

SECALI

Catalogue des Formations



SECALI

Parc d'Innovation de Mescoat

29800 LANDERNEAU

Tél : 06 80 03 31 74

Courriel : sguillou@secali.com

Site Internet : www.secali.com

N° déclaration existence : 53290630029

Enregistrement ne vaut pas agrément
de l'Etat

SOMMAIRE

PRESENTATION DE SECALI	3
LES FORMATIONS PROPOSEES.....	4
SECURITE SANITAIRE DES ALIMENTS	5
REMISE A NIVEAU « BONNES PRATIQUES D’HYGIENE ALIMENTAIRE »	6
LE PLAN DE MAITRISE SANITAIRE	7
ELABORATION DE MENUS CONFORMES AU GEMRCN	8
EDUCATION ALIMENTAIRE – NUTRITION CHEZ LES 0-3 ANS.....	9
LES ALLERGIES ALIMENTAIRES	10
L’HYGIENE EN COLLECTIVITE.....	11
LA QUALITE DE L’AIR DANS LES LIEUX ACCUEILLANT DES ENFANTS.....	12
LE NETTOYAGE ECOLOGIQUE EN COLLECTIVITE.....	13
SUIVI ET EVALUATION DES FORMATIONS	14
TARIFS.....	14

PRESENTATION DE SECALI

Créé en 1999 par Sylvie 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, cette co-construction peut être réalisée sur site ou à distance via skype.

Selon les besoins des équipes, Sylvie Guillou peut faire évoluer le contenu des formations, il ne faut pas hésiter à la solliciter.

Une journée dédiée au **Développement Durable** permet aux équipes de réfléchir ensemble sur les pistes à travailler pour établir l'Agenda 21 de l'établissement. Ainsi l'impact écologique est réduit tout en réalisant des économies de fonctionnement et en assurant une meilleure qualité de l'accueil des familles et des salariés. SECALI est partenaire du **Réseau CERISE**, et dans ce cadre peut vous accompagner dans la mise en place de la **charte Eco-Crèche**.

Quelques Références

- ACEPP (Bretagne)
- AgDS - Lyon
- Association Don Bosco – Landerneau
- Association Familles Rurale de Bricquebec
- Association l'Envol – L'Union (31)
- Association ô comme 3 mômes – Toulouse (31)
- Caisse Allocations familiales de Caen
- CNFPT Bretagne
- Conseil Général du Finistère, du Val de Marne, de la Loire, de l'Isère
- Ecole Diwan - Brest - Landerneau
- Fédération Familles Rurales (Finistère - Gard - Loire)
- Maison Petite Enfance - Lannilis
- Pavillon de la Mutualité - Bordeaux
- SIVURIC
- SLEA - Lyon
- Ville de Colombelles
- Ville de Colombes
- Ville de Landerneau
- Ville d'Echirolles



LES FORMATIONS PROPOSEES



SECURITE SANITAIRE DES ALIMENTS

(Basée sur la Méthode HACCP)

Objectifs pédagogiques

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

Durée : 2 jours (14 heures)

Public : Cuisinier (ière), toute personne manipulant des denrées alimentaires.

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 (déboîtage, décongélation, épluchage des légumes...)
 - La gestion des températures
 - Le plat témoin
 - La Traçabilité
- *La prise en compte des risques chimiques*
 - L'alimentation
 - Les ustensiles et autres matériels utilisés au quotidien
- *Le plan de nettoyage et de désinfection*
 - Les produits
 - Les règles d'efficacité et de sécurité
 - L'établissement et le suivi des procédures

REMISE A NIVEAU « BONNES PRATIQUES D'HYGIENE ALIMENTAIRE »

Objectifs pédagogique

📌 Appliquer les Bonnes Pratiques d'Hygiène Alimentaire

📌 Appliquer le plan de nettoyage

Public : cuisinier (ère), toute personne manipulant des denrées alimentaires.

Pré-Requis : avoir déjà suivi une formation à l'hygiène alimentaire

Maitriser 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 collective*
 - L'hygiène des manipulateurs
 - La réception des matières premières
 - L'organisation du travail
 - Les préparations froides
 - La chaîne du froid et du chaud
 - 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

Moyens Pédagogiques

La présentation de l'intervention est réalisée par vidéoprojecteur.

