



Hygiène et sécurité alimentaire pour les zones de restauration en crèche

(Actualisé au 02/05/2025)

Objectifs de capacités :

Acquérir les capacités nécessaires pour organiser et gérer les activités dans des conditions d'hygiène conformes aux attendus de la réglementation et permettant la sécurité alimentaire des enfants.

Etre capable de réaliser les activités du référentiel de capacités à l'issue de la formation.

Objectifs de formation et des savoirs associés :

Connaitre les savoirs associés permettant d'aboutir à la maîtrise des dangers et de garantir le caractère propre à la consommation humaine d'une denrée alimentaire compte tenu de l'utilisation prévue :

- Prendre conscience des différents dangers pour les enfants ;
- Accompagner vos collaborateurs dans leurs pratiques professionnelles ;
- Détecter les non-conformités et définir les actions correctives ;
- Connaitre les principes de base du paquet Hygiène ;
- Réaliser et archiver les enregistrements des procédures ;
- Définir et améliorer le PMS (Plan de Maitrise Sanitaire) ;
- Gérer son environnement professionnel avec les bonnes pratiques d'hygiène (BPH) et les procédures fondées sur le Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP) ;
- Etude de cas pratique de 2 heures minimum sur 7 heures adaptée sur le secteur d'activité des crèches.

Public concerné et prérequis

Toute personne manipulant des denrées alimentaires au sein d'une crèche.

Pas de prérequis spécifiques.

Durée de la formation et modalités d'organisation

- Dates : 2 jours
- Nombre d'heures : 14 heures
- Horaires : 9h-12h30 / 13h30-17h
- Nombre de participants : 1 minimum

Lieu de la formation

- Au sein de la crèche _____ à l'adresse : _____

Modalités d'inscription

Inscription ouverte du _____ au _____
Envoyé une demande par mail
Après de M _____ , adresse mail : _____

Personnes en situation de handicap

Vous êtes en situation de handicap et vous souhaitez faire une formation ?
Merci de bien vouloir nous contacter en amont afin d'étudier ensemble vos besoins et les solutions les plus adaptées.

Contenu de la formation

Référentiel de capacités

1. Identifier les grands principes de la réglementation en relation avec la restauration commerciale :

- Identifier et répartir les responsabilités des opérateurs ;
- Connaître les obligations de résultat (quelques obligations de moyen) ;
- Connaître le contenu du plan de maîtrise sanitaire ;
- Connaître le paquet hygiène ;
- Connaître la nécessité des autocontrôles et de leur organisation ;

2. Mettre en œuvre les principes de l'hygiène en restauration commerciale :

- Utiliser le guide de bonnes pratiques d'hygiène (GBPH) du secteur d'activité ;
- Organiser la production et le stockage des aliments dans les conditions d'hygiène voulues ;
- Mettre en place les mesures de prévention nécessaires ;
- Savoir identifier les déviations et prendre les mesures correctives adaptées.

Référentiel de formation, savoirs associés

1. Aliments et risques pour le consommateur :

1.1. Les différents dangers :

- Dangers biologiques ;
- Dangers chimiques (détergents, désinfectants, nitrates...) ;
- Dangers physiques (corps étrangers...) ;
- Dangers allergènes ;

1.2. Les dangers biologiques, y compris parasites :

1.2.1. Microbiologie des aliments :

- Le monde microbien (bactéries, virus, levures et moisissures) ; leurs toxines le cas échéant ;
- Le classement en utiles et nuisibles ;
- Les conditions de multiplication, de survie et de destruction des microorganismes ;
- La répartition des micro-organismes dans les aliments ;
- Les autres dangers biologiques (parasites) ;

1.2.2. Les dangers microbiologiques dans l'alimentation :

- Les principaux pathogènes d'origine alimentaire ;
- les toxi-infections alimentaires collectives ;
- les associations pathogènes/aliments ;

1.3. Les mesures de maîtrise des dangers :

- La qualité de la matière première ;
- les conditions de préparation ;
- la chaîne du froid et la chaîne du chaud ;
- la séparation des activités dans l'espace ou dans le temps ;
- l'hygiène des manipulations ;
- les conditions de transport ;
- l'entretien des locaux et du matériel (nettoyage et désinfection) ;

2. Le plan de maîtrise sanitaire :

La responsabilité de l'exploitant ;

2.1. Les bonnes pratiques d'hygiène (BPH) :

- l'hygiène du personnel et des manipulations ;
- le respect des températures de conservation, cuisson et refroidissement ;
- les durées de vie (date limite de consommation, date de durabilité minimale) ;
- les procédures de congélation/décongélation ;
- l'organisation, le rangement, la gestion des stocks ;
- le plan de nettoyage désinfection ;
- le plan de lutte contre les nuisibles ;
- l'approvisionnement en eau ;
- les contrôles à réception et à expédition ;
- l'affichage des allergènes à déclaration obligatoire et l'origine des viandes ;

2.2. Les principes de l'HACCP ;

2.3. Les mesures de surveillance et de vérification (autocontrôles et enregistrements) tenant compte aussi du classement des denrées en produits prêts à manger ou non ;

2.4. Le GBPH du secteur d'activité spécifié, et les mesures spécifiques qu'il détaille ;

2.5. La traçabilité.

Moyens techniques, pédagogiques et méthodes d'évaluation

- Exposés méthodologiques : support power point, vidéos, PDF
- Remise d'un résumé de chaque module au stagiaire en version écrite ou numérique
- Exposés et discussions s'appuyant sur des expériences vécues
- Visite de la cuisine de production de l'entreprise avec étude de cas (mise en pratique)
- Ecran de télévision
- Salle de cours avec connexion internet
- Présentation du formateur
- Présentation des stagiaires et de leurs besoins
- Evaluation interactive des acquis en début de formation
- Evaluation orale des acquis à chaque fin de module
- Un module pratique de deux heures minimum par période de sept heures

Profil du formateur

Christophe LESSERTISSEUR, intervenant en Hygiène et Sécurité Alimentaire dans les établissements de restauration commerciale, les collectivités et les crèches

Qualification : BTS Hôtellerie-Restauration (niveau III)

Expériences : Formateur en hygiène alimentaire et en restauration depuis 2012

Traiteur en auto-entrepreneur depuis 2016

Responsable de restauration (2006-2011)