



## SECURITE SANITAIRE DES ALIMENTS (Basée sur la méthode HACCP)

### Objectifs pédagogiques

- ✍ Connaitre les risques alimentaires
- ✍ Appliquer les bonnes pratiques d'hygiène alimentaire
- ✍ Maîtriser les risques chimiques
- ✍ Maîtriser le plan de nettoyage

**Durée** : 2 jours (14 heures)

**Public** : Professionnels.elles travaillant dans le domaine de la petite enfance ou auprès d'enfants- *Groupe de 10 personnes maximum*

**Pré-Requis** : Maitriser la langue française ou prévoir un accompagnement

**Intervenante** : Sylvie Poder-Guillou

### Contenu

#### **Quizz**

**Les risques alimentaires, rappels**

**Les risques chimiques liés à l'alimentation**

#### **Les Bonnes Pratiques**

- L'hygiène des manipulateurs
- La réception des matières premières
- Les préparations froides
- La chaîne du froid et du chaud
- Le refroidissement
- La gestion des stocks
- Les déchets (préparation, service)
- Les opérations spécifiques (déboîtage, décongélation, épluchage des légumes...)
- La gestion des températures
- Le plat témoin
- La Traçabilité

#### **Les Bonnes Pratiques en biberonnerie**

#### **Le plan de nettoyage et de désinfection**

- Les produits
- Les règles d'efficacité et de sécurité
- L'établissement et le suivi des procédures

### Pédagogie et Documents fournis

La présentation des interventions est réalisée par vidéoprojecteur.

Pédagogie participative, alternant apports d'information et cas concrets.

La copie de l'intervention et des fichiers électroniques sur clé USB apportée par les stagiaires sont remis ou disponibles via un lien de téléchargement transmis par mail.

Plaquettes et affichettes d'information

### **Suivi et évaluation**

A l'issue de la formation, une attestation de fin de formation est délivrée au stagiaire, une copie de la feuille d'émargement est fournie à l'employeur.

Un QCM de vérification de l'acquisition des connaissances est réalisé ainsi qu'une évaluation qualité de fin de formation.

Après 3-6 mois une évaluation à froid est adressée au stagiaire et un questionnaire intitulé "Mesurer le bénéfice d'une action de formation pour l'établissement" est également transmis à l'employeur.

### **Tarifs**

340€ nets de taxe par personne (le repas est à la charge du participant)

### **Handicap**

Dans le cas où un.e participant.e serait affecté.e par un handicap qui pourrait rendre difficile sa participation à une formation, merci de me contacter au préalable afin de définir ses contraintes, pour que je puisse adapter la session à ses besoins.

### **Conditions Générales de Vente**

Le centre de formation se réserve le droit d'annuler une session inter-crèches en cas d'inscriptions insuffisantes.

Le versement d'un acompte de 30% est demandé à la signature de la convention de formation.

Pour toute inscription annulée moins de 72 heures avant la date du stage réalisé en inter, la facturation est intégrale.

Pour chaque inscription, une convention de formation professionnelle, établie selon les textes en vigueur, vous est adressée en 3 exemplaires dont un est à nous retourner signé.

La facture est adressée à l'issue du stage accompagnée de l'attestation de formation et de la copie de la feuille d'émargement.