

## HACCP et le plan de maîtrise sanitaire

### Formation en présentiel

#### MODALITES

**Durée** : 7h soit 1 jour

**Date** : 08 décembre 2025

**Horaires** : 08h30 – 12h30 - 13h30 – 16h30

**Lieu** : Immeuble Faic – Route de Montabo – 1 avenue Gustave Charlery – 97300 Cayenne

**Public** : Tous les personnels prenant part à l'activité de restauration collective en EAJE.

**Prérequis** : Aucun prérequis n'est nécessaire.

**Moyens d'évaluation** : Evaluation des acquis des stagiaires en amont et en aval de l'action de formation de manière à visualiser leur progression et leur montée en compétence.

**Sanction de la formation** : Certificat de réalisation.

**Intervenant et qualité** : Mr SCHIEFER Emmanuel, chef d'entreprise, formateur et coach.

#### OBJECTIFS

Mise en œuvre de la méthode HACCP en structure petite enfance et réglementation des normes en vigueur.

#### MODALITES PEDAGOGIQUES ET ELEMENTS DE SUIVIS

- Exposés théoriques
- Échanges avec les stagiaires

#### PROGRAMME

- Présentation de la réglementation en vigueur
- Présentation des normes spécifiques
- Exposé des risques (microbiologie)
- La méthode HACCP appliquée en structure petite enfance
- Le plan de maîtrise sanitaire et les processus à mettre en place
- Présentation des guides de bonnes pratiques