

PETITE ENFANCE

**BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE EN
RESTAURATION DANS LES STRUCTURES**



FORMATION
Développer ses compétences



PROGRAMME

Les professionnels distribuant des repas et/ou des goûters en collectivité sont obligés de respecter l'ensemble des règles et principes de l'hygiène alimentaire. Dans cet objectif, cette formation vous permettra de connaître les principes de base d'hygiène en restauration afin que vous puissiez répondre à l'ensemble des critères exigés par la réglementation et contribuer à améliorer les conditions d'hygiène et de sécurité sur votre lieu de travail.



OBJECTIFS

- Comprendre et identifier les impératifs de sécurité alimentaire lors de la distribution des repas
- Mettre en œuvre les bonnes pratiques d'hygiène lors de la préparation et de la distribution des repas
- Sensibiliser un collaborateur ou un nouvel arrivant aux bonnes pratiques d'hygiène



Familles Rurales
Fédération régionale du Grand Est
12 rue de l'Abbé Devaux
54140 JARVILLE LA MALGRANGE



Jeudi 12 octobre 2023



1 jour 7 heures
De 9 h 00 à 12 h 30 et de 13 h 30 à 17 h 00



Professionnels travaillant en direction d'un public Petite Enfance (Crèche, Multi-Accueil, Micro-crèche, etc...) dans une structure proposant de la restauration



Pré-requis : Etre en situation de distribuer des repas en collectivité



Formation en présentiel



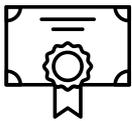
225 € pour les salariés et bénévoles Familles Rurales
275 € pour les salariés et bénévoles hors réseau Familles Rurales.



Capacité d'accueil : entre 8 et 16



Professionnelle de la restauration, formatrice HACCP



MODALITÉS DE CERTIFICATIONS

Suivi de l'exécution et évaluation des résultats

Modalités d'obtention

- Feuilles de présence
- Quiz
- Fiche de suivi individuel
- Attestation d'assiduité avec validation des acquis
- Certificat de réalisation de l'action de formation

Compétences visées

- Identifier l'origine des microorganismes dans les aliments
- Identifier les situations à risque lors de la préparation et de la distribution des repas
- Connaître les différentes techniques de conservation des aliments
- Connaître les bonnes pratiques d'hygiène requises lors de la préparation et de la distribution des repas et les conséquences de leur non-respect