



# FORMATIONS 2020

## RESTAURATION COLLECTIVE

ALSACE-MOSELLE



QUAND LES TALENTS  
GRANDISSENT  
LES COLLECTIVITÉS  
PROGRESSENT

## L'ORGANISATION ET LA PRÉSENTATION D'UN BUFFET

Durée **2,5 jours**

Niveau **Niveau approfondissement**

**COLMAR**  
Code IEL : 01:0L4RT002  
18-19/02/20

Sabine GOETTELMANN  
DELEGATION ALSACE-MOSELLE  
03 89 21 72 41

 Une adresse courriel personnelle est nécessaire à l'inscription

Code stage : 0L4RT

### PUBLIC

Cuisiniers et cuisinières et autres personnels de restauration ayant à composer ou à participer occasionnellement la mise en place de buffets.

### OBJECTIFS

- repérer les principes d'organisation et les techniques de travail du personnel,
- identifier les besoins en matériel en fonction de la nature de la prestation,
- maîtriser la fabrication de préparation simple ou valoriser une prestation culinaire,
- mettre en place un buffet (emplacement, nappage) et réaliser une mise en scène.

### CONTENU

- Les différents types de buffets :
  - Cocktail dînatoire,
  - Buffets assis-debout.
- Les techniques de services,
- Les postures professionnelles,
- La gestion des achats et des retours.

### MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Mise en pratique (si possible en situation réelle lors d'une manifestation festive), apports théoriques et méthodologiques

## ATELIER CULINAIRE : ORGANISER ET METTRE EN VALEUR UN SALADE-BAR

Durée **2,5 jours**

**CHÂLONS-EN-CHAMPAGNE**  
Code IEL : 07:0L4RU001  
20-21/02/20

Bruno PETIT  
DELEGATION CHAMPAGNE-ARDENNE  
03 24 56 21 05

**COLMAR**  
Code IEL : 01:0L4RU003  
30/09-01/10/20

Sabine GOETTELMANN  
DELEGATION ALSACE-MOSELLE  
03 89 21 72 41

 Une adresse courriel personnelle est nécessaire à l'inscription

Code stage : 0L4RU

### PUBLIC

Personnels de restauration utilisant un salade-bar ou ayant un projet d'utilisation.

### OBJECTIFS

Identifier et analyser les atouts d'un salade-bar Proposer des plats équilibrés en mettant en valeur les textures, les saveurs et le visuel tout en tenant compte des saisonnalités des denrées alimentaires. Préparer et produire une offre variée et créative de salades composées Associer les sauces, les épices, les aromates, les assaisonnements aux entrées et hors d'œuvres Réaliser des desserts composés et innovants et présenter des fromages à la coupe Adapter le matériel et organiser le travail des équipes aux locaux. Appliquer une hygiène alimentaire et une salubrité des aliments servis

### CONTENU

- L'installation d'un salade-bar
- La création de recettes attrayantes
- La préparation et la production des denrées alimentaires
- La présentation d'un salade-bar
- L'organisation du service et des postes de travail

### MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Exercices pratiques en atelier pédagogique (cuisine et salade-bar)
- Apports de connaissances techniques, théoriques et méthodologiques
- Échanges de pratiques professionnelles et analyses

### PRÉ-REQUIS

Venir avec sa tenue de travail durant les journées en présentiel. Disposer d'un ordinateur avec accès à internet, d'une adresse courriel individuelle.

## ATELIER CULINAIRE : VALORISATION DES LÉGUMINEUSES ET CÉRÉALES BIO

Durée **2 jours**

Niveau **Niveau approfondissement**

**MÂCON**  
Code IEL : 04:SXK1C017  
24-25/02/20

Isabelle Bonniaud  
DELEGATION BOURGOGNE  
03 85 38 89 53

**COLMAR**  
Code IEL : 01:SXK1C040  
15-16/04/20

Sabine GOETTELMMANN  
DELEGATION ALSACE-MOSELLE  
03 89 21 72 41

**Code stage : SXK1C**

### PUBLIC

Cuisinier.ère.s

### OBJECTIFS

- identifier tout l'intérêt de la consommation des légumineuses et céréales bio sur les différents plans écologique, économique et de la santé publique,
- développer des préparations à base de légumineuses et de céréales bio en tenant compte de leur saisonnalité et de l'approvisionnement local, dans le respect des règles sanitaires et nutritionnelles.

