

PRESENTATION DE SECALI

Créé en 1999 par Sylvie PODER-GUILLOU, docteur en chimie fine, le cabinet SECALI accompagne les collectivités territoriales et les entreprises agroalimentaires dans la *rédaction et la mise en place du Plan de Maîtrise Sanitaire et des agréments communautaires*.

Centre de Formation, SECALI organise des formations pour leur personnel sur les thèmes de la Sécurité Alimentaire et de la Méthode HACCP, des Bonnes Pratiques d'Hygiène Alimentaire mais aussi de L'Equilibre des Repas servis en Restauration Collective pour les agents territoriaux (crèches, écoles, collèges).

Parallèlement à cette activité, Sylvie Guillou a développé une offre spécifique de formations pour les établissements d'Accueil de Jeunes Enfants et tissé des liens privilégiés avec de nombreux responsables.

Sensible aux difficultés rencontrées au quotidien par ces professionnels pour garantir le bien-être des enfants et des adultes, tout en assurant la viabilité économique de l'établissement, des formations inter ou intra sont proposées. Leur objectif est d'apporter les réponses pertinentes pour la rédaction **du Plan de Maitrise Sanitaire**, du **Plan Alimentaire**, pour la mise en place des procédures d'**Hygiène** mais aussi la réalisation de **produits de nettoyage écologiques**.

SECALI peut également vous aider à rédiger le PMS, à mettre en place le plan de nettoyage alternatif... ces co-constructions peuvent être réalisées sur site ou à distance via skype.

Quelques Références

- ACEPP (Bretagne-Auvergne-Ardèche-Ile de France)
- ADMR Crozon
- Association Familles Rurales (Finistère - Gard – Loire- Normandie)
- Association Don Bosco – Landerneau
- Pavillon de la Mutualité - Bordeaux
- AgDS - Lyon
- Ecole Diwan - Brest - Landerneau
- SLEA - Lyon
- Maison de l'Enfance - Lannilis
- Caisse Allocations familiales de Caen
- Ville d'Echirrolles
- Ville de Colombes
- Association l'Envol – L'Union (31)
- Association ô comme 3 Mômes – Toulouse (31)
- Conseil Départemental du Finistère, du Val de Marne, de la Loire, de l'Isère, de la Côte d'Or
-



REMISE A NIVEAU « BONNES PRATIQUES D'HYGIENE ALIMENTAIRE »

Objectifs pédagogiques

- 🔗 Connaitre les risques alimentaires
- 🔗 Appliquer les Bonnes Pratiques d'Hygiène Alimentaire
- 🔗 Mettre en place et appliquer le plan de nettoyage

Public : Professionnels de la petite enfance – Groupe de 12 personnes maximum

Pré-Requis :

Avoir suivi une Sécurité Sanitaire des Aliments dans le passé
Maîtriser la langue française ou prévoir un accompagnement

Durée : 1 jour (7 heures)

Intervenante : Sylvie Poder-Guillou

Contenu

Les risques alimentaires, rappels

Les Bonnes Pratiques en cuisine de crèche

- L'hygiène des manipulateurs
- La réception des matières premières
- L'organisation du travail
- Les préparations froides
- La chaîne du froid et du chaud
- Le service en différé pour les bébés
- La gestion des stocks
- Les déchets (préparation, service)
- Le plat témoin
- La Traçabilité

Le plan de nettoyage et de désinfection

- Les produits
- Le matériel
- Les règles d'efficacité et de sécurité
- Le suivi

SECURITE SANITAIRE DES ALIMENTS (basée sur la méthode HACCP)

Objectifs pédagogiques

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

Durée : 2 jours (14 heures)

Public : Cuisinier (ière), toute personne manipulant des denrées alimentaires - *Groupe de 12 personnes maximum*

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

Intervenante : Sylvie Poder-Guillou

Contenu

Quizz

Les risques alimentaires, rappels

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 (déboîtement, décongélation, épluchage des légumes...)
- La gestion des températures
- Le plat témoin
- La Traçabilité

Les Bonnes Pratiques en biberonnerie

Les risques chimiques liés à l'alimentation

Le plan de nettoyage et de désinfection

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

LE NETTOYAGE ECOLOGIQUE EN CRECHE

Objectifs pédagogiques

- ✍ Limiter la pollution de l'air intérieur
- ✍ Connaître les produits de base
- ✍ Réaliser des produits d'entretien écologiques
- ✍ Mettre en place le plan de nettoyage

Durée : 1 jour (7 heures)

Public : professionnels travaillant dans le domaine de la petite enfance- *Groupe de 10 personnes maximum*

