

2022
OFFRE DE FORMATION

RESTAURATION COLLECTIVE :
Le menu végétarien

+ d'informations sur
www.cnfpt.fr

QUAND LES TALENTS
GRANDISSENT,
LES COLLECTIVITÉS
PROGRESSENT



LA LOI EGALIM

EN PARTENARIAT AVEC MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE L'ALIMENTATION

BOUQUET DE RESSOURCES

LOI EGALIM

Pour accompagner les personnels en charge de la restauration collective dans l'exercice de leurs fonctions, le CNFPT, en partenariat avec le Ministère de l'agriculture et de l'alimentation, met à leur disposition un bouquet de ressources numériques autour de la "Loi EGAlim".

LOIS

Loi n° 2021-1104 du 22 août 2021 portant lutte contre le dérèglement climatique et renforcement de la résilience face à ses effets (1)

TITRE VI

SE NOURRIR

CHAPITRE Ier

SOUTENIR UNE ALIMENTATION SAINE ET DURABLE POUR TOUS PEU ÉMETTRICE DE GAZ À EFFET DE SERRE

Article 252

I. – L'article L. 230-5-6 du code rural et de la pêche maritime est ainsi rédigé :

« *Art. L. 230-5-6.* – I. – Les gestionnaires, publics et privés, des services de restauration collective scolaire proposent, au moins une fois par semaine, un menu végétarien. Ce menu peut être composé de protéines animales ou végétales et respecte, lorsqu'elles s'appliquent, les règles relatives à la qualité nutritionnelle des repas prévues à l'article L. 230-5. Les gestionnaires veillent à privilégier des approvisionnements en produits agricoles et en denrées alimentaires répondant à des exigences en matière de qualité ou de préservation de l'environnement.

« III. – Au plus tard le 1er janvier 2023, dès lors qu'ils proposent habituellement un choix multiple de menus, les gestionnaires, publics et privés, des services de restauration collective de l'Etat, de ses établissements publics et des entreprises publiques nationales sont tenus de proposer quotidiennement le choix d'un menu végétarien. Les gestionnaires veillent à privilégier des approvisionnements en produits agricoles et en denrées alimentaires répondant à des exigences en matière de qualité ou de préservation de l'environnement.

Pour accompagner la transition des menus traditionnels vers un menu végétarien hebdomadaire, le CNFPT propose un itinéraire de formations en intra ou en union de collectivités (durée maximale de 11 jours), avec :

- Une formation de rappels facultative selon le profil de l'agent de 3 jours :
SXAMN La qualité nutritionnelle et les menus en restauration scolaire

- Une formation socle de 1 jour :
SX50H Les menus végétariens en restauration scolaire

- Des formations complémentaires pratiques et réalisées dans votre cuisine centrale :
  - **SXK1B** **Valorisation des fruits et légumes** (2 jours)
  - **SX319** **Les protéines végétales** (2 jours)
  - **OL512** **Organiser et mettre en valeur un salade-bar** (2 jours)
  - **OL513** **Le bar à soupe** (1 jour)

LA QUALITÉ NUTRITIONNELLE ET LES MENUS EN RESTAURATION SCOLAIRE

Durée 3 jours présentiels

Niveau Fondamentaux du métier

Code stage : SXAMN

Pour faire une demande de programmation de session, adressez vous à votre antenne départementale :

lien

Pour avoir des renseignements pédagogiques, contactez le référent régional :

Yoann GOLE
DELEGATION PACA

yoann.gole@cnfpt.fr

PUBLIC

Responsables de restauration collective, responsables qualité en restauration collective, responsables de production culinaire, chargés et chargées de la commande publique.

OBJECTIFS

- inscrire la restauration scolaire dans les enjeux de santé publique,
- identifier les principes de bases de la nutrition,
- faire le lien entre les repères de consommation alimentaire définis dans le programme national nutrition santé (PNNS) et la réglementation nutritionnelle,
- concevoir ses menus en appliquant les exigences réglementaires relatives à la qualité de l'offre alimentaire en restauration scolaire,
- réaliser des repas en tenant compte du cadre réglementaire.

CONTENU

- les bases de la nutrition,
- la réglementation nutritionnelle,
- le plan alimentaire,
- la conception des menus à partir du plan alimentaire,
- l'utilisation des fiches produits de l'industrie agro-alimentaire, la rédaction des fiches recettes " maison ",
- les grammages recommandés par tranche d'âge et exigés sur les produits prêts à l'emploi issus de l'agroalimentaire.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- exposés,
- travail en sous-groupe,
- exercices d'application,
- démonstration de l'outil pédagogique EMApp.fr.

PRÉ-REQUIS

AucunCette formation intègre en présentiel une séquence sur la découverte d'EMApp.fr. A partir de son compte EMApp.fr, le formateur présente le logiciel et plus particulièrement ses modalités d'utilisation pour l'élaboration de menus équilibrés à partir des fiches techniques proposées.

Ce stage appartient à l'itinéraire suivant :

I2M02 Pour une restauration collective durable

LES MENUS VÉGÉTARIENS EN RESTAURATION SCOLAIRE

Durée 1 jour

Niveau Approfondissement

Code stage : SX50H

Pour faire une demande de programmation de session, adressez vous à votre antenne départementale :

lien

Pour avoir des renseignements pédagogiques, contactez le référent régional :

Yoann GOLE
DELEGATION PACA

yoann.gole@cnfpt.fr

PUBLIC

Agent de restauration, cuisinier, cuisinière, 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 règlementation 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 culinaires "Fruits et légumes" et "Protéines végétales".

