

Hygiène et sécurité alimentaire en cuisine de crèche : Séquence 1

OBJECTIFS : Cette formation vise garantir la sécurité sanitaire des aliments préparés et/ou servis aux enfants dans les crèches par les professionnel.les en charge de la cuisine.

PUBLIC : Les professionnel.les et les bénévoles des lieux d'accueil de jeunes enfants, Cuisiniers, cuisinières et Responsables Techniques

PRÉREQUIS : Pas de pré requis spécifique. 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 PÉDAGOGIQUES :

- 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'ÉVALUATION DES ACQUIS : questionnaire individuel des apprentissages

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

FORMATRICE : Katia TARDIEU, Diététicienne nutritionniste

INFORMATIONS : formation@acepprif.org

Formulaire d'inscription en ligne :

Session 22-23 avril 2027 : <https://www.logiciel-galaxy.fr/catalogue-ACEPPRIF-16-206-259.html>

Session 2-3 décembre 2027 : <https://www.logiciel-galaxy.fr/catalogue-ACEPPRIF-16-206-260.html>



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

**Jeudi 22 et vendredi 23 avril
2027**

**Ou jeudi 2 et vendredi 3
décembre 2027**

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

Lieu : Acepprif

Coût : 840 € HT

TVA non applicable

