



## SESSION

12 places

## DURÉE

1/2 jour soit 3h30

## TARIFS

300€ TTC

## TARIFS GROUPE

1250€ TTC

## CONTACT

Référente formation  
Assia GACEM

## CONTEXTE ET ENVIRONNEMENT

Cette formation s'inscrit dans le champ réglementaire visant à la sécurité et à la qualité des pratiques d'hygiène en restauration collective.

## PUBLIC VISÉ ET PRÉREQUIS

Professionnels du Pôle Petite Enfance  
Cette formation ne requière aucun pré-requis.

## OBJECTIFS ET COMPETENCES VISEES

### Les objectifs pédagogiques principaux

- Appréhender les différents dangers sanitaires pour la préparation des biberons
- Maîtriser les bonnes pratiques d'hygiène « étape par étape » jusqu'à la consommation des biberons
- Adapter son comportement et ses méthodes de travail pour le respect de l'hygiène en biberonnerie.

### Les objectifs pédagogiques opérationnels et compétences visées

- Mettre en œuvre les bonnes pratiques en biberonnerie
- Repérer les risques et alerter

### 1) NOTION D'HYGIÈNE ET DE SÉCURITÉ DES ALIMENTS, CONTEXTE RÉGLEMENTAIRE (durée : 75 mn)

- Prendre conscience des différents dangers sanitaires potentiels lors de la préparation des biberons
- Connaître le contexte réglementaire actuel : les obligations en hygiène alimentaire, notion de traçabilité et d'HACCP

### 2) LES MOYENS DE MAÎTRISE DU RISQUE SANITAIRE (durée : 75 mn)

- Définition des grands principes d'hygiène
- La méthode des 5M
- Reconnaître les bonnes pratiques d'hygiène

### 3) LES ENREGISTREMENTS INCONTOURNABLES (durée : 75 mn)

- Identifier les autocontrôles associés à toutes les étapes de la préparation des biberons
- Donner du sens aux enregistrements incontournables

### 4) FOCUS SUR L'ALLAITEMENT MATERNEL (durée : 60 mn)

### 5) BILAN ET ÉVALUATION DE LA FORMATION (durée : 15 mn)



## METHODES PEDAGOGIQUES

### Moyens pédagogiques et d'encadrement mis en œuvre

- Les stagiaires sont invités à faire partager leurs expériences professionnelles,
- Alternance entre apports théoriques, exercices pratiques et jeux pédagogiques
- Un livret participant dématérialisé est remis à chaque stagiaire en début de formation

## MODALITES D'EVALUATION ET DE VALIDATION

### Dispositif d'évaluation

- Un questionnaire de connaissance vous est remis en début de formation
- Un questionnaire de connaissance vous est remis en fin de formation
- Remise d'un questionnaire de satisfaction à l'issue de la formation
- Envoi d'un questionnaire à 3 mois de la formation

### Validation de la formation

- Remise d'une attestation de fin de formation sous réserve d'avoir assisté à l'intégralité de la formation.

NB : En aucun cas cette attestation ne vaut avis d'aptitude ou titre d'habilitation.

### Animation

Madame Marcelline HEROUART, est consultante, formatrice et facilitatrice.

Son objectif est de vous apporter des connaissances et des clés pour que votre quotidien prenne du sens, et en soit facilité. Elle justifie de 8 ans d'expérience professionnelle en tant qu'Ingénieur Qualité et d'une expérience de Consultante/Formatrice pour la restauration commerciale, traiteur et collective.

Depuis 2018, par choix et par goût, elle s'est spécialisée dans le domaine de la petite enfance notamment pour soutenir les professionnels de la petite enfance dans l'accompagnement du jeune enfant dans son développement émotionnel, social, cognitif et affectif. Son intention est d'accompagner les professionnels de la petite enfance dans le développement de leurs compétences professionnelles afin de garantir un accueil de qualité du jeune enfant, tant d'un point de vue qualité sécurité alimentaire que qualité d'accompagnement dans son développement.

Marcelline HEROUART dispose aujourd'hui d'une large palette de formations, ainsi que d'une expérience de Direction de crèche. Adhérente à plusieurs réseaux, elle enrichit en continue ses connaissances sur les dernières avancées scientifiques, psychologiques et sociétales afin de proposer un contenu de formation qui soit le plus adapté à l'environnement et aux connaissances actuelles.

### Modalités pratiques

- Formation d'une journée soit 3 heures 30.
- La formation se déroulera sur site.
- 10 à 12 participants.

### Délai d'accès à la formation/ Calendrier des inscriptions

- 2 à 4 semaines disponibles sur le site internet ou sur demande.



## Modalités d'accès à la formation pour les personnes en situation de handicap

Les personnes en situation de handicap qui souhaitent participer à cette formation peuvent bénéficier, si elles le jugent nécessaire, d'adaptations à leur situation.

**Notre référent handicap, Monsieur Franck CLUZEL**, est à votre écoute.

**Vous pouvez le contacter au 06 58 46 42 79.**

Nous mettrons tout en œuvre pour mettre en place les adaptations possibles et/ou nous mobiliserons les partenaires nécessaires

### MODALITES D'INSCRIPTION

Inscription via le **FORMULAIRE** du  
**Département Formation Continue**

INSCRIPTION : <https://www.croix-saint-simon.org/dfc-inscription>