

HACCP : Maîtrise et Sécurité alimentaire

Hazard Analysis Critical Control Point (Point)

Les + pour l'équipe et les pratiques

- Sensibiliser les professionnels à l'importance de l'hygiène et de la sécurité alimentaire afin de se conformer aux obligations légales.
- Comprendre les principes de la méthode HACCP et leur application pratique dans un EAJE.
- Identifier et prévenir les risques alimentaires efficacement au quotidien.
- Mettre en place des procédures de contrôle simples et efficaces. Assurer la traçabilité des denrées alimentaires servies.

Programme de la formation

Accueil des participants : Questionnaire début de formation et présentation de la journée.

Module 1 : Quiz interactif sur les principes HACCP et aperçu de la réglementation actuelle.

Module 2 : Étude de cas fictifs inspirés de situations réelles pour identifier les risques à chaque étape du processus alimentaire.

Module 3 : Atelier pratique : élaboration d'un plan HACCP personnalisé pour votre structure basé sur les risques identifiés.

Module 4 : Simulation de scénarios critiques d'hygiène alimentaire pour comprendre les responsabilités et améliorer la collaboration en équipe.

Bilan de la formation : Évaluer les acquis et l'évolution des compétences.

Objectif général : Maîtriser la méthode HACCP en EAJE par une approche interactive et ludique, permettant d'identifier les risques alimentaires et d'appliquer des mesures préventives conformes aux normes.

- **Durée** : 2 jours, 14h
- **Lieu** : En présentiel dans votre structure, au plus proche de vos équipes. Possibilité de suivre la formation en distanciel.
- **Profil des bénéficiaires et prérequis** : Professionnels de cuisine et de la Petite Enfance. Pas de prérequis préalable.
- **Suivi de la formation** : Évaluation des connaissances initiales, des acquis en fin de formation et un suivi post-formation assurent une intégration durable des compétences.
- **Ressources** : Supports visuels et interactifs (vidéos, diaporamas), du matériel pratique (outils pour rédiger les procédures), ainsi que des guides et fiches pratiques remis à chaque participant pour faciliter l'apprentissage et l'application des connaissances.
- **Tarif** : Contactez-nous pour un devis sur mesure.