### CONTENU

- connaissance des légumineuses et des céréales bio : définition, diversité des variétés, richesse nutritionnelle, intérêt écologique et économique,
- la cuisine des légumineuses et des céréales bio : les techniques adaptées de cuisson, les associations pour diversifier les sources de protéines,
- les recettes pour élargir l'offre alimentaire tout en maîtrisant voire en réduisant les coûts de production,
- réalisation de fiches techniques,
- la communication auprès des convives.

### MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Apports théoriques et ateliers de pratique en cuisine pédagogique.

## LES MENUS VÉGÉTARIENS

Durée **1 jour**

Niveau **Approfondissement**

**COLMAR**  
Code IEL : 01: SX50H004  
07/10/20

Sabine GOETTELMMANN  
DELEGATION ALSACE-MOSELLE  
03 89 21 72 41

**Code stage : SX50H**

### PUBLIC

Agents de restauration, cuisiniers, cuisinières, responsables de production culinaire, responsables qualité

### OBJECTIFS

- Etre capable d'élaborer un menu végétarien hebdomadaire, conformément à la loi EGALIM du 30/10/2018,
- Disposer d'outils et de repères pour la mise en oeuvre

### CONTENU

- Rappel relatifs aux bases de la nutrition, notamment les sources protéiques,
- Rappel de la réglementation et des recommandations en vigueur relatives à l'élaboration des menus en restauration scolaire,
- Les composantes d'un menu végétarien, insertion dans le plan alimentaire et la grille des menus,
- Les produits et leurs préparations, les quantités, les associations céréales/légumineuses,

- L'importance de la présentation

- La communication auprès des convives et des parents

Suite à ce stage théorique, il est possible de suivre les 2 ateliers pratiques SXK1B et SXK1C

### MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Apports théoriques en nutrition, échanges de pratique, exercices pratiques

### PRÉ-REQUIS

Avoir suivi le module « Qualité nutritionnelle et élaboration des repas en restauration scolaire » ou avoir des notions de nutrition.

## L'ÉLABORATION DE PÂTISSERIES SIMPLES

Durée **2 jours**

Niveau **Fondamentaux du métier**

**COLMAR**  
Code IEL : 01:0L4U6004  
21-22/10/19

Sabine GOETTELMANN  
DELEGATION ALSACE-MOSELLE  
03 89 21 72 41

**SAULXURES-SUR-MOSELLOTTE**  
Code IEL : 12:0L4U6020  
12-13/05/20

Marie-Christine Ferrare Lecomte  
DELEGATION LORRAINE  
03 29 64 05 22

**COLMAR**  
Code IEL : 01:0L4U6016  
09-10/03/21

Sabine GOETTELMANN  
DELEGATION ALSACE-MOSELLE  
03 89 21 72 41

Code stage : 0L4U6

### PUBLIC

Cuisiniers et cuisinières, agents et agentes de production.

### OBJECTIFS

- maîtriser les techniques de base d'élaboration de pâtisseries simples à partir de produits bruts ou semi-élaborés,
- repérer les critères sanitaires, sensoriels et nutritionnels pour une prestation de qualité.

### CONTENU

- produits bruts, produits semi-élaborés,
- pâtisseries traditionnelles : tartes, choux, éclairs, brioches, babas, millefeuilles,
- biscuits : génoise, charlotte,
- crèmes et mousses,
- montage de pâtisseries simples,
- élaboration de la fiche technique.

### MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Alternance de théorie et de mise en pratique en cuisine pédagogique.

## LA CRÉATION DE DESSERTS AUTOUR DU CHOCOLAT

Durée **2 jours**

Niveau **Niveau approfondissement**

**CHARLEVILLE-MÉZIÈRES**  
Code IEL : 07:0L4U7012  
18-19/02/20

Bruno PETIT  
DELEGATION CHAMPAGNE-ARDENNE  
03 24 56 21 05

**STRASBOURG**  
Code IEL : 01:0L4U7013  
02-03/04/20

Sabine GOETTELMANN  
DELEGATION ALSACE-MOSELLE  
03 89 21 72 41

**GOLBEY**  
Code IEL : 12:0L4U7020  
22-23/04/20

Marie Christine Ferrare Lecomte  
DELEGATION LORRAINE  
03 29 64 05 22

Code stage : 0L4U7

### PUBLIC

Cuisiniers et cuisinières, agents et agentes de production

### OBJECTIFS

- réaliser des desserts à base de chocolat en respectant les critères sanitaires, sensoriels et nutritionnels,
- valoriser la présentation.

### CONTENU

- la présentation des différents produits chocolatés,
- la mise au point d'une couverture de chocolat,
- les décors,
- les entremets, les crèmes et les garnitures,
- les fiches techniques.

### MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Alternance de théorie et de pratique en cuisine pédagogique.

### PRÉ-REQUIS

Maîtriser les techniques de base d'élaboration de pâtisseries simples.

## LES TECHNIQUES CULINAIRES DE BASE

Durée **3 jours**

Niveau **Fondamentaux du métier**

**COLMAR**  
Code IEL : 01:SXX4E011  
25-27/11/19

Sabine GOETTELMANN  
DELEGATION ALSACE-MOSELLE  
03 89 21 72 41

**SAULXURES-SUR-MOSELLOTTE**  
Code IEL : 12:SXX4E054  
06-08/10/20

Marie-Christine Ferrare Lecomte  
DELEGATION LORRAINE  
03 29 64 05 22

**STRASBOURG**  
Code IEL : 01:SXX4E048  
23-24/02/21

Sabine GOETTELMANN  
DELEGATION ALSACE-MOSELLE  
03 89 21 72 41

Code stage : SXX4E

### PUBLIC

Agents de restauration travaillant en production de repas.

### OBJECTIFS

Maîtriser les principes culinaires de base en restauration collective, dans le respect des règles sanitaires, nutritionnelles, et d'une consommation économe des ressources.

### CONTENU

Adaptation des techniques culinaires de base aux productions en quantité et en fonction du process de production (liaison froide, liaison chaude), L'utilisation des fiches techniques, Les types de cuissons, L'utilisation de diverses gammes de produits alimentaires : bruts, surgelés, élaborés et semi-élaborés, Les écogestes dans un objectif d'économies de ressources, Réalisation de préparations culinaires : entrées, plats à base de viandes ou volailles ou poissons, garnitures, desserts.

### MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Apports vocabulaire et gestes techniques et travail en cuisine pédagogique

## LA PRODUCTION ET LA MISE EN VALEUR DES PRÉPARATIONS CULINAIRES FROIDES

Durée **3 jours**

Niveau **Niveau approfondissement**

**NANCY**  
Code IEL : 12:SXX2Z043  
18-20/11/19

Marie Christine Ferrare Lecomte  
DELEGATION LORRAINE  
03 29 64 05 22

**COLMAR**  
Code IEL : 01:SXX2Z049  
23-24/03/20

Sabine GOETTELMANN  
DELEGATION ALSACE-MOSELLE  
03 89 21 72 41

**SAULXURES-SUR-MOSELLOTTE**  
Code IEL : 12:SXX2Z068  
08-10/09/20

Marie-Christine Ferrare Lecomte  
DELEGATION LORRAINE  
03 29 64 05 22

Code stage : SXX2Z

### PUBLIC

Agent.e.s de restauration travaillant en production

### OBJECTIFS

Fabriquer, dresser et conditionner des préparations culinaires froides en restauration collective (hors d'oeuvre crus ou cuits, desserts de base) dans le respect des règles sanitaires et nutritionnelles.

