

HACCP et le plan de maîtrise sanitaire

Formation en présentiel

MODALITES

Durée : 7h soit 1 jour

Date : 13 octobre 2025

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

Lieu : Immeuble Avantage – 11 Rue des Arts et Métiers – Lot. Dillon Stade – 97200 Fort-de-France

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