

## HACCP et le plan de maîtrise sanitaire

### MODALITES

**Durée** : 7h soit 1 jour

**Dates** : 11 mars 2025 / 15 juillet 2025 / 5 décembre 2025

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

**Lieu** : Au CFPPE – 1150 Boulevard Sébastien 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** : Mr SCHIEFER Emmanuel, 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



Centre de Formation des Professionnels de la Petite Enfance

SOGEFCO CFPPE  
1150 Boulevard Sebastien Brant  
67400 Illkirch-Graffenstaden  
Tél : 03 62 02 03 13 [Mail : info@cfppe.fr](mailto:info@cfppe.fr)  
[www.cfppe.fr](http://www.cfppe.fr)