



FORMATIONS INTRA

SECURITÉ ALIMENTAIRE

NUTRITION CHEZ LES 0-3 ANS

L'HYGIÈNE EN CRÈCHE

## SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

Bonnes Pratiques de Fabrication

### Objectifs pédagogiques

- Connaître les risques alimentaires.
- Mettre en place les mesures préventives adaptées.
- Mettre en place le Plan de Maîtrise Sanitaire
- Maîtriser le plan de nettoyage.

**Durée** : 1 jour (6 heures)

**horaires**: 9h00 - 12h00 / 13h30 - 16h30

**Public** : tout le personnel de la crèche (groupe de 12 personnes maximum)

### Contenu

- **Quizz**
- **Les risques alimentaires**
  - Définitions
  - La microbiologie en pratique
- **Le plan de maîtrise sanitaire, les bonnes pratiques de fabrication**
  - L'hygiène des manipulateurs
  - La réception des matières premières
  - Les préparations froides
  - La chaîne du froid et du chaud
  - Le refroidissement
  - Le service en différé pour les bébés
  - La gestion des stocks
  - Les déchets (préparation, service)
  - Les opérations spécifiques (déboîtage, décongélation, épiluchage des légumes...)
  - La gestion des températures
  - Le plat témoin
  - La Traçabilité
  - La maîtrise du processus de nettoyage et de désinfection

### Documents fournis

La copie de l'intervention.  
La liste des documents à tenir à jour dans l'établissement.  
Affichettes pédagogiques

**Tarifs** : 690 euros nets de taxe (plus participation aux frais de déplacement)

## ÉDUCATION ALIMENTAIRE NUTRITION CHEZ LES 0-3 ANS

### Objectifs pédagogiques

- Réactualiser les connaissances sur la nutrition
- Participer à l'éducation alimentaire des enfants et de leur famille

**Durée** : 1 jour (6 heures)

**horaires**: 9h00 - 12h00 / 13h30 - 16h30

**Public** : tout le personnel de la crèche (groupe de 12 personnes maximum)

### Contenu

- **Le lien alimentation - santé**
- **L'alimentation de l'enfant**
  - Les besoins physiologiques du nourrisson, de l'enfant
  - Surveillance de l'équilibre alimentaire : les courbes de croissance
- **L'éducation alimentaire, pour atteindre un meilleur équilibre nutritionnel**
  - Conseils nutritionnels généraux
  - La diversification alimentaire
  - La qualité des aliments
  - L'encadrement des repas
  - Les activités pour éduquer les enfants et les parents
- **Technique des plans alimentaires**
  - Structure, équilibres des menus

### Documents fournis

- La copie de l'intervention
- Plaquettes d'information

**Tarifs** : 690 euros nets de taxe (plus participation aux frais de déplacement)

## L'HYGIÈNE EN CRÈCHE

### Objectifs pédagogiques

- Mettre en place les protocoles « Hygiène »
- Appliquer les protocoles « Hygiène »

**Durée** : 1 jour (6 heures)

**horaires**: 9h00 - 12h00 / 13h30 - 16h30

**Public** : tout le personnel de la crèche (groupe de 12 personnes maximum)

### Contenu

- **L'entretien des locaux, du linge et des jouets**
  - les produits, le matériel, les techniques
  - les fréquences
- **L'hygiène autour des repas**
  - nettoyage, préparation des biberons
  - Le repas des moyens et des grands
- **L'hygiène autour du change**
  - Comportements
  - Précautions à prendre en cas d'épidémie
- **L'hygiène du personnel**
  - La tenue
  - L'hygiène des mains
  - Le comportement
- **Bébé and Co**
  - Doudou
  - Sucette
  - Les parents
  - Les maladies...

### Documents fournis

- La copie de l'intervention
- Affichettes pédagogiques

**Tarifs** : 690 euros nets de taxe (plus participation aux frais de déplacement)