

# PROGRAMME DE FORMATION

## LA MÉTHODE HACCP EN CRÈCHE

14H

MISE À JOUR : 01/2025

### OBJECTIFS DE FORMATION :

Cette formation a pour objectif d'acquérir les capacités nécessaires pour organiser et gérer une activité alimentaire dans des conditions d'hygiène conformes aux attentes de la réglementation en vigueur (arrêté du 5 octobre 2011) en Établissements d'Accueil de Jeunes Enfants.



**100% À DISTANCE**



**FORMEZ-VOUS À VOTRE RYTHME  
ACCÈS 24/24, 7/7**

## **PUBLIC CONCERNÉ**

Toute personne exerçant ou souhaitant exercer une activité avec manipulation des denrées alimentaires en Établissement d'accueil de jeunes enfants (EAJE) en France, et voulant faire valoir une formation en hygiène alimentaire.

## **PRÉ-REQUIS**

Aucun niveau minimum requis.

- Comprendre, parler, lire et écrire le Français.
- Être à l'aise avec l'outil informatique
- Disposer d'une bonne connexion internet.

## **ASSISTANCE PÉDAGOGIQUE**

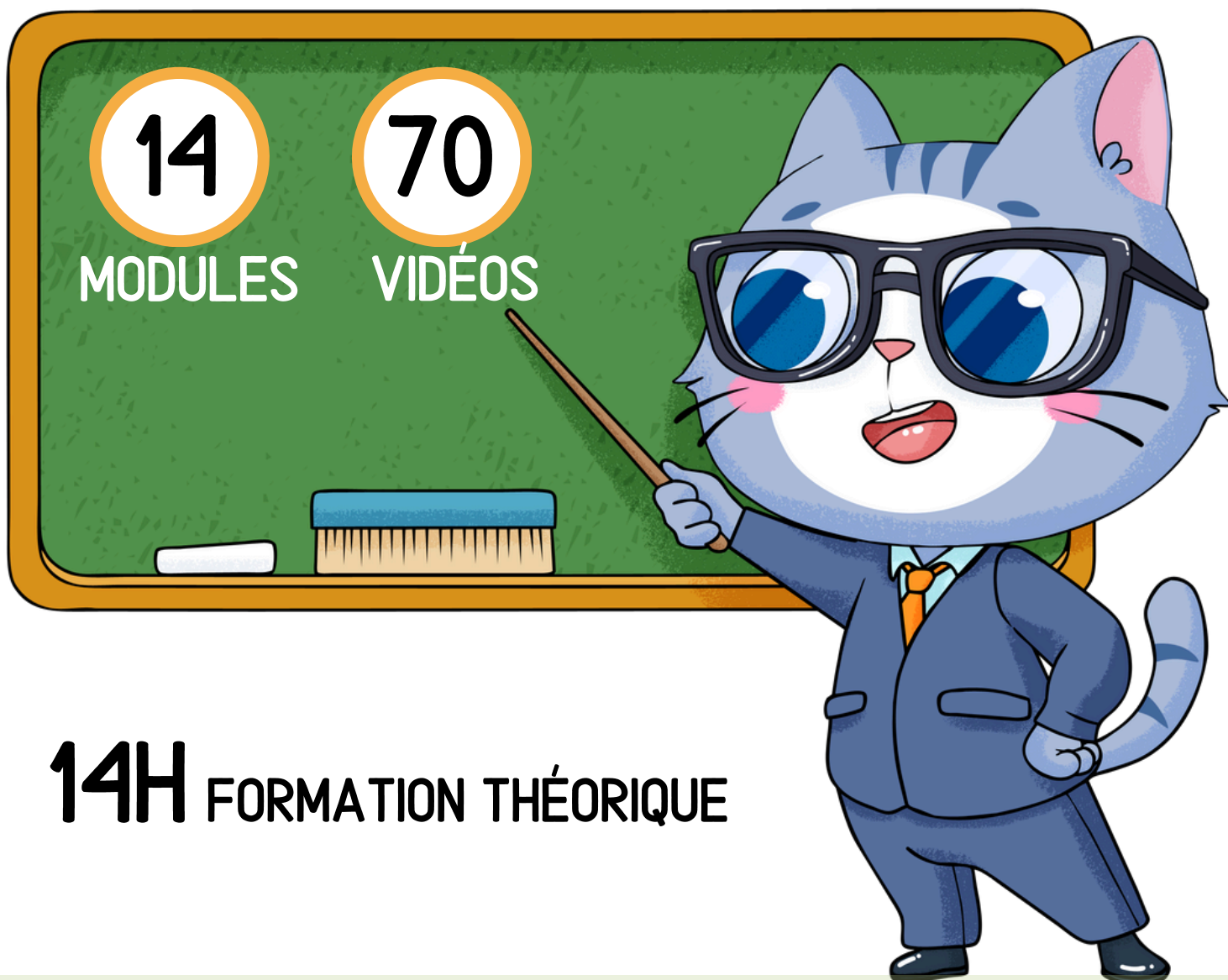
Une assistance pédagogique est disponible sous 48h par mail et via un espace commentaires en-dessous de chaque vidéo pour répondre à vos questions.