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

LE PLAN DE MAITRISE SANITAIRE

Objectifs pédagogiques

- ✍ Élaborer le Plan de Maîtrise Sanitaire
- ✍ Connaître la Méthode HACCP

Durée : 1 jour (7 heures)

Public : Direction d'Établissement d'Accueil de Jeunes Enfants

Intervenante : Sylvie Poder-Guillou

7

Contenu

✍ Le Plan de Maitrise Sanitaire

- Les documents relatifs aux bonnes pratiques d'hygiène (hygiène du personnel, suivi médical, maîtrise des températures, contrôle en réception, plan de nettoyage...)
- Les documents relatifs aux procédures fondées sur les principes de la méthode HACCP
- Les procédures de traçabilité et de gestion des produits non conformes
- La structure des documents (classeur, affiches...)

✍ Les principes de la méthode HACCP

- 1 - Le champ d'application de l'étude.
- 2 - Les documents relatifs à l'analyse des dangers biologiques, chimiques et physiques et mesures préventives associées (Principe no 1).
- 3 - Les documents relatifs aux points critiques pour la maîtrise lorsqu'il en existe (CCP) :
 - La liste argumentée des CCP précisant le caractère essentiel de la ou des mesures de maîtrise associée(s) (Principe no 2) ;
 - Pour chaque CCP :
 - Validation des limites critiques (Principe no 3) ;
 - Les procédures de surveillance (Principe no 4)
 - La description de la ou des actions correctives (Principe no 5) ;
 - Les enregistrements de la surveillance des CCP et des actions correctives (Principe no 7).
- 4- Les documents relatifs à la vérification (principe no 6) ; les analyses bactériologiques, les audits et revues de direction.

ELABORATION DE MENUS CONFORMES AU GEMRCN

LES ESSENTIELS

Objectifs pédagogiques

- 📖 Connaitre le GEMRCN
- 📖 Respecter les recommandations nutritionnelles

Durée : 1 jour (7 heures)

Public : agents de restauration

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

Intervenante : Sylvie Poder-Guillou

Contenu

Quizz, pour faire le point sur ses connaissances

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

- Définition, intérêt et objectifs
- Les fréquences et les grammages recommandés
- Les décrets d'application

La qualité nutritionnelle des repas servis

- Les groupes d'aliments
 - Les fruits et légumes
 - Les produits laitiers
 - Les viandes, poissons et œufs
 - Les féculents
 - Les matières grasses rajoutées
 - Les produits sucrés
 - L'eau
- Le plan alimentaire et les grilles de menus en découlant

EDUCATION ALIMENTAIRE – NUTRITION CHEZ LES 0-3 ANS

Objectifs pédagogiques

- 🔗 Réactualiser les connaissances sur la nutrition
- 🔗 Elaborer des menus conformes au GEMRCN
- 🔗 Prévenir et/ou prendre en charge les allergies alimentaires chez l'enfant

Durée : 3 jours (21 heures)

Public : Cuisinier (ère), direction d'établissement, gestionnaire, agent de restauration

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

Intervenante : Sylvie Poder-Guillou

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 et /ou des adultes accueillis**
 - Les besoins physiologiques
 - Les protéines, lipides, glucides, vitamines...
- ✓ **Le GEMRCN (Groupe d'Étude des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition)**
 - Définition, intérêt et objectifs
 - Outil d'amélioration au quotidien
 - Les **fréquences et les grammages** recommandés selon le public accueilli
- ✓ **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)
- ✓ **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
 - Le Décret N° 2015-447 du 17 avril 2015 relatif à l'information du consommateur

Moyens Pédagogiques

La présentation de l'intervention est réalisée par vidéoprojecteur.

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

LES ALLERGIES ALIMENTAIRES

Objectifs pédagogiques

- 📄 Connaitre la réglementation
- 📄 Connaitre les allergies alimentaires
- 📄 Accueillir les enfants souffrant d'allergies ou d'intolérances alimentaires

Durée : 1 jour (6 heures)

Public : Agents de restauration

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

Intervenante : Sylvie Poder-Guillou

Contenu

Le Cadre Réglementaire

- ↪ Circulaire n° 2001-118 du 25 juin 2001
- ↪ Circulaire n°2003-135 du 8 septembre 2003
- ↪ Le Règlement UE 1169/2011
- ↪ Le Décret N° 2015-447 du 17 avril 2015 relatif à l'information du consommateur

Les Allergies Et Intolérances Alimentaires

- ↪ Définition
- ↪ Evolution
- ↪ Les manifestations les plus fréquentes
- ↪ Les principaux aliments mis en cause

L'Accueil Des Enfants

- ↪ Le PAI (Projet d'Accueil Individualisé), outil de prévention
- ↪ L'élaboration de repas adaptés
- ↪ Le panier repas
- ↪ Le temps du repas
- ↪ Le protocole de soins et d'urgence
- ↪ Les responsabilités de chacun
- ↪ L'indication obligatoire des allergènes

Moyens Pédagogiques

La présentation de l'intervention est réalisée par vidéoprojecteur.

