



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 – Restauration en liaison froide ou en liaison chaude uniquement (crèches, micro-crèche, mam, périscolaires, écoles ...)

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

PUBLIC VISÉ	PRÉREQUIS
Toute personne réceptionnant des plats en liaison froide ou chaude et/ou participant 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**, pour la réception de plats en liaison froide ou en liaison chaude qui seront servis aux enfants.
- **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.

ATTENTION : Cette formation ne traite pas des cas de préparations supplémentaires réalisées ou distribuées en crèche avec un approvisionnement direct.

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. **Les liaisons froides** : Organisation et maîtrise sanitaire de la liaison froide en restauration collective petite enfance, principes réglementaires, refroidissement rapide des préparations, conditions de stockage, transport, remise en température et prévention des ruptures de la chaîne du froid.
5. **Les liaisons chaudes** : Organisation et maîtrise sanitaire de la liaison chaude en restauration collective : préparation, maintien en température, transport et distribution sécurisée des repas chauds aux jeunes enfants.
6. **Contrôle des températures réglementaires, traçabilité des productions, gestion des délais de service et utilisation des équipements adaptés.**
7. **Le maintien au chaud** : Maîtrise sanitaire du maintien au chaud des repas en restauration collective petite enfance. Contrôle des températures réglementaires, utilisation des équipements adaptés et prévention du développement microbiologique.
8. **Le nettoyage et la désinfection** : Protocoles de nettoyage et de désinfection, choix des produits, plan de nettoyage/désinfection et bonnes pratiques en cuisine collective.
9. **La loi EGALIM** : Principales obligations applicables à la restauration collective : qualité des approvisionnements, information des usagers, lutte contre le gaspillage et équipements concernés.
10. **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
150 € , 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