## **ASSISTANCE TECHNIQUE**

Une assistance technique est disponible par mail dans le cas de dysfonctionnalités techniques rencontrées pendant votre formation.

## **ACCESSIBILITÉ**

Nous invitons toute personne porteur d'un handicap à contacter notre référent handicap Laureen à [laureen@poupischool.fr](mailto:laureen@poupischool.fr) afin que nous puissions évaluer et adapter votre parcours de formation.



**14H** FORMATION THÉORIQUE

**ACCÈS À UNE BIBLIOTHÈQUE DE DOCUMENTS EN  
LIBRE ACCÈS COMPOSÉE DE +50 DOCUMENTS**



Fondateur de l'organisme PoupSchool  
Gestionnaire de 6 micro-crèches  
Expert formateur petite enfance et entrepreneuriat



# PARTIE 1

## LES DIFFÉRENTS DANGERS ALIMENTAIRES

### MODULE 1

## LES MICRO-ORGANISMES

### COMPÉTENCES CIBLÉES

30M

- Identifier et repérer les différents micro-organismes
- Maîtriser les risques liés aux Toxi-Infections Alimentaires Collectives

1. Les différents dangers alimentaires à maîtriser
2. Les différents types de micro-organismes
3. Où se trouvent les micro-organismes ?
4. Comment les micro-organismes se développent-ils ?
5. Les risques liés aux micro-organismes : les T.I.A.C

Auto/Évaluation | QCM N°1

10 min

# MODULE 2

## LES BACTÉRIES (MICRO-ORGANISMES PATHOGÈNES) RESPONSABLES DE T.I.A.C

### COMPÉTENCES CIBLÉES

- Connaître et identifier les différentes bactéries responsables des T.I.A.C

1H

1. La Salmonelle
2. Le Campylobacter
3. Le Staphylocoque doré
4. Le Bacille Cereus
5. La Listeria
6. Le Novovirus
7. Le Clostridium botulinum
8. Le Clostridium difficile
9. Conclusion



Auto/Évaluation | QCM N°2

10 min



# MODULE 3

## LES PARASITES

### COMPÉTENCES CIBLÉES

1H

- Connaître et identifier les différents parasites

1. Les parasites, qu'est-ce que c'est ?

2. Les différents parasites

- Le ténia
- L'anisakis
- La toxoplasmose

Auto/Évaluation | QCM N°3

10 min

# MODULE 4

## LES CORPS ÉTRANGERS

1H

### COMPÉTENCES CIBLÉES

- Connaître et identifier les corps étrangers en cuisine

1. Les corps étrangers en cuisine

Auto/Évaluation | QCM N°4

10 min

# MODULE 5

## LES DANGERS CHIMIQUES

1H

### COMPÉTENCES CIBLÉES

- Différencier les différents produits chimiques
- Savoir repérer les dangers chimiques

#### 1. Les produits chimiques

Auto/Évaluation | QCM N°5

10 min

# MODULE 6

## LES DANGERS BIOLOGIQUES

1H

### COMPÉTENCES CIBLÉES

- Maîtriser les différents allergènes et intolérances
- Maîtriser la réglementation en rapport avec les dangers biologiques

1. Les allergènes et intolérances, qu'est-ce que c'est ?

2. La réglementation des allergènes et intolérances

3. Les PAI et la diversification

Auto/Évaluation | QCM N°6

10 min

# PARTIE 2

## HYGIÈNE, NETTOYAGE ET DÉSINFECTION

### MODULE 1

#### LA MÉTHODE HACCP

1H

#### COMPÉTENCES CIBLÉES

- Comprendre et mettre en place la méthode HACCP au sein d'une structure d'accueil de jeunes enfants

1. La méthode HACCP, qu'est-ce que c'est ?
2. Les 7 principes fondamentaux
3. L'arbre de décisions HACCP
4. La méthode des 5M
5. Le paquet hygiène

Auto/Évaluation | QCM N°7

10 min



# MODULE 2

## LA MARCHÉ EN AVANT ET L'AMÉNAGEMENT DE LA CUISINE

### COMPÉTENCES CIBLÉES

- Savoir mettre en place la marche en avant dans votre cuisine
- Connaître les matériaux de la cuisine et les équipements du personnel à utiliser

1H

1. La marche en avant
2. Le circuit type de marche en avant
3. Démonstration de la marche en avant en crèche
4. Les matériaux et équipements du personnel