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

L'HYGIENE EN COLLECTIVITE

Objectifs pédagogiques

- ✍ Respecter les règles d'hygiène
- ✍ Mettre en place les protocoles Hygiène

Durée : 1 jour (7 heures)

Public : agent d'entretien

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

Intervenante : Sylvie Poder-Guillou

11

Contenu

- ✓ **L'hygiène du personnel**
 - La tenue
 - L'hygiène des mains
- ✓ **L'entretien des locaux, du linge et des jouets**
 - Les produits
 - Le matériel
 - Les techniques à utiliser
 - Le protocole de nettoyage, les enregistrements
 - Le contrôle de l'efficacité
 - Les consignes de sécurité
 - L'entretien du linge
 - Le nettoyage des jouets
- ✓ **L'hygiène autour des repas**
 - La préparation des repas (marche en avant, le respect de la chaîne du froid...)
 - Le temps du repas

LA QUALITE DE L'AIR DANS LES LIEUX ACCUEILLANT DES ENFANTS

OBJECTIFS VISES

- Connaître les polluants de l'air intérieur
- Connaître les exigences réglementaires relatives à la qualité de l'air intérieur des établissements accueillant du public
- Connaître le « Guide pratique pour une meilleure qualité de l'air dans les lieux accueillant des enfants »
- Assurer l'entretien, les achats, la maintenance des locaux sans nuisance pour l'air intérieur

DUREE : 1 jour (7 heures)

PUBLIC : Direction

INTERVENANTE : Sylvie Poder-Guillou

CONTENU

La qualité de l'air intérieur

- Les polluants les plus courants
- La réglementation
- Présentation du guide pratique pour une meilleure qualité de l'air dans les lieux accueillant des enfants
- Les documents de suivi à mettre en place

Actions préventives et correctives en fonction des sources identifiées

- La gestion des polluants liés au nettoyage
 - ◆ Le nettoyage écologique
 - ◆ Les écolabels
- Assurer la maintenance des locaux pour limiter la pollution de l'air intérieur
 - ◆ Entretien des ventilations
 - ◆ Installation de nouveaux meubles
- Assurer le bricolage / travaux de rénovation sans nuisance pour l'air intérieur
 - ◆ Les écolabels les différentes Normes NF
 - ◆ Etiquetage des émissions en polluants volatils des produits de construction et de décoration
 - ◆ Ecolabel : Les catégories intéressantes : bricolage, vie domestique
 - ◆ Organisation du site
 - ◆ Programmation des travaux
 - ◆ Choix des matériaux et des produits pour les différents travaux à effectuer

LE NETTOYAGE ECOLOGIQUE EN COLLECTIVITE

OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

- ✍ 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

DUREE : 1 jour (7 heures)

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

PRE-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

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.

MOYENS PEDAGOGIQUES POUR TOUTES LES SESSIONS PROPOSEES

Pédagogie participative, 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

SUIVI ET EVALUATION DES FORMATIONS

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. Une évaluation qualité de fin de formation est réalisée en fin de session ainsi qu'une évaluation des acquis de la formation

Après 6-12 mois une évaluation à froid est à transmettre à l'établissement afin d'évaluer les effets de la formation sur le salarié formé

TARIFS

Tarif Formation intra 1 jour: 790€ (frais de déplacement en sus)

Tarif Formation intra 2 jours: 1580€ (frais de déplacement en sus)

Tarif Formation intra 3 jours: 2370€ (frais de déplacement en sus)

Conditions générales de vente

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

Pour toute intervention annulée moins de 7 jours avant la date du stage, la facturation est intégrale.

Une convention de formation professionnelle est établie selon les textes en vigueur et vous est adressée en 3 exemplaires dont un est à nous retourner signé.

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