

HYGIÈNE ET SÉCURITÉ ALIMENTAIRE EN CRÈCHE (BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE, H.A.C.C.P.* ET TRAÇABILITÉ)

*H.A.C.C.P. : Hazard Analysis Critical Control Point / Analyse des dangers et des points critiques pour leur maîtrise

Garantir la sécurité alimentaire par des pratiques d'hygiène maîtrisées en cuisine.

MODALITÉS	A distance, Présentiel
DURÉE	À partir de 7 heures. La durée de la formation peut être adaptée selon les besoins exprimés et le profil des bénéficiaires.
PUBLIC	Les professionnels de structures de la petite enfance ayant une activité de restauration collective (confection et/ou service des repas).
PRÉREQUIS	Aucun prérequis lié aux connaissances n'est nécessaire. Compréhension de la langue française orale et écrite.
INTERVENANTE	Une formatrice confirmée (au moins 4 années d'expérience) dans le domaine de la nutrition et de l'hygiène alimentaire.

TARIF INTRA-ENTREPRISE	TARIF INTER-ENTREPRISE
À partir de 1200 €HT / groupe de 4 à 6 participants	À partir de 300 €HT par participant

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

À l'issue de la formation, le stagiaire est en mesure de :

- Connaître et s'approprier les cadres réglementaires français et européen, liés à la sécurité alimentaire applicable dans sa structure (restauration collective).
- Appliquer les bonnes pratiques d'hygiène pour maîtriser l'hygiène des repas.
- Définir les notions liées à la sécurité alimentaire (dangers physique, chimique et biologique, la méthode H.A.C.C.P., les bonnes pratiques d'hygiène et la traçabilité).
- Comprendre et savoir mettre en œuvre la méthode H.A.C.C.P. pour prévenir des dangers à chaque étape de la préparation des repas et les maîtriser.
- Mettre en œuvre le système de traçabilité des repas préparés et servis en restauration collective depuis l'achat des denrées jusqu'à l'assiette.
- Repérer les non-conformités et mettre en place les actions correctives.

PROGRAMME

Sécurité alimentaire : les notions et principes essentiels en hygiène alimentaire, la réglementation

- Le monde microbien et la notion de danger.
- L'hygiène et la sécurité alimentaire : maîtriser ces concepts et leurs implications concrètes dans votre structure.
- Les T.I.A.C. (toxi-Infections alimentaires collectives) : définition et gestion en cas de suspicion.
- La réglementation en vigueur : présentation des règlements communautaires, du paquet hygiène et de la réglementation française.

Les Bonnes Pratiques d'Hygiène

L'hygiène du personnel.

- Tenue vestimentaire.
- Le suivi médical, la santé et l'hygiène du personnel.
- Le lavage des mains

L'hygiène des locaux, des équipements et du matériel.

- Le plan de nettoyage et de désinfection (P.N.D.).
- La marche en avant dans l'espace et dans le temps.

L'Hygiène des denrées.

- L'achat, la livraison et le stockage des denrées alimentaires.
- La gestion des biberons et du lait maternel.
- La congélation et la décongélation.
- L'utilisation des œufs en coquille.
- La maîtrise des températures
- La cuisson, le maintien au chaud et le mixage.
- Le refroidissement rapide.
- La remise en température.
- La gestion des déchets.

D'autres protocoles pourront être abordés selon les besoins de l'établissement et des questions posées.

Plan de lutte contre les nuisibles (nom et coordonnées de la Société, le contrat, le plan de localisation des pièges, rapports de visites, etc.), dans les BPH.

L'approvisionnement en eau (dans les BPH)

La méthode haccp (analyse des dangers et points critiques pour leur maîtrise)

Description des différentes étapes de préparation des repas et introduction à la mise en place d'un diagramme de fabrication dans sa cuisine : mise en situation, travail en groupe.

- La méthode H.A.C.C.P. : définition et objectifs visés par cette méthode.
- Les dangers biologique, chimique, physique et allergène.
- La méthode des 5.M. et les moyens de maîtrise.

Les procédures et documents de traçabilité, l'archivage

Description des différentes étapes de préparation des repas et introduction à la mise en place d'un diagramme de fabrication dans sa cuisine : mise en situation, travail en groupe.

- La méthode H.A.C.C.P. : définition et objectifs visés par cette méthode.
- Les dangers biologique, chimique, physique et allergène.
- La méthode des 5.M. et les moyens de maîtrise.

Gestion des non-conformités, des alertes, des retraits et des rappels

Définition et gestion d'une non-conformité, d'un retrait et d'un rappel produit.

MÉTHODES ET SUPPORTS PÉDAGOGIQUES

La pédagogie est prioritairement active et participative par le questionnement et l'analyse réflexive : description et analyse des pratiques professionnelles afin de les améliorer, trouver des solutions aux questions posées.

Cette méthode favorise les échanges entre les apprenants et l'interaction avec le formateur.

Méthode didactique pour certaines notions théoriques : support de présentation PPT, projection de vidéo.

Exercices d'apprentissage : mise en situation, analyse des pratiques professionnelles concrètes, analyse de documents, etc.

MOYENS TECHNIQUES

Les moyens techniques varient selon le type de formation suivie.

Pour les formations en présentiel :

- Salle de formation
- Vidéoprojecteur et écran.
- Tableau ou paperboard.
- Tables et chaises.
- Matériel nécessaire à la prise de notes.

Pour les formations à distance :

- Ordinateur équipé d'une webcam, d'un microphone et d'un système audio.
- Connexion internet de bonne qualité.
- Téléphone portable ou smartphone.
- Matériel nécessaire à la prise de notes.
- Lien de connexion envoyé par mail quelques jours avant la formation.

ORGANISATION

La formation peut être réalisée en présence.

En amont de la formation et selon les besoins identifiés, nous nous assurons que les locaux utilisés pour la formation répondent aux normes d'accès et d'accueil des personnes en situation de handicap. En cas de nécessité d'adapter la

formation liée à un handicap particulier, veuillez contacter Madame Nalan VAROL, votre référente handicap, au 06.18.61.32.12. et consulter les sites suivants : <https://www.agefiph.fr/> et <https://adapeipapillonsblancs.alsace/> : un aménagement spécifique pourra être proposé en fonction de la demande du stagiaire.

L'attestation individuelle de la formation est remise à chaque participant, en main propre lors d'une formation en présence ou transmis par mail lors d'une formation à distance.



Formation et conseil en nutrition et hygiène alimentaire
3 Rue des Vosges, 67800 Hönheim | 06 18 61 32 12

formatoque.fr

Mise à jour : 21/07/2026