



PROGRAMME DE FORMATION RECEPTION DES PLATS EN CRECHE

Public concerné

- Personnel d'établissements d'accueil de jeunes enfants en charge de la réception, remise en température et service des plats des enfants accueillis.
- Prérequis : aucun

* Pour les établissements confectionnant sur place les repas des enfants suivre plutôt notre programme de formation « Hygiène alimentaire et HACCP en crèche »

Durée

1 jour (7 heures)

Objectifs

- Connaître les risques de contaminations et de développement microbiens
- Maîtriser les spécificités de l'hygiène alimentaire dans l'environnement de l'enfant
- Connaître la réglementation en vigueur
- Maîtriser la démarche HACCP

Moyens pédagogiques

- Supports présentés par vidéoprojection (powerpoint, vidéos...), apports théoriques et méthodologiques
- Remise de fiches « outils » pouvant être réutilisées par l'établissement (fiches de traçabilité, exemple de plan de nettoyage etc...)
- Mise en œuvre de la documentation, appréciation sur les lieux de travail
- Supports pédagogiques laissés aux stagiaires en fin de formation
- QCM d'évaluation



Thèmes abordés

1- Introduction

- ✓ Présentation du formateur et des stagiaires et de leurs attentes
- ✓ Présentation :
 - ✚ du plan et des objectifs de la formation
 - ✚ du déroulement de la journée (aspects techniques -horaires, déjeuner, pauses-, quizz final)

2- La réglementation en matière d'hygiène alimentaire

- ✓ Présentation des différents textes réglementaires existants
- ✓ Méthode HACCP (définition, principes)

3- Notions de risques microbiologiques

- ✓ Les différents microorganismes et les facteurs favorisant leur développement
- ✓ Les cinq principales sources de contaminations (« 5 M »)
- ✓ Les Toxi-Infections Alimentaires Collectives (TIAC)

4- L'hygiène alimentaire (basée sur la méthode HACCP et les 5M)

- ✓ La Main d'œuvre
 - ✚ Hygiène du personnel
- ✓ Le Milieu
 - ✚ Les locaux
 - ✚ La lutte contre les nuisibles
- ✓ Le Matériel
 - ✚ Surveillance de l'équipement froid (contrôle des températures...)
- ✓ La Matière
 - ✚ Les matières premières : contrôle à réception, décartonnage, stockage
 - ✚ La maîtrise des déchets
- ✓ La Méthode
 - ✚ Principe de la marche en avant et de la séparation des secteurs
 - ✚ La liaison froide et la liaison chaude
 - ✚ La remise en température ou réchauffage
 - ✚ La préparation des biberons
 - ✚ Le service



- + Nettoyage et désinfection : principes, construire un plan de nettoyage-désinfection, contrôle de son efficacité

4- Les contrôles

- ✓ La traçabilité (réglementation, plats témoins, étiquetage...)
- ✓ Les contrôles externes

Evaluation de la formation

A la fin de la session de formation un questionnaire à choix multiples sera distribué aux participants afin d'évaluer les acquis. Une correction du QCM sera réalisée en commun par le formateur.

Les participants seront également invités à compléter un questionnaire permettant d'évaluer leur satisfaction par rapport à la formation dispensée.

Dans le mois suivant la fin de la formation, une synthèse des résultats de cette évaluation sera transmise à l'établissement.

Tarifs

A partir de 800 € HT (exonération de TVA - Art. 261.4.4° a du CGI) par jour de formation.

Modalités et délais d'accès

Pour obtenir un devis personnalisé et adapté à votre structure merci d'adresser votre demande par mail à esegonnes@yahoo.com ou nous contacter au 06 98 70 42 10. Nous déterminerons alors ensemble précisément vos besoins.

Nous pourrions vous proposer des dates de formation dans les 2 mois qui suivent votre demande.

Accessibilité aux personnes handicapées

Cette formation est accessible aux personnes handicapées. En fonction du type de déficience et des besoins des personnes, nous évaluerons avec vous, toutes les adaptations, pédagogiques, matérielles et organisationnelles, nécessaires à la prise en compte du handicap.