



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 – Mettre en place le PMS (crèches, micro-crèche, mam, périscolaires, écoles ...)

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

PUBLIC VISÉ	PRÉREQUIS
Toute personne en charge de la mise en place d'un PMS, direction ou autre	Avoir suivi une formation HACCP orienté restauration collective dans la petite enfance.

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

Identifier les principaux risques alimentaires en restauration collective et appliquer les bonnes pratiques d'hygiène adaptées aux établissements d'accueil du jeune enfant afin de prévenir les contaminations, protéger une population sensible et sécuriser l'ensemble des activités liées à l'alimentation en crèche.
Comprendre la structure, les objectifs et le fonctionnement d'un Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) conforme aux exigences réglementaires applicables aux EAJE, afin de pouvoir utiliser les procédures, documents de suivi et outils de contrôle nécessaires à la maîtrise de la sécurité alimentaire.
Adapter, personnaliser et mettre en œuvre un PMS opérationnel dans sa structure en assurant la traçabilité alimentaire, l'organisation des contrôles sanitaires, la gestion des non-conformités et l'application des procédures HACCP adaptées aux contraintes du terrain.

PROGRAMME ET CONTENU PÉDAGOGIQUE

- Fondements de la sécurité alimentaire** : Découverte des principes essentiels de l'hygiène alimentaire et des risques spécifiques liés à l'accueil de jeunes enfants. Présentation des bonnes pratiques d'hygiène et des conditions préalables à la sécurité sanitaire.
 - Typologie des dangers alimentaires** : Identification des dangers biologiques, chimiques, physiques et allergènes rencontrés en restauration collective. Présentation des principaux risques alimentaires en petite enfance et des mesures de prévention.
 - Hygiène et conditions préalables à la sécurité alimentaire** : Présentation des règles d'hygiène du personnel, du nettoyage-désinfection, de la gestion des déchets et de la prévention des contaminations croisées dans une cuisine de crèche.
- Comprendre le PMS** : Compréhension du rôle du Plan de Maîtrise Sanitaire, de sa structure et des documents qui le composent. Présentation des obligations réglementaires et du PMS pré-rédigé remis aux participants.
- La méthode HACCP** : Découverte des principes de la méthode HACCP et de l'analyse des dangers alimentaires. Identification des mesures de maîtrise et des contrôles nécessaires en restauration collective.
 - Le système HACCP pour aller plus loin** : Approfondissement des notions de PRP, PRPO et CCP et de leur application pratique en micro-crèche. Organisation des preuves de surveillance et des actions correctives.
- Adapter le PMS à votre crèche** : Personnalisation du PMS selon les locaux, équipements, organisations et pratiques de la structure. Adaptation des procédures aux contraintes du terrain.
- Les modes dégradés** : Gestion des situations exceptionnelles : absence de personnel, panne de froid, retard de livraison ou sortie imprévue. Mise en place de solutions sécurisées adaptées aux EAJE.
- Mettre en place le PMS** : Méthodologie de déploiement du PMS dans la structure : organisation des contrôles, répartition des responsabilités et mise en œuvre des enregistrements obligatoires.
 - Pour aller plus loin : mise en œuvre du plan HACCP**, approche terrain. Application pratique des procédures en cuisine : réception des denrées, stockage, cuisson, refroidissement, remise en température et gestion des biberons.
 - Pour aller plus loin : traçabilité**, gestion des alertes et non-conformités, Organisation de la traçabilité alimentaire, gestion des plats témoins, traitement des non-conformités et conduite à tenir en cas d'alerte sanitaire ou de suspicion de TIAC.
- Votre PMS clé en main** : Finalisation et prise en main du PMS personnalisé. Utilisation des formulaires, registres et outils remis pour assurer le suivi et l'amélioration continue du dispositif sanitaire.

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, 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