

HACCP et le plan de maîtrise sanitaire

MODALITES

Durée : 7h soit 1 jour

Dates : 29 mai / 17 juillet / 1^{er} octobre 2024

Horaires : 9h30 – 12h30 / 13h30 – 17h30

Lieu : Au CFPPE – 1150 Boulevard Sebastien Brant, 67400 Illkirch-Graffenstaden

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

Prérequis : Aucun prérequis n'est nécessaire.

Moyens d'évaluation : Evaluation des acquis des stagiaires en amont et en aval de l'action de formation de manière à visualiser leur progression et leur montée en compétence.

Sanction de la formation : Attestation de fin de formation

Intervenant et qualité : Emmanuel SCHIEFER, chef d'entreprise, formateur et coach.

OBJECTIFS

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

METHODES

- Exposés théoriques
- 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