

PROGRAMME DE FORMATION

LA MÉTHODE HACCP EN CRÈCHE

14H

OBJECTIFS DE FORMATION :

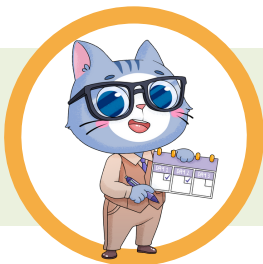
Cette formation a pour objectif d'acquérir les capacités nécessaires pour organiser et gérer une activité alimentaire dans des conditions d'hygiène conformes aux attentes de la réglementation en vigueur (arrêté du 5 octobre 2011) en Établissements d'Accueil de Jeunes Enfants.



100% À DISTANCE



**FORMEZ-VOUS À VOTRE RYTHME
ACCÈS 24/24, 7/7**



COMMENCEZ DÈS QUE VOUS VOULEZ

PUBLIC CONCERNÉ

Toute personne exerçant ou souhaitant exercer une activité avec manipulation des denrées alimentaires en Établissement d'accueil de jeunes enfants (EAJE) en France, et voulant faire valoir une formation en hygiène alimentaire.

PRÉ-RECQUIS

Aucun niveau minimum requis.

- Comprendre, parler, lire et écrire le Français.
- Être à l'aise avec l'outil informatique
- Disposer d'une bonne connexion internet.

ASSISTANCE PÉDAGOGIQUE

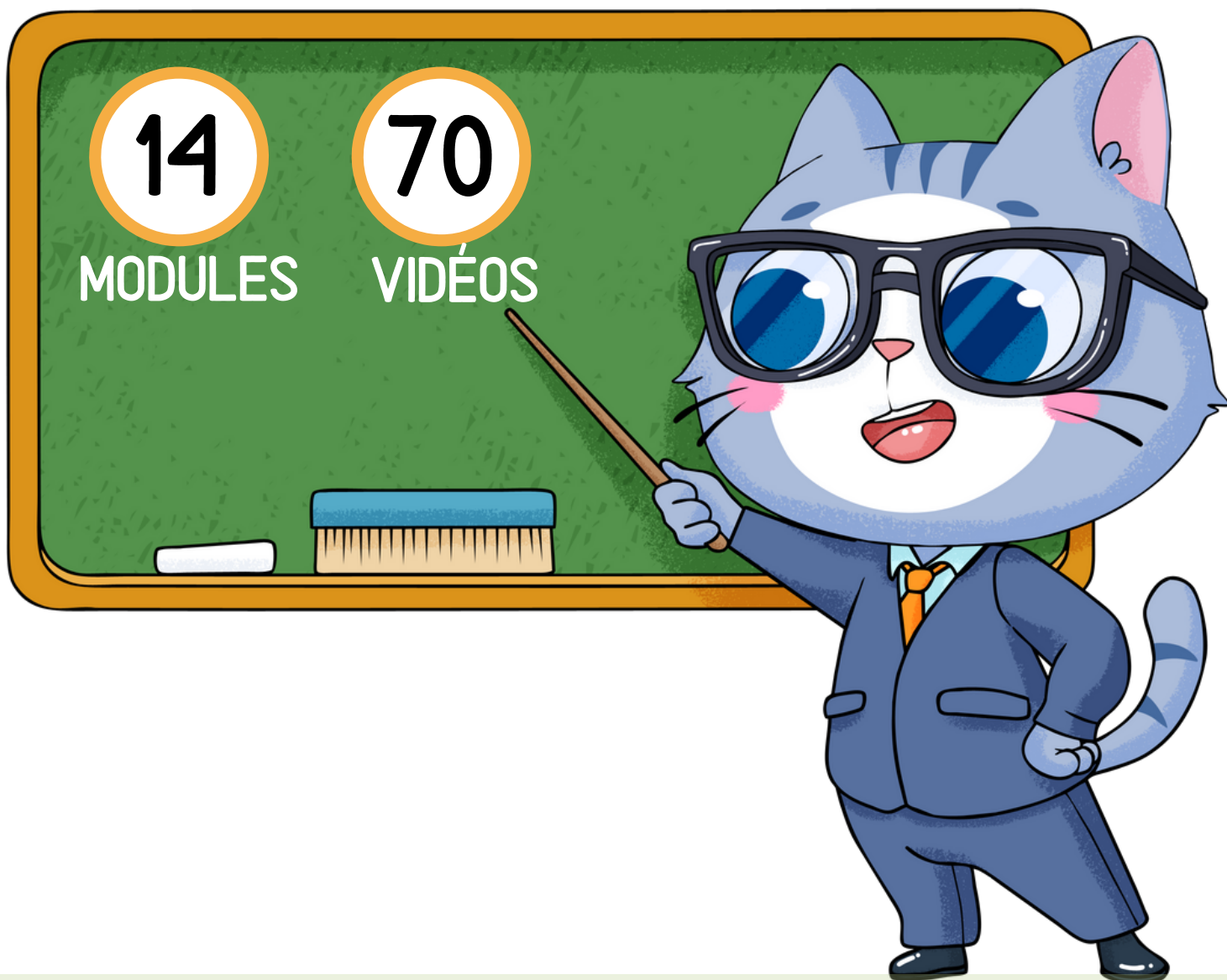
Une assistance pédagogique est disponible sous 48h par mail et via un espace commentaires en-dessous de chaque vidéo pour répondre à vos questions.

