



SECURITE SANITAIRE DES ALIMENTS EN EAJE (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

Compétences visées

- 📖 Maîtriser les règles d'hygiène en cuisine d'EAJE

Durée : 2 jours (14 heures)

Prérequis : aucun

Modalités :

Formation organisée à distance en synchrone via l'outil Zoom pour 12 heures

Module 1, le 14 mars 2022 de 14h00 à 17h00

Module 2, le 17 mars 2022 de 14h00 à 17h00

Module 3, le 31 mars 2022 de 14h00 à 17h00

Module 4, le 1er avril 2022 de 14h00 à 17h00

2 heures de travail personnel est intégré à cette session (formation en asynchrone)

Public : Personnel d'Etablissement d'Accueil de Jeunes Enfants (cuisinier.ère, direction, animation) -
Groupe de 7 personnes maximum

Contenu

Quizz

Les risques alimentaires,

Les risques chimiques liés à l'alimentation

Les Bonnes Pratiques

- L'hygiène des manipulateurs
- La réception des matières premières
- Les préparations froides
- Le maintien en température
- Le refroidissement rapide
- La remise en température
- La gestion des stocks
- Les déchets (préparation, service)
- Les opérations spécifiques (déboîtage, décongélation, épluchage des légumes...)
- 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

Moyens pédagogiques :

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

La présentation de l'intervention est réalisée par vidéoprojecteur.

Les documents et affichettes pédagogiques remis à chaque participant reprennent les différents thèmes abordés au cours de la formation.

Des fichiers électroniques seront transférés sur clé USB.

Formatrice : Sylvie PODER-GUILLOU, docteur en chimie, fondatrice du cabinet SECALI.

Tarifs : 350€ nets de taxe par personne

Suivi et évaluation

A l'issue de la 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 à transmise à l'établissement afin d'évaluer évaluer les effets de la formation sur le salarié formé

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.