

HACCP et le plan de maîtrise sanitaire en micro-crèche

MODALITES

Durée : 7h soit 1 jour

Dates : 24 mars / 06 juillet

Horaires : 9h30 - 12h30 et 13h30 - 17h30

Lieu : CFPPE - 35 rue Gruninger Illkirch-Graffenstaden

Public : Tous les personnels prenant part à l'activité de restauration collective en micro-crèche.

Aucun prérequis n'est nécessaire.

Moyens d'évaluation : Évaluation à chaud de l'action de formation par les stagiaires sous forme de QCM.

Intervenant et qualité : Emmanuel SCHIEFER, Formateur Coach

OBJECTIFS

Mise en œuvre de la méthode HACCP en structure petite enfance et réglementations des normes en vigueur.

METHODES

Exposés théoriques et échanges avec les stagiaires.

PROGRAMME

- ♦ Présentation de la réglementation en vigueur
- ♦ Présentation des normes spécifiques
- ♦ Exposé des risques (microbiologie)
- ♦ La méthode HACCP appliquée en structure petite enfance
- ♦ Le plan de maîtrise sanitaire et les processus à mettre en place
- ♦ Présentation des guides de bonnes pratiques