

● Santé Sécurité et dialogue social
✉ courrier@spformation.com
☎ 04 12 05 11 10
📅 2 journées, soit 14 heures

PROGRAMME DE FORMATION

HYGIENE ET SECURITE ALIMENTAIRE EN CRECHE



OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

Mettre en place la formation destinée à des personnels de crèche ou de mini-crèche prévue par le décret 11-731 du 24/06/2011 pour qu'ils puissent acquérir les capacités nécessaires pour organiser et gérer leurs activités dans des conditions d'hygiène conformes aux attendus de la réglementation et permettre ainsi la satisfaction du client.

OBJECTIFS ÉVALUABLES ET OPÉRATIONNELS

- Etre en capacité d'identifier et de maîtriser les risques de contaminations et de développements microbiens
- Comprendre et acquérir les bonnes pratiques pour garantir une sécurité alimentaire.
- développer les compétences professionnelles à l'image de l'entreprise.



PUBLIC CONCERNÉ

Pilote(s) de la démarche HACCP, diplômé(e)s « Petite Enfance ».



PRÉ-REQUIS

Connaissance du référentiel HACCP.



EFFECTIF

1 à 8 personnes.



LIEU DE FORMATION & FORMATEUR

Lieu : En intra, dans vos locaux, dans nos locaux d'Argonay ou dans une salle louée.

En présentiel uniquement

Formateur externe, en fonction de ses disponibilités.

Modalité : Présentiel

Formateur : Formateur spécialisé en Hygiène et sécurité alimentaire



ACCESSIBILITÉ À NOS LOCAUX

Les locaux de SP Formation Conseil sont accessibles et adaptés au public en situation de handicap, bâtiment en rdc, parking privé (nous contacter si besoin pour plus de détails).



DÉLAIS D'ACCESSIBILITÉ À NOS FORMATIONS

En inter, consulter notre Catalogue des formations sur notre site www.spformation.com

En intra, nous consulter.

● Santé Sécurité et dialogue social
✉ courrier@spformation.com
☎ 04 12 05 11 10
📅 2 journées, soit 14 heures



MOYENS PÉDAGOGIQUES, TECHNIQUES D'ENCADREMENT

Formation présentielle en groupe avec un formateur.

L'échange est favorisé et encouragé par des temps de synthèse et de question réponse.

Alternance théorie et pratique. Les apports méthodologiques sont illustrés d'exemples puis concrétisés à partir d'une recherche collective sur l'application possible en situation. Les acquis sont validés par des exercices et tests et un support est remis en fin de formation.

- Avant la formation, le participant est invité à compléter un questionnaire d'évaluation de connaissances avant formation. Il pourra être audité par le formateur et/ou le conseiller commercial.
- En début de formation, le participant est invité à exprimer ses attentes afin de valider l'adéquation entre les objectifs individuels et de formation. Ces attentes seront reprises lors de la séquence d'évaluation de la formation pour relever, en tour de table, le niveau d'attente exprimé par le participant ainsi que sa satisfaction vis-à-vis du contenu et du déroulement de la formation.
- En fin de formation, un questionnaire de satisfaction « à chaud » sera remplie par le stagiaire. Le formateur remplira un bilan de la formation.



PARCOURS DE FORMATION

Avant la formation, le participant est invité à compléter un **questionnaire d'évaluation avant formation**. Il pourra être audité par le formateur et/ou le conseiller commercial.

En début de formation, le participant est invité à exprimer ses attentes afin de valider l'adéquation entre les objectifs individuels et de formation. Ces attentes seront reprises lors de la séquence d'évaluation de la formation pour relever, en tour de table, le niveau d'attente exprimé par le participant ainsi que sa satisfaction vis-à-vis du contenu et du déroulement de la formation.

En fin de formation, un **questionnaire de satisfaction « à chaud »** sera remplie par le stagiaire. Le formateur remplira un bilan de la formation.

M + 3 : Une **évaluation « post-formation »** sera remplie par le stagiaire afin de vérifier l'utilité de la formation suivie.

N + 1 : Une **enquête de satisfaction client** sera menée.



MOYENS D'ÉVALUATION DES ACQUIS

Une feuille de présence par demi-journée émarginée par le(s) stagiaire(s) et le formateur.

Un certificat de réalisation et/ou une attestation de fin de formation sera remise à l'issue de la formation.



CERTIFICATION DE LA FORMATION


Aucune





CONTENU DÉTAILLÉ

1. Mise en place ou révision de votre Plan HACCP :
 - Selon les besoins de la crèche, ou de la micro-crèche (prise de repas provenant d'une entité extérieure et recommandations d'hygiène pour la préparation et la conservation des biberons...), etc ... une

● Santé Sécurité et dialogue social

 courrier@spformation.com

 04 12 05 11 10

 2 journées, soit 14 heures

prestation courte proposée afin d'accompagner la structure dans sa démarche Qualité / HACCP.

2. Mise en place de votre Plan de Maîtrise Sanitaire :

- Mise en place du P.M.S selon les règlements de l'ASFAA et européen.
- Les Toxi-Infections Alimentaires Collectives (TIAC ou le principe d'apparition des pertes économiques).
- Les prérequis ou BPH, le plan HACCP, la traçabilité et la gestion des non-conformités (dans le cadre

d'une

amélioration des conditions de travail et en appui des intervenant(e)s.

3. Mise en place d'autocontrôles du suivi de gestion de la méthode :

- Mise à disposition & mise en place d'un accompagnement du personnel et suivi des autocontrôles en cuisine, en salles de jeux, et de change, en vestiaire/buanderie, ...