ASSISTANCE TECHNIQUE

Une assistance technique est disponible par mail dans le cas de dysfonctionnalités techniques rencontrées pendant votre formation.

ACCESSIBILITÉ

Nous invitons toute personne porteur d'un handicap à contacter notre référent handicap Laureen à laureen@poupischool.fr afin que nous puissions évaluer et adapter leur parcours de formation.



**ACCÈS À UNE BIBLIOTHÈQUE DE DOCUMENTS EN
LIBRE ACCÈS COMPOSÉE DE +50 DOCUMENTS**



**Fondateur de l'organisme PoupiSchool
Gestionnaire de 6 micro-crèches
Expert formateur petite enfance et entrepreneuriat**

PARTIE 1

LES DIFFÉRENTS DANGERS ALIMENTAIRES

MODULE 1

LES MICRO-ORGANISMES

COMPÉTENCES CIBLÉES

25 MIN

- Identifier et repérer les différents micro-organismes
- Maîtriser les risques liés aux Toxi-Infections Alimentaires Collectives

1. Les différents dangers alimentaires à maîtriser

2. Les différents types de micro-organismes

3. Où se trouvent les micro-organismes ?

4. Comment les micro-organismes se développent-ils ?

5. Les risques liés aux micro-organismes : les T.I.A.C

MODULE 2

LES BACTÉRIES (MICRO-ORGANISMES PATHOGÈNES) RESPONSABLES DE T.I.A.C

COMPÉTENCES CIBLÉES

- Connaître et identifier les différentes bactéries responsables des T.I.A.C

15 MIN

1. La Salmonelle
2. Le Campylobacter
3. Le Staphylocoque doré
4. Le Bacille Cereus
5. La Listeria
6. Le Novovirus
7. Le Clostridium botulinum
8. Le Clostridium difficile
9. Conclusion



Auto/Évaluation | QCM N°2

10 min

MODULE 3

LES PARASITES

COMPÉTENCES CIBLÉES

10 MIN

- Connaître et identifier les différents parasites

1. Les parasites, qu'est-ce que c'est ?

2. Les différents parasites

- Le ténia
- L'anisakis
- La toxoplasmose

Auto/Évaluation | QCM N°3

10 min

MODULE 4

LES CORPS ÉTRANGERS

5 MIN

COMPÉTENCES CIBLÉES

- Connaître et identifier les corps étrangers en cuisine

1. Les corps étrangers en cuisine

Auto/Évaluation | QCM N°4

10 min

MODULE 5

LES DANGERS CHIMIQUES

5 MIN

COMPÉTENCES CIBLÉES

- Différencier les différents produits chimiques
- Savoir repérer les dangers chimiques

1. Les produits chimiques

Auto/Évaluation | QCM N°5

10 min

MODULE 6

LES DANGERS BIOLOGIQUES

5 MIN

COMPÉTENCES CIBLÉES

- Maîtriser les différents allergènes et intolérances
- Maîtriser la réglementation en rapport avec les dangers biologiques

1. Les allergènes et intolérances, qu'est-ce que c'est ?

2. La réglementation des allergènes et intolérances

3. Les PAI et la diversification

Auto/Évaluation | QCM N°6

10 min

PARTIE 2

HYGIÈNE, NETTOYAGE ET DÉSINFECTION

MODULE 1

LA MÉTHODE HACCP

20 MIN

COMPÉTENCES CIBLÉES

- Comprendre et mettre en place la méthode HACCP au sein d'une structure d'accueil de jeunes enfants

