



PROGRAMME DE LA FORMATION

La méthode HACCP en Établissement d'accueil de jeunes enfants

JOUR 1 (7h)

PARTIE 1 : LES DIFFERENTS DANGERS ALIMENTAIRES

- **MODULE 1 : LES MICRO-ORGANISMES**

Identifier et repérer les différents micro-organismes / Maîtriser les risques liés aux TIAC

1. Les différents dangers alimentaires à maîtriser
2. Les différents types de micro-organismes
3. Où se trouvent les micro-organismes ?
4. Comment les micro-organismes se développent-ils ?
5. Les risques liés aux micro-organismes : les T.I.A.C

- **MODULE 2 : LES BACTERIES RESPONSABLES DES TIAC**

Connaitre et identifier les différentes bactéries responsables des TIAC

1. La Salmonelle
2. Le Campylobacter
3. Le Staphylocoque doré
4. Le Bacille Cereus
5. La Listeria
6. Le Norovirus
7. Le Clostridium botulinum
8. Le Clostridium difficile

- **MODULE 3 : LES PARASITES**

Connaitre et identifier les différents parasites

1. Les parasites, qu'est-ce que c'est ?
2. Les différents parasites : Le ténia, L'anisakis, La toxoplasmose

- **MODULE 4 : LES CORPS ETRANGERS**

Connaître et identifier les corps étrangers en cuisine



- **MODULE 5 : LES DANGERS CHIMIQUES**

Différencier les différents produits chimiques /Savoir repérer les dangers chimiques

- **MODULE 6 : LES DANGERS BIOLOGIQUES**

Maîtriser les différents allergènes et intolérances / Maîtriser la réglementation en rapport avec les dangers biologiques

1. Les allergènes et intolérances, qu'est-ce que c'est ?
2. La réglementation des allergènes et intolérances
3. Le PAI

JOUR 2 (7h)

PARTIE 2 : HYGIENE NETTOYAGE ET DESINFECTION

- **MODULE 1 : LA MÉTHODE HACCP**

Comprendre et mettre en place la méthode HACCP au sein d'une structure d'accueil de jeunes enfants

1. La méthode HACCP, qu'est-ce que c'est ?
2. Les 7 principes fondamentaux
3. L'arbre de décisions HACCP
4. La méthode des 5M
5. Le paquet hygiène

- **MODULE 2 : LA MARCHÉ EN AVANT ET L'AMÉNAGEMENT DE LA CUISINE**

Savoir mettre en place la marche en avant dans votre cuisine / connaître les matériaux de la cuisine et les équipements du personnel à utiliser

1. La marche en avant
2. Le circuit type de marche en avant
3. Démonstration de la marche en avant en crèche
4. Les matériaux et équipements du personnel
5. Mettre en place et maîtriser l'hygiène du personnel en cuisine
6. Maîtriser les différents produits d'entretien et désinfectant
7. Les bonnes pratiques pour l'hygiène du personnel



- **MODULE 3 : LES BONNES PRATIQUES D'HYGIENE DU PERSONNEL**

Mettre en place et maîtriser l'hygiène du personnel en cuisine / Maîtriser les différents produits d'entretien et désinfectant

1. Introduction aux bonnes pratiques
2. L'hygiène des mains
3. Comment se laver les mains efficacement
4. La tenue vestimentaire
5. 8 points d'hygiène indispensables à respecter
6. La formation du personnel à l'hygiène
7. La méthode et le choix des produits
8. Comment fonctionnent les produits nettoyants ?
9. Comment bien utiliser les produits d'entretien
10. 9 points de précaution à respecter
11. La prévention et lutte contre les nuisibles
12. La gestion des déchets

- **MODULE 4 : LE PLAN DE NETTOYAGE ET DÉSINFECTION**

Maîtriser les différents éléments du plan de nettoyage et désinfection.

PARTIE 3 : CONNAÎTRE L'ENSEMBLE DES POINTS DE MAÎTRISE

- **MODULE 1 : SE DECLARER AVANT DE CUISINER**

1. Introduction
2. Le contrôle de la DDPP
3. La déclaration d'activité et d'agrément sanitaire

- **MODULE 2 : L'APPROVISIONNEMENT ET LES DIFFERENTS TYPES DE FONCTIONNEMENT**

1. Les différentes configurations de votre cuisine
2. L'étiquette du produit : DLC, DLC secondaire & DDM
3. Les plats témoins
4. La méthode de traçabilité

- **MODULE 3 : LE FONCTIONNEMENT EN CRÈCHE**

1. Interview sur le fonctionnement "liaison froide"
2. Démonstration : la livraison froide en pratique
3. Interview sur le fonctionnement "fait sur place"



- **MODULE 4 : LES BONNES PRATIQUES A CHAQUE ETAPE DU TRANSPORT A L'ASSIETTE**

1. Le déconditionnement et déstockage
2. L'évaluation du fournisseur
3. La réception des matières premières
4. Le stockage des denrées alimentaires
5. Le transport des denrées alimentaires
6. L'utilisation de la viande hachée et du lait cru
7. L'assemblage et le service des plats
8. Le hachage, mixage et le tranchage
9. La congélation
10. La décongélation
11. La cuisson
12. Le PMS : Plan de Maîtrise Sanitaire
13. Le protocole biberon
14. Le refroidissement et le maintien au chaud

DURÉE ET LIEU DE FORMATION

- **Durée en heures** : 14 heures
- **Lieu** : Le 96 Tiers Lieu 96 avenue du formans 01400 Trévoux

PUBLIC CONCERNÉ

- Toute personne exerçant ou souhaitant exercer une activité avec manipulation des denrées alimentaires en Établissement d'accueil de jeunes enfants (EAJE) en France.

PRÉREQUIS

- Aucun