

HACCP CRÈCHE OU MICRO CRECHE

Contenu pédagogique

- Comprendre l'importance d'une méthode HACCP.
- Identifier, évaluer et maîtriser les dangers significatifs au regard de la sécurité des aliments selon : les 3 classes de dangers pour l'hygiène des aliments et les 7 principes
- Cerner le cadre réglementaire relatif à la sécurité alimentaire dans la méthode de la petite enfance
- Identifier les principaux dangers alimentaires en crèche ou micro-crèche
- Connaître les règles d'hygiène essentielles en restauration collective.
- Connaitre les moyens de maîtrise.
- Comprendre les mesures d'hygiène et les enregistrements de la réception jusqu'au service...
- Découvrir la méthode HACCP en cuisine collective.
- Comment suivre et appliquer la méthode dans votre établissement.
- les obligations de l'exploitant. Et cela en fonction des deux types de fonctionnement (préparation de repas ou cuisine satellite).
- La biberonnerie et les différents aspects importants : milieu, hygiène du personnel, la préparation des biberons, la traçabilité, la gestion du lait maternel

(A noter : Programme non exhaustif et pouvant varier selon l'organisme retenu)

Information : En raison de la crise sanitaire, certaines sessions sont susceptibles d'être effectuées, partiellement ou en totalité, à distance. Pour plus de renseignement, contactez votre organisme de formation.

OBJECTIF

Se conformer à la réglementation en termes d'hygiène alimentaire Identifier, évaluer et maîtriser les dangers alimentaires ainsi que de s'assurer de la sécurité alimentaire. veiller sur la santé et au développement des jeunes...

PUBLIC CONCERNÉ

Intervenants à domicile salariés des structures relevant de la branche des entreprises de services à la personne et opérant dans le champ de la petite enfance (Garde d'enfants, Employés familiale...).

PRÉREQUIS

Intervenants salariés des structures relevant de la branche des entreprises privées de services à la personne et opérant dans le champ de la petite enfance

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

DURÉE