



Hygiène et sécurité alimentaire en cuisine : Séquence 1

Les cuisinier-es sauront mieux justifier leurs pratiques et seront plus à l'aise en cas de contrôle sanitaire. N'oubliez pas que la formation continue en hygiène est obligatoire pour les professionnel·les préparant les repas.

PUBLIC : Les professionnel·les et les bénévoles des lieux d'accueil de jeunes enfants

PRÉ-REQUIS : Pas de pré requis spécifique, cependant, afin de suivre au mieux l'action de formation, le stagiaire doit disposer d'un niveau B2 de compréhension et d'expression de la langue française. Formation ouverte aux parents

COMPÉTENCES VISÉES :

- Intégrer les notions fondamentales de prolifération microbienne et de contamination des aliments
- Identifier les principes de l'analyse des risques et de la prévention du danger microbiologique en cuisine, au regard de la réglementation
- Repérer les règles et bonnes pratiques d'hygiène adaptées à de petites cuisines de crèche

CONTENUS :

- Les dangers microbiologiques en crèche – les bactéries : vie, activité, prolifération, modes de contamination
- Les sources de contamination : l'environnement, le lieu, l'être humain, les méthodes de travail, les matières premières et préparations finies, les matériels et les surfaces
- Les causes de prolifération et impact des températures
- Moyens de destruction : les produits de nettoyage et de désinfection
- Analyse du risque de contamination et de prolifération des microbes : la méthode HACCP
- Les preuves de l'application des bonnes pratiques d'hygiène : surveillance et traçabilité
- Les principes premiers de prévention : hygiène des personnes et de l'environnement
- L'hygiène des repas à la crèche : analyse de chaque étape de travail de la matière première au plat servi à l'enfant : quelles bonnes pratiques d'hygiène, quels protocoles mettre en place ?
- La communication en interne : comment assurer les bonnes pratiques d'hygiène pour tous ?

MODALITES PEDAGOGIQUES :

- Exposés, échanges d'expériences, exercices pratiques,
- Remise de documentation, formalisation par les participants de protocoles et/ou d'actions prioritaires pour leur crèche

MODALITES d'EVALUATION des ACQUIS : questionnaire individuel des apprentissages

EVALUATION DE LA FORMATION : questionnaire à l'issue de la formation, puis à 3 mois

FORMATRICE : Katia TARDIEU, Diététicienne nutritionniste

Inscription(s)-information(s) : Jean-Claude FUENTES (Assistant Adm.) jc.fuentes@acepprif.org

Merci de nous préciser les informations participant·es : **nom, prénom, fonction, téléphone portable, E-mail**



Si vous êtes en situation de handicap ou si vous avez des besoins spécifiques qui nécessitent des aménagements pour suivre les séances, notre équipe est à votre écoute pour vous accompagner et faciliter votre parcours. **N'hésitez pas à nous le signaler au plus tôt pour que nous puissions adapter notre proposition (accessibilité physique, contenus...)**

Contact : Laurence Montalbetti, référente handicap, pour mettre en œuvre un accompagnement et des modalités d'adaptation de la formation 01 40 09 50 53 laurence.montalbetti@acepprif.org

**Mercredi 17 et jeudi 18 juin
Ou Mercredi 18 et jeudi 19
novembre 2026**

Public : Cuisiniers, cuisinières et
Responsables Techniques + Parent

9h30-13h / 14h-17h30 (14h)

Lieu : Acepprif

Coût :

840 € adhérents Acepp

966 € non adhérents