTRODUCTION FORMATION

Durée : 2h

- Présentation du formateur
- Tour de table
- Présentation du planning, de la formation et des modalités de la formation
- Débrief quizz d'entrée et points clés
- Conclusion



2. e-learning, qui suit immédiatement la première classe virtuelle (8h) , composé de 4 parties

Durée : 8h

	durée estimée (en heures)
HACCP EN MICRO-CRÈCHE	
Module 1: Notions d'hygiène et de sécurité alimentaire, rappels réglementaires	1,5
Section 1: Notion d'hygiène et de sécurité alimentaire	
Section 2: Les textes réglementaires - les services de contrôle officiels	
Section 2 suite: Les textes réglementaires - le paquet hygiène	
Section 2 suite: Les textes réglementaires - le plan de maîtrise sanitaire	
Quiz de validation	<i>(5 minutes)</i>
Module 2: Les bonnes pratiques d'hygiène	2,5
Section 1: Les locaux et le matériel	
Section 1 suite: Les locaux et le matériel	
Section 1 suite: Nettoyage et désinfection des locaux	
Section 2: Le personnel	
Section 3: Gestion des denrées, achat, transport	
Exercice	
Section 3 suite: Le stockage	
Section 3 suite: La production	
Section 3 suite: Œufs et biberons	
Quiz de validation	<i>(8 minutes)</i>
Module 3: La méthode HACCP	3
Section 1: Analyse de la méthode	
Exercice	
Section 2: Les dangers alimentaires	
Exercice	
Exercice	
Exercice	
Quiz de validation	<i>(8 minutes)</i>
Module 4: La traçabilité	1
Section 1: Les plats témoins	
Section 2: Les documents de traçabilité	
Section 3: Obligation d'information et de relevé	
Quiz de validation	<i>(5 minutes)</i>
	8



3. 2ème classe virtuelle (4h) : CONCLUSION DE LA FORMATION

Durée : 4h

- Débrief
- Tour de table
- Questions/réponses
- Cas particuliers
- Conclusion

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES

Pour la classe virtuelle :

- 1 classe de 2h en introduction et 1 classe de 4h en clôture..
- Réunion visio via Zoom.
- Le stagiaire effectuera sa formation à distance au jour indiqué dans son invitation reçue par mail.
- L'aide pédagogique est dispensée durant le temps de la formation.

Pour le e-learning :

- Chaque stagiaire reçoit par mail la procédure pour se créer un compte sur la plateforme de formation, compte auquel sera rattachée la formation concernée.
- Un support technique et pédagogique est assuré via une messagerie (icône de contact présente sur chaque page).
- L'accès à la plateforme de e-learning est garanti jusqu'au dernier jour de la formation, 23h59.

MOYENS ET SUPPORTS PÉDAGOGIQUES

Pour la classe virtuelle :

- questions/ réponses
- exercices
- cas concrets
- mise en situation
- partage d'écran

Matériel utilisé : ordinateur avec une connexion internet et application Zoom le cas échéant.

Pour le e-learning :

- cours théoriques
- vidéos qui viennent en support du cours théoriques (vidéos hébergées sur une chaîne youtube Les Chérubins)
- exercices pour tester ses connaissances en amont du cours ou les vérifier tout au long sous forme de QCM, vrai/faux ou jeux de paire avec réponses fournies automatiquement une fois les réponses de l'apprenant envoyées.
- exercices de réflexion ou d'observation jalonnant les cours théoriques avec réponses fournies sous forme de pdf
- quiz de validation sous forme de QCM, vrai/faux ou jeux de paire, avec obligation de réussite à 80% pour passer à la suite de la formation.

Réponses fournies automatiquement après réussite du test pour vérifier l'intégralité des réponses à toutes les questions.

Formateur présent à distance via une icône de contact.

Matériel utilisé : ordinateur fixe ou portable avec une connexion internet.

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...)
- Quiz de fin de formation
- Enquête de satisfaction
- Suivi des présences et remise d'un certificat de réalisation

E-LEARNING

- Lors de l'apprentissage en e-learning, possibilité de contacter les formateurs par message à travers une icône de contact présente sur chaque page.
- Lors de l'apprentissage en e-learning, évaluation des connaissances à l'aide de quiz de validation tout au long des parcours, nécessitant un taux de réussite de 80% afin de poursuivre la formation.

CLASSE VIRTUELLES

- Questions/réponses lors des classes virtuelles.



FORMALISATION

- pour la/les classes virtuelles : certificat de réalisation
- pour le e-learning : attestation de formation
-

MODALITÉS D'ADMISSION

L'apprenant reçoit par mail :

- pour la ou les classes virtuelles : une invitation pour rejoindre la classe virtuelle via Zoom ou Teams ou Skype (une invitation par classe)
- Pour le e-learning : l'url de la plateforme de e-learning, ses identifiant et mot de passe pour s'y connecter.

TARIF

420 € TTC / participant.