



# Formation en Hygiène alimentaire HACCP - PMS

## PUBLIC CONCERNE

Intervenants à domicile salariés des structures relevant de la branche des entreprises de services à la personne et opérant dans le champ de la petite enfance (Garde d'enfants, Employés familiale...).

## PREREQUIS

Intervenants salariés des structures relevant de la branche des entreprises privées de services à la personne et opérant dans le champ de la petite enfance

COMPETENCES EVALUEES : Pas d'évaluation

## MODALITES ET DELAIS D'ACCES :

- Convention prescriptrice
- Si vous demandez le financement d'un tiers payant (AKTO Fafih, OPCOEP Actalians, ou autres), prévoir un délai d'accès de 45 à 60 jours entre la demande de subvention et le début de la formation
- S'agissant d'une formation intra entreprise, les conditions d'accueil et d'accès du public en situation de handicap seront traitées au cas par cas.

LIEU : Dans l'établissement du contractant

DUREE 7 H

TARIF : Voir devis

**FORMATEUR** : Confirmé et expérimenté QHSE. Les noms, titres et qualités de/des intervenant(s) seront précisés à l'établissement de la convention.

## MOYENS PEDAGOGIQUES ET TECHNIQUES DEPLOYES POUR LA MISE EN ŒUVRE DE LA FORMATION.

### 1. Méthodes pédagogiques :

Cette méthode des cas sur exercices réels a pour but de permettre aux participants d'appliquer immédiatement l'enseignement reçu. Cette méthode de nature hétérogène, peut être décrite comme une alternance, répétée autant de fois que nécessaire. La pluralité des mises en situation permet au formateur de conduire son intervention en conjuguant les apports théoriques et pratiques adaptés. Il engage également, les participants à des périodes réflexives (auto évaluation), leur permettant de mettre en application les nouveaux savoirs à la réalisation de tâches précises, actées par des évaluations formatives.

### 2. Outils pédagogiques : Les supports de cours seront transmis en version papiers ou numériques, ils seront adaptés par le formateur afin de répondre aux différents profils des participants et leur permettre ainsi de se les approprier.

### 3. Modalités de contrôle :

Évaluation formative en cours de formation orale et/ou écrite, à l'appréciation du formateur.

Validation des connaissances par une évaluation de fin de formation (individuelle et nominative), mode au choix du formateur « étude de cas, Quizz, QCM... »

**SANCTION** : Attestation d'assiduité à la formation, délivrée en fin de stage,

Validité permanente : non

Certification partielle : non

Lien avec certification CQP enregistré au RNCP : non

Bloc de compétence : non

Equivalence passerelle : non

Débouchés : Adaptation des compétences

**SUIVI PEDAGOGIQUE** : Durant les 3 mois suivant la formation, chaque participant bénéficiera d'un accompagnement personnalisé. Nos formateurs répondront par voie électronique à toutes les éventuelles questions qui pourraient subsister sur le thème abordé au cours de la formation et apporteront des compléments d'explication, à distance via (zoom, whatsapp, téléphone, échanges de courriels ou autres...).

# OBJECTIF

Se conformer à la réglementation en termes d'hygiène alimentaire Identifier, évaluer et maîtriser les dangers alimentaires ainsi que de s'assurer de la sécurité alimentaire. veiller sur la santé et au développement des jeunes...

## Contenu pédagogique

- Comprendre l'importance d'une méthode HACCP.
- Identifier, évaluer et maîtriser les dangers significatifs au regard de la sécurité des aliments selon : les 3 classes de dangers pour l'hygiène des aliments et les 7 principes
- Cerner le cadre réglementaire relatif à la sécurité alimentaire dans la méthode de la petite enfance
- Identifier les principaux dangers alimentaires en crèche ou micro-crèche
- Connaître les règles d'hygiène essentielles en restauration collective.
- Connaître les moyens de maîtrise.
- Comprendre les mesures d'hygiène et les enregistrements de la réception jusqu'au service...
- Découvrir la méthode HACCP en cuisine collective.
- Comment suivre et appliquer la méthode dans votre établissement.
- les obligations de l'exploitant. Et cela en fonction des deux types de fonctionnement (préparation de repas ou cuisine satellite).
- La biberonnerie et les différents aspects importants : milieu, hygiène du personnel, la préparation des biberons, la traçabilité, la gestion du lait maternel