Auto/Évaluation | QCM N°8

10 min

# MODULE 3

## LES BONNES PRATIQUES POUR L'HYGIÈNE DU PERSONNEL

### COMPÉTENCES CIBLÉES

1H

- Mettre en place et maîtriser l'hygiène du personnel en cuisine
- Maîtriser les différents produits d'entretien et désinfectant

1. Introduction aux bonnes pratiques
2. L'hygiène des mains
3. Comment se laver les mains efficacement
4. La tenue vestimentaire
5. 8 points d'hygiène indispensables à respecter

6. La formation du personnel à l'hygiène

7. La méthode et le choix des produits

8. Comment fonctionnent les produits nettoyants ?

9. Comment bien utiliser les produits d'entretien

10. 9 points de précaution à respecter

11. La prévention et lutte contre les nuisibles

12. La gestion des déchets

Auto/Évaluation | QCM N°9

10 min

## MODULE 4

### LE PLAN DE NETTOYAGE ET DÉSINFECTION

#### COMPÉTENCES CIBLÉES

1H

- Maîtriser les différents éléments du plan de nettoyage et désinfection. Fichier Google Sheet à personnaliser

#### 1. Le plan de nettoyage et de désinfection



# PARTIE 3

CONNAÎTRE L'ENSEMBLE DES POINTS DE MAÎTRISE

## MODULE 1

AVANT DE CUISINER, IL FAUT SE DÉCLARER !

### COMPÉTENCES CIBLÉES

- Maîtriser la réglementation des normes alimentaires en EAJE
- Connaître les démarches administratives

1. Introduction

2. Le contrôle de la DDPP

3. La déclaration d'activité et d'agrément sanitaire

1H

Auto/Évaluation | QCM N°10

10 min



# MODULE 2

## L'APPROVISIONNEMENT ET LES DIFFÉRENTS TYPES DE FONCTIONNEMENT

1H

1. Les différentes configurations de votre cuisine
2. L'étiquette du produit : DLC, DLC secondaire & DDM
3. Les plats témoins
4. La méthode de traçabilité

Auto/Évaluation | QCM N°11

10 min

# MODULE 3

1H

## LE FONCTIONNEMENT EN CRÈCHE

1. Interview sur le fonctionnement "liaison froide"
2. Démonstration : la livraison froide en pratique
3. Interview sur le fonctionnement "fait sur place"

Auto/Évaluation | QCM N°12

10 min

# MODULE 4

## LES BONNES PRATIQUES À CHAQUE ÉTAPE DU TRANSPORT À L'ASSIETTE

1H

1. Le déconditionnement et destockage
2. L'évaluation du fournisseur
3. La réception des matières premières
4. La réception du lait maternel

5. Le stockage des denrées alimentaires
6. Le transport des denrées alimentaires
7. L'utilisation de la viande hachée et du lait cru
8. L'assemblage et le service des plats
9. Le hachage, mixage et le tranchage
10. La congélation
11. La décongélation
12. La cuisson
13. Le PMS : Plan de Maîtrise Sanitaire
14. Le protocole biberon
15. Le protocole lait maternel
16. Le refroidissement et le maintien au chaud

Auto/Évaluation | QCM N°13

10 min

- ✓ Mise à disposition de documents pour réaliser votre PMS

## EXAMEN DE FIN DE FORMATION

- ✓ Questionnaire de 10 questions ouvertes  
Permet de valider l'ensemble des compétences  
Permet de délivrer l'attestation de fin de formation

30M



## MODALITÉS D'ACCÈS ET MÉTHODES UTILISÉES

- Formation e-learning : vidéos, fiches recap, QCM et examen de fin formation : Accès à une plateforme de formation en ligne
- Reception des accès et de votre convocation par e-mail le jour de votre entrée en formation (sous 30 jours minimum pour tout financement OPCO - Immédiat via l'abonnement)
- Vous disposez de 30 jours pour réaliser votre formation

## TARIF

-> 350€ pour l'accès - Financement OPCO possible sur devis

Demander un devis à [PoupiAcadémie ici](#)  
ou par mail à [poupi@poupiacademie.fr](mailto:poupi@poupiacademie.fr)

## RÉFÉRENTS

Votre référent administratif  
[marion@poupischool.fr](mailto:marion@poupischool.fr)

Votre référent pédagogique  
[olivier@poupischool.fr](mailto:olivier@poupischool.fr)

Votre référent handicap  
[laureen@poupischool.fr](mailto:laureen@poupischool.fr)

VOUS AVEZ DES QUESTIONS ? CONTACTEZ-NOUS PAR MAIL À : [POUPI@POUPIACADEMIE.FR](mailto:POUPI@POUPIACADEMIE.FR)

RÉSERVER UN RDV TÉLÉPHONIQUE AVEC NOTRE EXPERTE FORMATION

