



PROGRAMME DE FORMATION

MANA SAS — Organisme de Formation Professionnelle

N° de déclaration d'activité : 44 67 07570 67

INTITULÉ DE LA FORMATION

HACCP en crèche – Formation complète (crèches, micro-crèche, mam, périscolaires, écoles ...)

RÉFÉRENCE / CODE	DURÉE TOTALE	FORMAT
HACCP-BL-Complete	7h minimum	FOAD (Blended Learning)

PUBLIC VISÉ	PRÉREQUIS
Toute personne préparant ou participant à la préparation ou au service des repas en structure d'accueil de jeunes enfants.	Aucun prérequis

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- **Identifier et comprendre le cadre réglementaire** applicable à l'hygiène alimentaire en restauration collective, en intégrant les exigences de la réglementation française et européenne.
- **Appliquer les principes HACCP et les bonnes pratiques d'hygiène**, quels que soient les modes d'organisation de la restauration collective (cuisine sur place, liaison chaude, liaison froide).
- **Mettre en œuvre des procédures opérationnelles adaptées**, permettant de garantir la sécurité alimentaire au quotidien et d'assurer la traçabilité, le contrôle et la conformité des pratiques professionnelles

PROGRAMME ET CONTENU PÉDAGOGIQUE

1. **L'essentiel de la réglementation en crèche** : Réglementation sanitaire applicable aux structures accueillant des enfants de moins de 6 ans : Paquet Hygiène, PMS, obligations de traçabilité, responsabilités de l'exploitant et spécificités liées aux publics sensibles.
2. **HACCP en bref** : Comprendre les principes de l'analyse des dangers et des points critiques pour la maîtrise sanitaire dans le contexte de la restauration collective en petite enfance.
3. **Les bactéries et micro-organismes alimentaires** : Identification des dangers biologiques, chimiques, physiques et allergènes. Comprendre les risques spécifiques liés aux jeunes enfants.
4. **La pratique en crèche** : Contraintes organisationnelles, pratiques professionnelles, gestion des groupes d'enfants et prévention des contaminations dans les EAJE.
5. **Les processus à maîtriser** : Mise en œuvre des mesures de prévention : maîtrise des températures, gestion des flux, hygiène du personnel, prévention des contaminations croisées.
6. **Le nettoyage et la désinfection** : Protocoles de nettoyage et de désinfection, choix des produits, plan de nettoyage/désinfection et bonnes pratiques en cuisine collective.
7. **L'approvisionnement** : Contrôle à réception, respect de la chaîne du froid, gestion documentaire et sécurisation des approvisionnements.
8. **Le stockage** : Règles de stockage, organisation des espaces, gestion des DLC/DDM, prévention des contaminations et sécurisation des produits alimentaires.
9. **Les liaisons froides, chaudes et le maintien au chaud** : Réglementation et bonnes pratiques applicables aux liaisons froides, liaisons chaudes et maintien en température des préparations alimentaires.
10. **La loi EGALIM** : Principales obligations applicables à la restauration collective : qualité des approvisionnements, information des usagers, lutte contre le gaspillage et équipements concernés.
11. **Les bonnes pratiques** : Application opérationnelle des bonnes pratiques : hygiène personnelle, gestion des allergènes, traçabilité, autocontrôles et sécurité alimentaire au quotidien.

MODALITÉS PÉDAGOGIQUES ET TECHNIQUES	MODALITÉS D'ÉVALUATION DES ACQUIS
Blended Learning : Vous suivez votre formation en E-learning et participez à des réunions en face à face distanciel avec le formateur. Apports théorique, exercices, études de cas, échange apprenants-formateur.	QCM avant, pendant et en fin de formation

TARIF ET FINANCEMENT	DÉLAIS D'ACCÈS	ACCESSIBILITÉ HANDICAP
200 € , financement personnel ou par l'entreprise, pas de prise en charge OPCO ou CPF.	Immédiatement après le paiement en ligne	Contactez support@foad-mana.fr

PROFIL DU FORMATEUR / INTERVENANT	MODALITÉS DE SUIVI ET D'ASSIDUITÉ
Emmanuel SCHIEFER , Ingénieur Formation, Directeur du CFPPE, 25 ans d'expérience dans la formation dont 15 ans dans la petite enfance, les EAJE et l'hygiène alimentaire.	Enregistrement des temps de connexion, attestation de fin de formation

CERTIFICATION VISÉE	LIEU DE FORMATION	DATES / SESSIONS
Non certifiante	Distanciel	Toute l'année en entrées/sorties permanentes