

# FORMATION HACCP EN CRÈCHE >>>

La formation HACCP en crèche initie aux principes d'hygiène et de sécurité alimentaire adaptés à la petite enfance. Elle apprend à identifier les risques, à mettre en place des contrôles simples et à garantir la préparation de repas sûrs pour les enfants

## Objectif pédagogique :

Comprendre les principes de l'HACCP appliqués en crèche. Mettre en œuvre les bonnes pratiques d'hygiène en restauration collective petite enfance. Identifier et maîtriser les dangers liés à l'alimentation des enfants. Assurer la sécurité sanitaire des repas servis

## Programme détaillé

### Jour 1 : Fondamentaux de l'hygiène alimentaire et contexte réglementaire

**Introduction:**Présentation de la formation. Enjeux spécifiques en crèche : vulnérabilité des jeunes enfants. Quiz de démarrage (évaluation initiale)

**Cadre réglementaire:** Réglementation en restauration collective (paquet hygiène, obligations en crèche). Rôle de la DDPP et contrôles sanitaires. Responsabilités civiles et pénales

**Notions clés d'hygiène alimentaire:**Types de contaminations : physiques, chimiques, biologiques. Chaîne du froid et du chaud, températures de sécurité. Dangers spécifiques en crèche : allergènes, aliments à risque

**Introduction à la méthode HACCP:** Historique et principes. Les 7 principes fondamentaux. Danger, CCP, seuil critique, actions correctives

### Jour 2 : Application pratique de l' HACCP en crèche

**Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH):** Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH). Hygiène du personnel : tenue, lavage des mains, comportements. Nettoyage, désinfection, gestion des déchets. Réception, stockage, préparation, remise en température, distribution

**Mise en œuvre de l'HACCP en crèche:** Étapes de la méthode en structure petite enfance. Création d'un plan de maîtrise sanitaire (PMS). Traçabilité et autocontrôles

**Études de cas / Ateliers pratiques:** Exemples : panne de frigo, allergie, rupture de chaîne du froid. Élaboration d'un diagramme de fabrication. Jeu de rôle / audit fictif

**Évaluation et conclusion:** Quiz final. Évaluation des acquis. Remise d'attestation. Questions/réponses et échanges de pratiques

**DURÉE:** 2 jours – 14 heures

## Public concerné et pré-requis

Personnel de crèche : équipe cuisine, agents, encadrants. Toute personne impliquée dans la gestion des repas ou l'hygiène alimentaire en petite enfance. Aucun pré-requis, formation accessible à tous les niveaux

## Modalité de réalisation

Via entreprise ou salarié(e) du particulier employeur

## Délais & modalités d'accès

Au plus tard 7 jours avant la date de début de la formation

## Participants

Jusqu'à 8 personnes

## Méthodes pédagogiques

Apports théoriques. Études de cas, ateliers pratiques. Travaux en groupe. Échanges d'expériences. Supports visuels, fiches mémo, vidéos

## Modalités évaluations et de suivi

Mises en situation. QCM sur les principales notions abordées en fin de stage. Appréciation en continu pendant les mises en situation. Mise en pratique complète et individuelle en fin de stage. Formulaire d'évaluation de la formation. Feuilles de présence. Attestation de réussite

## Support remis

Livret stagiaire : synthèse des connaissances. Fiches pratiques HACCP en crèche. Modèles de fiches de traçabilité et d'autocontrôles. Attestation de formation

## Accessibilité handicap

Toutes nos formations sont accessibles aux personnes en situation de handicap (aménagement et accessibilité possible)