



## FICHE FORMATION



### Hygiène Alimentaire en Etablissement petite enfance

**OBJECTIF DE LA FORMATION :** Prendre conscience des risques liés à l'hygiène Alimentaire

**OBJECTIF PEDAGOGIQUE :** Prendre contact avec les participants afin d'échanger et de déterminer leurs besoins et objectifs selon les outils et méthodes permettant les bonnes pratiques d'hygiène

Maitriser les risques liés à la manipulation des denrées alimentaires

Définir les mesures préventives nécessaires pour assurer l'innocuité des denrées transformées et servies

Comprendre comment la bactérie intègre l'aliment et comment on peut la réduire voire l'éliminer pour éviter l'intoxication

**PUBLIC :** Toute personne en contact avec les denrées alimentaires

**EFFECTIF :** 8 personnes

**DUREE :** 1 journée

**MODALITES D'EVALUATION :** QCM évaluation a fin de formation

**CERTIFICAT :** Certificat de réalisation

**MODALITES D'ACCES ET DELAIS EN INTRA :** Notre planning de dates de formations dépend de la disponibilité de l'équipe formateurs et du client.

En intra : A la demande de l'entreprise pour ses salariés

Délais de planification : 3 semaines à 3 mois

**MODALITES D'ACCES ET DELAIS EN INTER :**

En interentreprise : A la demande de l'entreprise pour ses salariés – A la demande d'un particulier pour ses besoins professionnels.

Délais : Les dates de formations inter sont consultable sur notre site <https://piste-securite.com/formations/>

Pour en savoir plus, contactez-nous par mail : [contact@piste-securite.com](mailto:contact@piste-securite.com)

### PROGRAMME

#### La réglementation :

- ♦ Point important sur la réglementation et sur les droits et devoirs de chacun
- ♦ Les bactéries
- ♦ Les microbes
- ♦ Le protocole de sécurité alimentaire
- ♦ La biberonnerie : nettoyage et désinfection



Pour les modalités, contactez-nous par mail : [contact@piste-securite.com](mailto:contact@piste-securite.com)

#### PISTE Sécurité

Prévention Incendie Santé Travail Environnement

Tél : 01.58.04.23.60

R.C.S Nanterre: 828 534 776. SIRET: 828 534 776 000 20. Code APE-NAF: 7490B

Organisme de Conseil et de Formation Professionnelle Continue

NDA : 11 92 21 632 92

V1 08/12/2023

**La qualité alimentaire :**

- ♦ Les bonnes pratiques d'hygiène des locaux du personnel
- ♦ La marche en avant des marchandises
- ♦ La démarche qualité
- ♦ La prévention du risque d'infection

**Visite des lieux de préparation des aliments :**

- ♦ Voir l'environnement de travail et écouter les problématiques rencontrées

**L'organisation :**

- ♦ Détecter et permettre de rattraper les mauvais gestes en résolvant les problématiques rencontrées

**CONCLUSION**

**Synthèse.**

**Fin de formation.**

Tarif, nous consulter

**Délivrance d'un certificat de réalisation de formation**

**Mise à disposition d'un formateur conseil en prévention des risques professionnels liée à l'hygiène alimentaire HACCP**

**Formation en « Présentiel »**

**Durée : 7 heures de formation – sur 1 jour**

<b>Date de Formation</b>	<b>Horaires</b>	<b>Modalités</b>	<b>Lieu de formation</b>

**PISTE Sécurité**

Prévention Incendie Santé Travail Environnement

Tél : 01.58.04.23.60

R.C.S Nanterre: 828 534 776. SIRET: 828 534 776 000 20. Code APE-NAF: 7490B

Organisme de Conseil et de Formation Professionnelle Continue

NDA : 11 92 21 632 92

V1 08/12/2023