1. La méthode HACCP, qu'est-ce que c'est ?
2. Les 7 principes fondamentaux
3. L'arbre de décisions HACCP
4. La méthode des 5M
5. Le paquet hygiène

Auto/Évaluation | QCM N°7

10 min

MODULE 2

LA MARCHÉ EN AVANT ET L'AMÉNAGEMENT DE LA CUISINE

COMPÉTENCES CIBLÉES

- Savoir mettre en place la marche en avant dans votre cuisine
- Connaître les matériaux de la cuisine et les équipements du personnel à utiliser

15 MIN

1. La marche en avant

2. Le circuit type de marche en avant

3. Démonstration de la marche en avant en crèche

4. Les matériaux et équipements du personnel

Auto/Évaluation | QCM N°8

10 min

MODULE 3

LES BONNES PRATIQUES POUR L'HYGIÈNE DU PERSONNEL

COMPÉTENCES CIBLÉES

30 MIN

- Mettre en place et maîtriser l'hygiène du personnel en cuisine
- Maîtriser les différents produits d'entretien et désinfectant

1. Introduction aux bonnes pratiques

2. L'hygiène des mains

3. Comment se laver les mains efficacement

4. La tenue vestimentaire

5. 8 points d'hygiène indispensables à respecter

6. La formation du personnel à l'hygiène

7. La méthode et le choix des produits

8. Comment fonctionnent les produits nettoyants ?

9. Comment bien utiliser les produits d'entretien

10. 9 points de précaution à respecter

11. La prévention et lutte contre les nuisibles

12. La gestion des déchets

Auto/Évaluation | QCM N°9

10 min

MODULE 4

LE PLAN DE NETTOYAGE ET DÉSINFECTION

COMPÉTENCES CIBLÉES

30 MIN

- Maîtriser les différents éléments du plan de nettoyage et désinfection. Fichier Google Sheet à personnaliser

1. Le plan de nettoyage et de désinfection



PARTIE 3

CONNAÎTRE L'ENSEMBLE DES POINTS DE MAÎTRISE

MODULE 1

AVANT DE CUISINER, IL FAUT SE DÉCLARER !

COMPÉTENCES CIBLÉES

- Maîtriser la réglementation des normes alimentaires en EAJE
- Connaître les démarches administratives

1. Introduction

2. Le contrôle de la DDPP

3. La déclaration d'activité et d'agrément sanitaire

10 MIN

Auto/Évaluation | QCM N°10

10 min



MODULE 2

L'APPROVISIONNEMENT ET LES DIFFÉRENTS TYPES DE FONCTIONNEMENT

25 MIN

1. Les différentes configurations de votre cuisine
2. L'étiquette du produit : DLC, DLC secondaire & DDM
3. Les plats témoins
4. La méthode de traçabilité

Auto/Évaluation | QCM N°11

10 min

MODULE 3

20 MIN

LE FONCTIONNEMENT EN CRÈCHE

1. Interview sur le fonctionnement "liaison froide"
2. Démonstration : la livraison froide en pratique
3. Interview sur le fonctionnement "fait sur place"

Auto/Évaluation | QCM N°12

10 min

MODULE 4

LES BONNES PRATIQUES À CHAQUE ÉTAPE DU TRANSPORT À L'ASSIETTE

50 MIN

1. Le déconditionnement et destockage
2. L'évaluation du fournisseur
3. La réception des matières premières
4. La réception du lait maternel

5. Le stockage des denrées alimentaires
6. Le transport des denrées alimentaires
7. L'utilisation de la viande hachée et du lait cru
8. L'assemblage et le service des plats
9. Le hachage, mixage et le tranchage
10. La congélation
11. La décongélation
12. La cuisson
13. Le PMS : Plan de Maîtrise Sanitaire
14. Le protocole biberon
15. Le protocole lait maternel
16. Le refroidissement et le maintien au chaud

Auto/Évaluation | QCM N°13

10 min

EXAMEN DE FIN DE FORMATION

- ✓ Questionnaire de 10 questions ouvertes
- ✓ Permet de valider l'ensemble des compétences
- ✓ Permet de délivrer l'attestation de fin de formation

30 MIN

VOUS AVEZ DES QUESTIONS ? CONTACTEZ-NOUS PAR MAIL À : INFO@POUPISCHOOL.FR

RÉSERVER UN RDV TÉLÉPHONIQUE AVEC NOTRE EXPERTE FORMATION