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

Intervenante : Sylvie Poder-Guillou

Contenu

La pollution de l'air intérieur

- La réglementation
- Les polluants les plus courants

L'entretien des locaux

- Pourquoi nettoyer autrement?
- La réglementation des produits destinés à nettoyer des surfaces en contact avec les aliments
- Présentation des principaux produits utilisables et leurs associations possibles
 - ✓ Le bicarbonate
 - ✓ Le savon de Marseille
 - ✓ Le vinaigre blanc
 - ✓ Acide citrique
 - ✓ Savon en paillettes
- Les résultats obtenus (analyses bactériologiques, résultats d'études)
- Les écolabels et les certifications des produits de nettoyage et de désinfection
- Le matériel nécessaire à la réalisation de produits « maison » simples et efficaces
- Réalisation de quelques préparations (nettoyant multi usages, savon, lessive liquide, gel WC)
- L'entretien des surfaces, le plan de nettoyage de la crèche

EDUCATION ALIMENTAIRE - NUTRITION CHEZ LES 0-3 ANS

Objectifs pédagogiques

- 🔗 Réactualiser les connaissances sur la nutrition
- 🔗 Elaborer des menus conformes au GEMRCN
- 🔗 Prévenir et prendre en charge les allergies alimentaires chez le jeune enfant

Durée : 3 jours (21 heures)

Public : Cuisinier (ère), éducateur (trice) jeunes enfants, puériculteur (trice) auxiliaire de puériculture -
Groupe de 12 personnes maximum

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

Intervenante : Sylvie Poder-Guillou

6

Contenu

Quizz pour faire le point sur ses connaissances

Le lien Alimentation - Santé

- L'évolution de la consommation
- Les pathologies multifactorielles dont la nutrition est un déterminant essentiel

L'alimentation de l'enfant

- Les besoins physiologiques du nourrisson, de l'enfant
- Les protéines, lipides, glucides, vitamines...

Le GEMRCN (Groupe d'Étude des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition)

- Réglementation
- Définition, intérêt et objectifs
- Outil d'amélioration au quotidien
- Les **fréquences et les grammages** recommandés pour nourrissons et jeunes enfants en crèche, Halte garderie ou structure de soins

L'éducation alimentaire, pour atteindre un meilleur équilibre nutritionnel

- Les 7 groupes d'aliments, leur diversité (développement de chaque groupe en mettant en avant la variété des aliments)
- La qualité des denrées alimentaires
- Les différentes composantes du goût (les 5 sens)
- Les actions à mener pour développer le goût chez les tous petits (potager, imagiers, comptines...)

La Technique des plans alimentaires pour respecter les fréquences recommandées

La Réalisation de grilles de menus à partir du plan alimentaire

Les allergies alimentaires

- Les principales allergies alimentaires : les aliments en cause, les 14 allergènes majeurs
- La diversification, comment prévenir les allergies
- Le Projet d'Accueil Individualisé (qui, quand, comment, pourquoi)
- La réalisation des repas ou la prise en charge du panier repas

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.

Plaquettes et affichettes d'information

Suivi et évaluation

A l'issue de chaque formation, une attestation 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

Formation 1 jour :170€ nets de taxe par personne (le repas est à la charge du participant)

Formation 2 jours : 340€ nets de taxe par personne (le repas est à la charge du participant)

Formation 3 jours : 500€ nets de taxe par personne (les repas sont 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.

BULLETIN D'INSCRIPTION

Horaires : 9h00-12h00 / 13h00-17h00

A retourner par courrier ou par mail

Courriel de l'établissement: :

.....

Crèche :

Nom des personnes inscrites :

Rue :

.....

Code postal :

.....

Ville :

.....

LANDERNEAU

Pépinière d'entreprises - 4 rue Ingénieur Jacques Frimot - 29800 Landerneau

La Nutrition chez les 0-3 ans

Du 15 au 16 octobre et le 23 novembre 2020

LYON

Centre d'Affaires Berthelot Entreprises - 320 avenue Berthelot - 69008 Lyon

Les bonnes pratiques d'hygiène alimentaire

Le 5 octobre 2020

La Nutrition chez les 0-3 ans

Du 6 au 8 octobre 2020

PARIS

SOFRADOM - 21 rue de Fécamp - 75012 PARIS

La Nutrition chez les 0-3 ans

Les 5 et 6 novembre et le 8 décembre 2020

Les Bonnes Pratiques d'Hygiène Alimentaire

Le 9 décembre 2020

Le Nettoyage Ecologique en Crèche

Le 16 novembre 2020

TOULOUSE

Centre d'Affaires IXION – Rue Gabriel Koenigs – 31300 Toulouse

La Nutrition chez les 0-3 ans

Du 18 au 20 novembre 2020