### CONTENU

- réalisation de hors d'uvre crus ou cuits, de desserts de base, dans le respect des règles sanitaires et nutritionnelles,
- les produits, les sauces et assaisonnements,
- gestion de la production : organisation du travail, fiches techniques et quantités à produire,
- la présentation des préparations froides.

### MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Apports théoriques et mise en situation en cuisine pédagogique

## ATELIER CULINAIRE : LES PRÉPARATIONS À TEXTURE MODIFIÉE

Durée **2 jours**

Niveau **Niveau approfondissement**

COLMAR  
Code IEL : 01:SXX1D018  
21-22/10/20

Sabine GOETTELMANN  
DELEGATION ALSACE-MOSELLE  
03 89 21 72 41

Code stage : SXX1D

### PUBLIC

Cuisinier.ère.s travaillant en établissement d'hébergement pour personnes âgées dépendantes ou en cuisine centrale livrant des repas pour ces établissements ou pour la livraison à domicile.

### OBJECTIFS

- identifier le contexte de la mise en uvre des préparations à texture modifiée,
- appréhender la mise en uvre de textures hachées, mixées ou gélifiées pour répondre aux contraintes de ses convives, dans le respect de leurs besoins nutritionnels et des règles sanitaires applicables,
- valoriser ses préparations en jouant sur le goût, les couleurs, les formes, etc.

### CONTENU

- rappel sur les besoins nutritionnels des convives concernés (jeune enfant ou personne âgée) et recommandations à mettre en uvre,
- pathologies indicatives pour mettre en des préparations spécifiques (régimes, handicaps liés à certaines maladies de la personne âgée, autres...),
- règles sanitaires et traçabilité spécifiques à ce type de préparations,
- pratiques et recettes mises en oeuvre le plus couramment par les stagiaires,
- choix et préparation des aliments selon les besoins et goûts des convives,
- analyse des fiches techniques correspondantes,
- préparation de différents mets sous forme mixée, hachée, gélifiée.

### MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Apports pédagogiques alternés par diététicien.ne et formateur.rice en cuisine collective : apports théoriques, exercices à partir de ses pratiques, ateliers de mise en uvre, analyse critique de sa pratique.

# LA CONDUITE D'UN PROJET DE LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE EN RESTAURATION COLLECTIVE



Durée **2 jours en présentiel et 0,5 jour à distance**

Niveau **Fondamentaux du métier**

VAL DE BRIEY  
Code IEL : 07: SX30R046  
18-19/05/19

STRASBOURG  
Code IEL : 01: SX30R049  
11-12/05/20

Sabine GOETTMANN  
DELEGATION ALSACE-MOSELLE  
03 89 21 72 41

 Une adresse courriel personnelle est nécessaire à l'inscription

Code stage : SX30R

## PUBLIC

Directeurs et directrices de la restauration collective, gestionnaires de la restauration collective, responsables qualité en restauration collective, responsables de production, responsables des sites de distribution des repas, cuisiniers et cuisinières.

## OBJECTIFS

En lien avec la loi Agriculture et Alimentation n°2018-938 du 30 octobre 2018, - identifier les enjeux et les répercussions du gaspillage alimentaire en restauration collective,

- quantifier les éléments à prendre en compte dans le gaspillage alimentaire,
- repérer les solutions existantes et les points de progrès possibles,
- élaborer un plan d'action,
- identifier les leviers de réussite d'un projet de prévention du gaspillage alimentaire,
- mobiliser l'ensemble de la communauté éducative et les élèves autour du projet.

