

RESTAURATION : HACCP EN CUISINE SATELLITE POUR LES MICRO CRECHES



Programme R04



0685840489

info@formactions.fr

www.formactions.fr

Comme pour toutes les collectivités, il est important d'appliquer les protocoles HACCP en crèche. Respecter les règles de la restauration collective afin de garantir la sécurité alimentaire des enfants est primordial. Le jeune âge des enfants en fait des sujets particulièrement sensibles, à fort risque d'infections. En crèche, il convient donc d'appliquer la méthode HACCP et ses protocoles scrupuleusement pour diminuer au maximum les risques, physiques, chimiques et bactériologiques. Que ce soit lors de la préparation des biberons et des repas, ou de manière plus générale pour garantir l'application des protocoles de nettoyage au sein de la crèche ou de la micro-crèche.

 1 jours soit 7h en présentiel



Pour toute personne voulant mettre en place les règles d'hygiène et de sécurité dans leur établissement ou la faire appliquer

 Compréhension du français à l'oral et à l'écrit.

OBJECTIFS :

Acquérir les capacités nécessaires pour organiser et gérer l'activités dans des conditions d'hygiène conformes aux attendus de la réglementation et permettant la satisfaction du client.

A l'issu de la formation le stagiaire sera capable de :

- ✓ Comprendre les risques liés aux préparations alimentaires
 - Risques microbiologiques
 - Risques Physiques
 - Risques Chimiques
 - Risques Allergiques
- ✓ S'approprier la méthodologie HACCP mise en place
 - Maîtriser les risques sanitaires courants
 - Respecter les procédures mises en place
- ✓ Renseigner correctement les documents d'autocontrôles
- ✓ Assurer la traçabilité nécessaire aux opérations alimentaires

LES POINTS FORTS DE LA FORMATION :

Analyser les risques sanitaires, respecter les règles d'hygiène et respecter les règles de la biberonnerie font partie intégrante des métiers de la restauration en micro crèche. Ces 3 grands sujets sont abordés à travers cette formation. Vous serez également en capacité d'appliquer la nouvelle réglementation française et européenne en matière d'hygiène et d'analyser les dangers et les risques liés à la sécurité alimentaire.

MODALITE ET DELAI D'ACCES

3 mois à 1 semaine avant le démarrage de la formation dans la limite des effectifs indiqués. La formation se fait prioritairement dans l'entreprise. Les conditions d'accueil de la formation seront validées en amont.

PROGRAMME DE LA FORMATION :

Les risques spécifiques du secteur alimentaire en période pandémique

- Intervenir en période COVID 19
 - o Vecteur de la transmission de la COVID 19
 - o Moyens de protections spécifiques
 - o Modifications des process

L'analyse de Risques

- Rappel de microbiologie alimentaire :
 - o La reproduction microbienne : facteurs et vitesse
- Rappel de l'Analyse des risques par la méthode des 5 M :
 - o Les risques biologiques
 - o Les risques chimiques
 - o Les risques physiques
 - o Les risques allergiques

Le Fonctionnement

- Procédures génériques en cuisine satellite :
 - o Réception des PCA (Plats cuisinés à l'avance)
 - o Stockage
 - o Regithermie
 - o Dressage
 - o Distribution
 - o Les plats témoins
 - o Plan de Nettoyage
- Procédures de traçabilité :
 - o Le concept,
 - o La réglementation,
 - o La mise en pratique
- Les autocontrôles et les contrôles extérieurs

RESSOURCES PEDAGOGIQUES :

Équipe pédagogique :

Formateur avec plus de 15 ans d'expériences

Ressources techniques et pédagogiques

- Projection du support de formation, de la méthodologie
- Exposé théorique
- Études de cas concrets des entreprises présentes lors de la formation.
- Travail d'équipe en salle.
- Mise à disposition de documents supports à la suite de la formation.
- méthodes affirmatives, interrogatives et actives employées

Évaluation des résultats

- Feuilles de présence.
- Quiz Pré et Post formation
- Mises en situation.
- Formulaires d'évaluation de la formation

Les personnes en situation de handicap peuvent avoir des besoins spécifiques pour suivre la formation. N'hésitez pas à nous contacter pour en discuter

TARIF :

Nous contacter