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.

ATELIER CULINAIRE : VALORISATION DES FRUITS ET LÉGUMES

Durée 2 jours

Niveau Fondamentaux du métier

Code stage : SXK1B

Pour faire une demande de programmation de session, adressez vous à votre antenne départementale :

lien

Pour avoir des renseignements pédagogiques, contactez le référent régional :

Yoann GOLE
DELEGATION PACA

yoann.gole@cnfpt.fr

PUBLIC

Cuisinier, cuisinière

OBJECTIFS

- identifier tout l'intérêt de la consommation des fruits et légumes sur les différents plans écologique, économique et de santé publique,
- développer les préparations à base de fruits et légumes en tenant compte de leur saisonnalité, d'un approvisionnement de qualité, dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité sanitaire et nutritionnelles.

CONTENU

- fruits et légumes : apports nutritionnels, intérêt pour la santé, repères de saisonnalité, approvisionnement de qualité,
- la cuisine des fruits et légumes : les différents modes de cuisson et de préparation, de présentation et d'assaisonnement (sauces, épices, sel, sucre, herbes),
- réalisation de recettes et de fiches techniques,
- la communication auprès des convives.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- apports théoriques,
- ateliers de pratique en cuisine pédagogique.

PRÉ-REQUIS

connaissances de base en nutrition, avoir suivi le module SX50H "les menus végétariens en restauration scolaire"

ATELIER CULINAIRE : LES PROTÉINES VÉGÉTALES

Durée 2 jours en présentiel

Niveau Approfondissement

Code stage : SX319

Pour faire une demande de programmation de session, adressez vous à votre antenne départementale :

lien

Pour avoir des renseignements pédagogiques, contactez le référent régional :

Yoann GOLE
DELEGATION PACA

yoann.gole@cnfpt.fr

PUBLIC

cuisinières, cuisiniers, responsables de production culinaire

OBJECTIFS

- Identifier les éléments qui composent la cuisine végétarienne,
- proposer un menu végétarien, conformément à la loi EGALIM, à un coût matière première compatible avec la restauration scolaire,
- produire des préparations à base de légumineuses, de céréales et autres sources de protéines végétales en tenant compte de la saisonnalité, dans le respect des règles sanitaires et nutritionnelles.

CONTENU

Les bases de la cuisine végétarienne de qualité : les principes et les associations,les aliments source de protéines végétales : légumineuses, céréales, pseudo-céréales et grainesla cuisine et l'association de ces protéines : les techniques de cuisson adaptées, les associations pour diversifier les sources de protéines, les assaisonnements,la prise en compte des convives : présentation, grammages, communication, les fiches techniques et la constitution d'un répertoire de recettes,la maîtrise des coûts matière.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

apports théoriques, mises en application en cuisine pédagogique ou collective.

PRÉ-REQUIS

connaissances de base en nutrition, avoir suivi le module SX50H "les menus végétariens en restauration scolaire"

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

Durée 2 jours

Niveau Approfondissement

Code stage : 0L512

Pour faire une demande de programmation de session, adressez vous à votre antenne départementale :

lien

Pour avoir des renseignements pédagogiques, contactez le référent régional :

Yoann GOLE
DELEGATION PACA

yoann.gole@cnfpt.fr

PUBLIC

Cuisinier, cuisinière

OBJECTIFS

Identifier et analyser les atouts d 'un salade-barProposer 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 composéesAssocier les sauces, les épices, les aromates, les assaisonnements aux entrées et hors d 'uvresRéaliser des desserts composés et innovants et présenter des fromages à la coupeAdapter 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

connaissances de base en nutrition, avoir suivi le module SX50H "les menus végétariens en restauration scolaire"

ATELIER CULINAIRE : LE BAR A SOUPE

Durée 1 jour

Niveau Approfondissement

Code stage : 0L513

Pour faire une demande de programmation de session, adressez vous à votre antenne départementale :

lien

Pour avoir des renseignements pédagogiques, contactez le référent régional :

Yoann GOLE
DELEGATION PACA

yoann.gole@cnfpt.fr

PUBLIC

Cuisinier, cuisinière

OBJECTIFS

- confectionner des potages, crèmes et soupes traditionnelles ou originales,
- créer une animation au sein de son restaurant autour de l'intérêt de ces préparations culinaires.

CONTENU

- Le choix du matériel,
- Le mode de fonctionnement du bar à soupe,
- La confection de recettes traditionnelles ou originales.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Apports théoriques en nutrition, échanges de pratique, exercices pratiques

PRÉ-REQUIS

connaissances de base en nutrition, avoir suivi le module SX50H "les menus végétariens en restauration scolaire"

VOS CONTACTS



POUR UN CONSEIL, UNE FORMATION ET POUR TOUTE INFORMATION,
CONTACTEZ LES SERVICES DE LA DÉLÉGATION EN CLIQUANT ICI

© 21/15482 / SA / CNFPT STUDIO GRAPHIQUE