## CONTENU

En lien avec la loi Agriculture et Alimentation n°2018-938 du 30 octobre 2018,

- les définitions et les représentations des notions de gaspillage et de déchets alimentaires :
  - les causes,
  - les sources,
  - les acteurs concernés.
- le repérage des différents postes de gaspillage : achats et gestion des stocks, préparation, distribution, consommation-retour plateau,
- les acteurs à mobiliser et à fédérer autour du projet, notamment l'ensemble de la communauté éducative et les élèves,
- les pistes d'actions et les solutions envisageables au niveau des différentes étapes du processus de restauration.

## MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Approche opérationnelle de la mise en place du plan de prévention du gaspillage alimentaire. Il est préférable de programmer ce stage en 2 jours non consécutifs afin de permettre aux agents d'initier la démarche sur leur propre site.

- Cette formation fait l'objet d'un temps à distance sous forme d'une communauté de stage accessible depuis la plateforme numérique d'apprentissage du CNFPT.

## PRÉ-REQUIS

Disposer d'un ordinateur avec accès internet, d'une adresse courriel individuelle

## L'HYGIÈNE ALIMENTAIRE EN PRODUCTION DE REPAS

Obligation réglementaire de formation : Assistantes et assistants en prévention des risques professionnels (AP)

Durée **2 jours**

Niveau **Fondamentaux du métier**

**VAL DE BRIEY**  
Code IEL : 12: SX30U056  
30-31/01/20

Angie BUONO  
DELEGATION LORRAINE  
03 82 20 38 01

**CHAUMONT**  
Code IEL : 07: SX30U266  
18-19/02/20

Bruno PETIT  
DELEGATION CHAMPAGNE-ARDENNE  
03 24 56 21 05

**NANCY**  
Code IEL : 12: SX30U293  
04-05/06/20

Marie Christine Ferrare Lecomte  
DELEGATION LORRAINE  
03 29 64 05 22

Code stage : SX30U

### PUBLIC

Agents de restauration, cuisiniers et cuisinières, magasiniers et magasinnières, chauffeurs-livreurs et chauffeuses-livreuses

### OBJECTIFS

- identifier les risques en matière d'hygiène alimentaire en restauration collective.
- intégrer les bonnes pratiques d'hygiène dans ses activités professionnelles.
- situer son action dans le cadre du plan de maîtrise sanitaire de l'unité de restauration.

### CONTENU

- les aliments et les risques pour le convive :
  - introduction des notions de danger et de risque,
  - dangers microbiologiques et leurs moyens de maîtrise,
  - dangers physiques, chimiques, biologiques et allergéniques.
- les bonnes pratiques d'hygiène (BPH):
  - hygiène du personnel et des manipulations, chaîne du chaud et chaîne du froid, marche en avant dans le temps et dans l'espace, nettoyage et désinfection des locaux et matériels.
- les fondamentaux des réglementations communautaire et nationale :
  - la responsabilité des opérateurs,
  - le Paquet hygiène,
  - le plan de maîtrise sanitaire : BPH, procédures élaborées selon les principes de l'HACCP, traçabilité et gestion des non-conformités.

### MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Apports théoriques, échanges de pratiques et études de cas.

## L'HYGIÈNE ALIMENTAIRE EN DISTRIBUTION DE REPAS

Durée **1 jour**

Niveau **Fondamentaux du métier**

**COMMERCY**  
Code IEL : 12: SXK2X253  
16/10/19

Didier Flamant  
DELEGATION LORRAINE  
03 29 91 57 81

**METZ**  
Code IEL : 01: SXK2X465  
06/04/20

Sabine GOETTMANN  
DELEGATION ALSACE-MOSELLE  
03 89 21 72 41

**CHARLEVILLE-MÉZIÈRES**  
Code IEL : 07: SXK2X464  
12/05/20

Bruno PETIT  
DELEGATION CHAMPAGNE-ARDENNE  
03 24 56 21 05

**NANCY**  
Code IEL : 12: SXK2X491  
09/10/20

Marie Christine Ferrare Lecomte  
DELEGATION LORRAINE  
03 29 64 05 22

Code stage : SXK2X

### PUBLIC

Agent.e.s exerçant au sein des offices de distribution de repas

### OBJECTIFS

- identifier les risques en matière d'hygiène alimentaire en office.
- intégrer les bonnes pratiques d'hygiène dans ses activités professionnelles.
- situer son action dans le cadre du plan de maîtrise sanitaire de l'office.

