



# HACCP : Spécial Petite Enfance

## PROGRAMME DE FORMATION

### DOMAINE

- ✧ Réf IFREC : IFR16

### LES OBJECTIFS PROFESSIONNELS

A l'issue de la formation, le stagiaire aura les capacités nécessaires pour organiser son activité dans les conditions d'hygiène conforme à la réglementation

### DURÉE / TYPE DE FORMATION

- ✧ 2 jours
- ✧ Présentiel ou Distanciel
- ✧ 12 participants maximum

### PUBLIC CONCERNÉ & PRÉREQUIS

- ✧ Métiers de bouche, agroalimentaire, responsable qualité, personnel d'encadrement, pilote de projet
- ✧ Avoir des connaissances en alimentation et cuisine

### TARIF

- ✧ 850€

IFREC trouve avec vous la solution de financement adaptée à votre profil, et prend en charge les étapes administratives liées au financement dès votre inscription.

### L'hygiène au sein de l'entreprise

- ✧ Définition du terme hygiène et sécurité alimentaire.
- ✧ La réglementation en application
- ✧ Le PMS (Plan de Maîtrise Sanitaire).
- ✧ A qui s'appliquent ces règles.

### Le quotidien dans votre structure

- ✧ L'organisation et les contrôles au quotidien pour assurer la sécurité des denrées alimentaires.

### Les facteurs de risques alimentaires

- ✧ Les cinq principales sources de contaminations (« 5 M »).
- ✧ Les dangers alimentaires à considérer dans votre secteur d'activité
- ✧ Connaître les facteurs de multiplications des micro-organismes pour mieux les gérer

### Les moyens de maîtrise généraux (prérequis)

- ✧ Le respect des Bonnes Pratiques de Fabrication, d'Hygiène du personnel et des locaux

Comment éviter les contaminations, l'apparition des dangers ? : les matières premières utilisées de la réception à la distribution, DLC, DDM, la marche en avant, l'hygiène du personnel, le nettoyage et la désinfection...

Comment éviter les multiplications ou la survie des micro-organismes ? : la maîtrise des températures, des process... Maîtrise des biberons et des laits maternels  
La traçabilité (produits, origine des viandes, échantillons témoin)

### Présentation de l'HACCP

- ✧ Définition de la méthode HACCP
- ✧ Les principes de l'HACCP (obligation réglementaire)
- ✧ Qu'est-ce que l'analyse des dangers et la maîtrise des dangers. Les 12 étapes

### Point sur la journée type

## MODALITES DE LA FORMATION

### ADMISSION

Entretien téléphonique et/ou physique de pré admission avec un formateur professionnel de l'IFREC. Échange sur les problématiques rencontrés et les objectifs. Satisfaire au test de positionnement.

Délai d'inscription de 7 jours avant le début de la formation.

### MOYENS PÉDAGOGIQUES ET RESSOURCES

Exposés théoriques et cas pratiques reposant sur de la mise en situation.

### MODALITÉS D'ÉVALUATION

Auto-évaluation de positionnement par entretien ou questionnaire.  
Auto-évaluation des acquis de la formation par questionnaire amenant à une réflexion sur un plan d'actions.

### RECOMMANDATION, CONCLUSION ET CERTIFICATION

La formation est ponctuée d'une attestation de fin de formation délivrée par l'organisme de formation IFREC.

Y seront précisés les objectifs pédagogiques, le nombre d'heures totales de la formation, la validation des acquis ainsi que la date.

### OUTILS PÉDAGOGIQUES

Méthode pédagogique active, utilisée avec l'outil d'apprentissage basé sur l'expérience, l'observation, la réflexion et l'application.

### RÉFÉRENT : DANIEL COLLET

Formateur expert  
24 ans d'expérience en formation professionnelle en cuisine et hygiène alimentaire.  
48 ans d'expérience en restauration.

### LIEU DE FORMATION

En intra entreprise  
Salles de formation situées à Châteauneuf -les-Martigues (13220), Martigues (13500), et Marignane (13700).  
Les lieux de formation sont susceptibles de changer.

### ACCESSIBILITÉS AUX PERSONNES EN SITUATION D'HANDICAP

Nous réalisons des études préalables pour adapter les locaux, les modalités pédagogique et l'animation en fonction des demandes.  
Nous mettrons tout en œuvre pour nous tourner vers nos partenaires spécialisés.

### CONTACT

Daniel COLLET, référent pédagogique handicap et qualité au sein d'IFREC.  
06.75.61.44.44.  
contact@ifrec13.com