

HACCP et le plan de maîtrise sanitaire en micro-crèche

MODALITES

Durée : 07h soit 1 jour

Dates : le 7 février / 9 avril / 16 juin /
17 septembre / 3 novembre

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

Lieu : CFPPE 11 rte du Rhin, 67400 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 : Evaluation à chaud de l'action de formation par les stagiaires sous forme de QCM.

Intervenante 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