### CONTENU

- aliments et risques pour le convive :
  - introduction des notions de danger et de risque,
  - dangers microbiologiques et moyens de maîtrise,
  - dangers physiques, chimiques, biologiques.
- les bonnes pratiques d'hygiène (bph) :
  - hygiène du personnel et des manipulations,
  - chaîne du chaud et chaîne du froid,
  - marche en avant dans le temps et dans l'espace,
  - nettoyage et désinfection des locaux et matériels.
- les fondamentaux des réglementations communautaire et nationale :
  - la responsabilité des opérateurs,
  - le lien avec le plan de maîtrise sanitaire.

### MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Apports théoriques, échanges de pratiques et études de cas.

# LA RÉCEPTION ET REMISE EN TEMPÉRATURE DES PRÉPARATIONS CULINAIRES EN LIAISON FROIDE

Durée **1 jour**

Niveau **Fondamentaux du métier**

**COLMAR**  
Code IEL : 01:SXK30042  
14/02/20

Sabine GOETTMANN  
DELEGATION ALSACE-MOSELLE  
03 89 21 72 41

**CHARLEVILLE**  
Code IEL : 07:SXK30072  
04/03/20

Bruno PETIT  
DELEGATION CHAMPAGNE-ARDENNE  
03 24 56 21 05

**Code stage : SXK30**

## PUBLIC

Agent.e.s de restauration travaillant dans une unité organisée en liaison froide

## OBJECTIFS

- situer son rôle dans le processus de production en liaison froide,
- servir les préparations livrées en respectant les exigences d'hygiène et de sécurité sanitaire et la qualité gustative des préparations.

## CONTENU

- le process de liaison froide,
- l'importance des pratiques professionnelles en office sur la qualité du produit fini,
- rappels sur la réglementation en matière d'hygiène alimentaire, de traçabilité, de durée de vie des préparations et d'étiquetage,
- la réception des préparations culinaires et les autocontrôles à effectuer en office,
- la préparation des différentes composantes du repas,
- les modalités de remise en température des préparations culinaires destinées à être consommées chaudes selon leur conditionnement, la nature des produits, et les fours de remise en température,
- les bonnes pratiques pour préserver la qualité organoleptique des préparations culinaires,
- les écogestes dans un objectif d'économie de ressources.

## MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Apports théoriques et si possible exercice en situation

## PRÉ-REQUIS

Avoir suivi le module " L'hygiène alimentaire en points de distribution "

## L'ÉLABORATION ET LA MISE EN OEUVRE DU PLAN DE MAÎTRISE SANITAIRE DE SON UNITÉ DE RESTAURATION

Durée **2 jours en présentiel et 1 jour à distance** 

Niveau **Fondamentaux du métier**

CHÂLONS-EN-CHAMPAGNE  
Code IEL : 07: SX30P003  
19-20/11/19

Bruno PETIT  
DELEGATION CHAMPAGNE-ARDENNE  
03 24 56 21 05

STRASBOURG  
Code IEL : 01: SX30P008  
20-21/01/20

Sabine GOETTELMANN  
DELEGATION ALSACE-MOSELLE  
03 89 21 72 41

 Une adresse courriel personnelle est nécessaire à l'inscription

Code stage : SX30P

**PUBLIC** Responsables de restauration, responsables qualité en restauration collective, responsables de production culinaire, cuisiniers et cuisinières

### OBJECTIFS

- identifier les conditions de fonctionnement de l'unité de restauration préalables à la mise en place du système HACCP,
- mettre en oeuvre le système HACCP selon ses sept principes,
- établir les procédures de traçabilité et de gestion des non-conformités.

