

LE DOCUMENT UNIQUE

Objectifs pédagogiques

- Mettre en œuvre une démarche d'évaluation des risques réaliste et adaptée
- Décrire et quantifier les risques associés
- Se donner les moyens de planifier et d'atteindre ses objectifs en Hygiène, Sécurité et Santé.
- Réaliser et mettre à jour le Document Unique

Durée : 1 jour (7 heures)

Public : Responsable technique, directeur(trice), adjoint (te), toute personne ayant en charge la gestion des risques

Contenu

- **Le décret du 5 novembre 2001 et la circulaire du 18 avril 2002**
- **Préparer la démarche et définir les unités de travail**
 - Définir qui fait quoi
 - Partir de l'existant
 - Définir les unités de travail
- **Evaluer les risques et rédiger le Document Unique**
 - Repérer les familles de risques
 - Analyser les conditions d'exposition aux risques du personnel
 - Evaluer les risques
 - Rédiger le Document Unique
- **Construire le plan d'actions de prévention**
- **Mettre en œuvre le plan d'actions de prévention**
 - des actions de prévention à combiner: les solutions techniques, l'organisation du travail, les actions d'appui au personnel
- **Suivre le plan d'actions de prévention et mettre à jour le document unique**

Documents fournis

La copie de l'intervention
Plaquettes d'information

Tarifs : 710 euros nets de taxe (plus participation frais déplacement)

LE DEVELOPPEMENT DURABLE EN CRÈCHE

Objectifs pédagogiques

- Mettre en place une politique de développement durable
- Assurer le bien être des enfants à court et long terme mais aussi des adultes y travaillant

Durée : 1 jour (7 heures)

Public : professionnels travaillant dans le domaine de la petite enfance

Contenu

- **Origine, concept du Développement Durable**
- **Les enjeux en crèche**
- **Les atouts du développement durable**
- **Les axes de travail à explorer**
 - L'alimentation
 - Les produits d'entretien
 - Les couches
 - Les jouets
 - Le tri sélectif et le recyclage
 - Les fournitures
 - L'Habitat et l'énergie
 - Les activités pédagogiques
- **Les tableaux de bord**

Documents fournis

La copie de l'intervention.
Affichettes pédagogiques

Tarifs : 710 euros nets de taxe (plus participation frais déplacement)



F O R M A T I O N S
I N T R A

Pôle d'Innovation de Mescoat 29800 LANDERNEAU
Tél.: 02.98.30.35.07 Fax: 02.98.30.35.08
SIRET 422 505 149 00019
N° déclaration existence: 53290630029

L'HYGIENE EN CRECHE

Objectifs pédagogiques

- Respecter les règles d'hygiène
- Mettre en place et appliquer les protocoles Hygiène

Durée : 1 jour (7 heures)

Horaires: 9h00-12h00 / 13h30-17h30

Public : Tout le personnel de la crèche

Contenu

■ L'hygiène du personnel

- La tenue
- L'hygiène des mains
- Les comportements auprès des enfants

■ L'entretien des locaux, du linge et des jouets

- Le T.A.C.T
- Les produits
- La sécurité

■ L'hygiène autour des repas

- La préparation des repas (marche en avant, le respect de la chaîne du froid...)
- Le temps du repas... des moyens et des grands

■ La biberonnerie

■ L'hygiène autour du change

- Comportements
- Précautions à prendre en cas d'épidémies

■ Sucettes et Doudous

Documents fournis

La copie de l'intervention et affichettes pédagogiques

Tarifs : 710 euros nets de taxe (plus participation frais déplacement)

LES BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE ALIMENTAIRES

Objectifs pédagogiques

- Appliquer les bonnes pratiques d'hygiène alimentaire
- Maîtriser le plan de nettoyage

Durée : 1 jour (7 heures)

Horaires: 9h00-12h00 / 13h30-17h30

Public : Tout le personnel de la crèche

Contenu

- *Les risques alimentaires, rappels*
- *Les Bonnes Pratiques en cuisine de crèche*
 - L'hygiène des manipulateurs
 - La réception des matières premières
 - L'organisation du travail
 - 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)
 - Le plat témoin
 - La Traçabilité
- *Les Bonnes Pratiques en biberonnerie*
- *Le plan de nettoyage et de désinfection*
 - Les produits
 - Les règles d'efficacité et de sécurité

Documents fournis

La copie de l'intervention.

La liste des documents à tenir à jour dans l'établissement.

Affichettes pédagogiques

Tarifs : 710 euros nets de taxe (plus participation frais déplacement)

EDUCATION ALIMENTAIRE NUTRITION CHEZ LES 0-3 ANS

Objectifs pédagogiques

- Réactualiser les connaissances sur l'éducation alimentaire
- Participer à l'éducation alimentaire des enfants et de leur famille
- Elaborer des menus adaptés et équilibrés

Durée : 1 jour (7 heures)

Horaires: 9h00-12h00 / 13h30-17h30

Public : Tout le personnel de la crèche

Contenu

■ Quiz

■ *L'éducation alimentaire, pour atteindre un meilleur équilibre nutritionnel*

- Le GEMRCN
- Les groupes d'aliments
 - Les fruits et légumes
 - Les produits laitiers
 - Les viandes, poissons et œufs
 - Les féculents
 - Les matières grasses rajoutées
 - Les produits sucrés
 - L'eau
- La diversification alimentaire (quand, comment)
- Les produits à base de soja
- La qualité des matières premières (les additifs alimentaires, les produits bio...)
- Trucs et astuces pour développer le goût chez le tout petit et informer les parents
- L'organisation d'une journée alimentaire
- Le temps du repas

Documents fournis

La copie de l'intervention

Plaquettes d'information

Tarifs : 710 euros nets de taxe (plus participation frais déplacement)