



## 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

**MODALITES D'EVALUATION** : QCM évaluation à la fin de la formation

**CERTIFICAT** : Certificat de réalisation

**EFFECTIF** : 8 personnes

**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

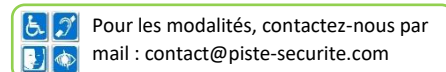
**MODALITES D'ACCES ET DELAIS EN INTER** :

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



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

#### 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

#### La qualité alimentaire :

- ♦ Les bonnes pratiques d'hygiène des locaux du personnel
- ♦ La marche en avant des marchandises

#### 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



PISTE Sécurité

- ♦ 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**

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

### **Formation en « présentiel »**

<b>Dates de Formations</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



## FICHE FORMATION



# Hygiène Alimentaire Et Méthode HACCP

**OBJECTIF DE LA FORMATION** : D'acquérir les connaissances nécessaires pour assurer la sécurité des aliments, prévenir les risques sanitaires et garantir le respect des normes d'hygiène.

**OBJECTIF PEDAGOGIQUE** : Sensibiliser les participants aux bonnes pratiques sanitaires, à développer leur compréhension des risques liés à la manipulation des aliments et à les habiliter à mettre en œuvre des pratiques préventives.

**PUBLIC** : Restaurants et commerce de bouche (toute personnes en contact avec les denrées alimentaires)

**NIVEAU PREALABLE** : Aucun

**DUREE** : 14 heures / 2jours

**EFFECTIF** : 8 à 10 personnes

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

**CERTIFICAT** : certificat de fin 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 :

- Normes sanitaires
- Manipulation des denrées avec du matériel d'hygiène
- Formation du personnel aux gestes de bonne conduite
- Traçabilité des produits
- Prévention des contaminations

### 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



**PISTE Sécurité**

- Définition de la méthode HACCP et du principe d'hygiène en commerce de bouche
- Comprendre la méthode et la démarche de qualité

**La qualité alimentaire :**

- Englobe les bonnes pratiques d'hygiène personnelle, le nettoyage des équipements la gestion des déchets et la prévention des contaminations
- Se concentre sur la prévention des risques sanitaires liés à la manipulation, à la préparation et la distribution des aliments

**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.

Délivrance d'une attestation individuelle de fin de formation

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

**Formation en « Présentiel »**

**Durée : 14 heures de formation – sur 2 jour2**

<b>Dates de formation :</b>	<b>Horaires</b>	<b>Modalités</b>	<b>Lieu de formation</b>

N° d'enregistrement relative à la formation hygiène alimentaire : 11 1740 42 2023

**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