### CONTENU

Le plan de maîtrise sanitaire comprend :

- l'identification des conditions de fonctionnement de l'unité de restauration,
- le respect des bonnes pratiques d'hygiène,
- la rédaction du plan de maîtrise de la sécurité des aliments selon les sept principes de l'HACCP dont :
  - analyser les dangers,
  - identifier les points critiques,
  - établir les limites critiques
  - établir un système de surveillance pour chaque point critique,
  - établir les actions correctives,
  - établir les procédures de vérification,
  - établir un système documentaire et conserver les enregistrements.
- l'établissement des procédures de traçabilité et de gestion des non-conformités.

### MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Apports théoriques. Travail en sous-groupes. Etude de cas. Cette formation fait l'objet d'un temps à distance sous forme d'un module de e-formation accessible depuis la plateforme numérique d'apprentissage du CNFPT.

### PRÉ-REQUIS

Maîtriser les bonnes pratiques d'hygiène et les bases de la microbiologie. Disposer d'un ordinateur avec accès internet, d'une adresse courriel individuelle.

## L'AUDIT INTERNE, ÉTAPE OBLIGATOIRE AU SERVICE DE L'EFFICACITÉ DU PLAN DE MAÎTRISE SANITAIRE

Durée **2 jours**

Niveau **Niveau approfondissement**

STRASBOURG  
Code IEL : 01: SX30T015  
25-26/02/21

Sabine GOETTELMANN  
DELEGATION ALSACE-MOSELLE  
03 89 21 72 41

Code stage : SX30T

**PUBLIC** Responsables de restauration en régie directe ou en délégation de service, responsables qualité en restauration collective, conseillers et conseillères techniques en restauration, techniciens et techniciennes de laboratoire.

### OBJECTIFS

- vérifier l'efficacité de son plan de maîtrise sanitaire en utilisant l'outil "audit interne",
- acquérir la méthodologie de l'audit interne,
- élaborer ses propres outils et son plan d'actions.

### CONTENU

- le rappel sur la réglementation et le plan de maîtrise sanitaire :
  - la réglementation européenne (le Paquet hygiène), les bonnes pratiques d'hygiène (BPH), les toxi-infections alimentaires collectives (TIAC), la méthode HACCP, le plan de maîtrise sanitaire (PMS).
- l'audit, un des outils de vérification de l'efficacité du PMS, sixième étape de la méthode HACCP :
  - définition et principes,
  - construction de trames d'audit,
  - conduite d'audit : deux exemples de présentation (deux trames d'audit différentes basées soit sur la marche en avant, soit sur la règle des 5M).
- la définition d'un plan d'actions pour son unité de restauration.

### MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Apports sur le plan de maîtrise sanitaire. Construction de trames d'audit. Méthodologie de la conduite d'un audit.

### PRÉ-REQUIS

Maîtriser les principes d'élaboration d'un plan de maîtrise sanitaire.

## L'ORGANISATION D'UNE ÉQUIPE DE TRAVAIL EN RESTAURATION COLLECTIVE

Durée **2 jours**

Niveau **Fondamentaux du métier**

STRASBOURG  
Code IEL : 01:SXDLH050  
12-13/10/20+03/12/20

Sabine GOETTELMANN  
DELEGATION ALSACE-MOSELLE  
03 89 21 72 41

Code stage : SXMLH

### PUBLIC

Directeurs et directrices de la restauration collective, gestionnaires de la restauration collective, responsables de production culinaire, responsables des sites de distribution de repas, responsables d'office

### OBJECTIFS

- analyser le fonctionnement d'une équipe de restauration,
- prendre en compte la spécificité de l'encadrement d'une équipe de restauration,
- améliorer l'encadrement d'une équipe de restauration,
- mettre en oeuvre des organisations alternatives de gestion des équipes en mode de fonctionnement contraint.

### CONTENU

- l'analyse d'un service de restauration,
- les points forts et les faiblesses de l'organisation,
- la définition de l'approche globale en restauration collective,
- la qualité, le confort et la productivité,
- les perspectives d'amélioration :
  - identification et évaluation des Points Indicateurs Bien-être (PIB) de son restaurant,
  - mise en place d'une gestion de projet.
- les facteurs et origines de l'absentéisme,
- les remèdes ou les moyens de régulation,
- l'organisation et les variables d'ajustement.

### MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Etude de cas pratiques (sur site éventuellement)
- Utilisation d'une grille d'audit PIB (points indicateurs bien-être)

## LA PRÉVENTION DE L'USURE PROFESSIONNELLE EN RESTAURATION COLLECTIVE

Durée **1.5 présentiel + 0.5 enrichi**

Niveau **Fondamentaux du métier**

ÉPINAL  
Code IEL : 12:SXK4G005  
07-08/11/19

Marie-Christine Ferrare Lecomte  
DELEGATION LORRAINE  
03 29 64 05 22

COMMERCY  
Code IEL : 12:SXK4G021  
05/11/20+05-06/11/20

Didier Flamant  
DELEGATION LORRAINE  
03 29 91 57 81

STRASBOURG  
Code IEL : 01:SXK4G011  
01/12/20+01-02/12/20

Sabine GOETTELMANN  
DELEGATION ALSACE-MOSELLE  
03 89 21 72 41

 Une adresse courriel personnelle est nécessaire à l'inscription

Code stage : SXK4G

### PUBLIC

Agents, agentes de restauration, cuisiniers et cuisinières

### OBJECTIFS

- Prévenir l'usure professionnelle sur son poste de travail.
- Connaître les principes généraux de prévention.
- Prévenir les troubles musculo squelettiques.
- Connaître les principes de manutention.
- Définir les risques.

### CONTENU

Les risques et les pathologies liés aux métiers de la restauration collective : Les différents risques : chutes et glissades, coupures, brûlures, risques chimiques, Les troubles musculo-squelettiques (TMS) : port de charges, manutentions, postures, gestes répétitifs, Les contraintes spécifiques : le bruit, le travail dans le froid, l'obligation de résultat, le coup de feu, le rythme soutenu, Le port des EPI. L'importance d'une démarche collective au sein du service, Les bonnes pratiques et les bons gestes.

### MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

La première matinée sera consacrée à la prise en main de formadist et à la visualisation de vidéos et de quiz, indispensable pour la suite de la formation. Alternance de théorie et de mise en situation : méthode d'analyse d'une situation de travail basée sur les 5M, travail sur un cas d'école, restitution et si possible visite d'une cuisine.

## Les modalités de formation



### EN PRÉSENTIEL

Les formations en présentiel, dans nos locaux où ceux des collectivités partenaires sont dynamisées par des méthodes d'apprentissage plus interactives et intègrent davantage les outils numériques.



### MIXTE



Les formations mixtes proposent pour une même formation des temps à distance et des temps en présentiel (majoritaires sur la durée de la formation).



### À DISTANCE

Une formation à distance combine et organise des ressources au sein d'un parcours d'activités (vidéo, lecture de documents, exercices pratiques, quiz). Les apprenants bénéficient d'un accompagnement sous forme de tutorat, collectif ou individuel, en direct ou en différé.

## Contacts “Social / Santé” Alsace-Moselle

**Sabine Goettelmann**, conseillère formation

03 89 21 72 41 - [sabine.goettelmann@cnfpt.fr](mailto:sabine.goettelmann@cnfpt.fr)

**Fabienne Steib**, assistante formation

03 89 21 72 43 - [fabienne.steib@cnfpt.fr](mailto:fabienne.steib@cnfpt.fr)