OFFRE DE FORMATION



WWW.CNFPT.FR
EXTRACTION DU 31-01-2023 10:50:50

+ d'informations sur
cnfpt.fr

le cnfpt

QUAND LES TALENTS GRANDISSENT, LES COLLECTIVITÉS PROGRESSENT

L'ANIMATION D'UN PROJET ALIMENTAIRE DE TERRITOIRE (PAT)

Durée 2 jours présentiels + 1 jour à distance

Niveau Fondamentaux du métier

LYON
Code IEL : 80:SX10J005
13-14/03/23

Eric Chatillon
AUVERGNE RHONE ALPES
04 73 74 58 52

BORDEAUX
Code IEL : 86:SX10J011
07-08/06/23

Yves Lise Jougon
NOUVELLE AQUITAINE
05 56 99 94 53

HÉROUVILLE-SAINT-CLAIR
Code IEL : 85:SX10J009
28-29/11/23

Frédéric MOUTON
NORMANDIE
0235985170

Une adresse couriel personnelle est nécessaire à l'inscription

Code stage : SX10J

PUBLIC

Chargés de mission «projets alimentaires de territoire», chargés de développement local, chargés de projet autour des problématiques d'alimentation.

OBJECTIFS

- mobiliser l'outil "projet alimentaire territorial" (PAT) sur son territoire,
- articuler un PAT avec d'autres démarches de planification territoriales,
- accompagner les acteurs locaux au changement,
- accompagner les acteurs dans l'écriture d'un programme d'actions.

CONTENU

- les politiques publiques de l' alimentation et la place du projet alimentaire de territoire (PAT) dans ces politiques,
- l'adaptation des objectifs et de la stratégie du PAT aux spécificités du territoire et aux pratiques alimentaires locales,
- méthodologie et outils d'accompagnement au changement,
- ingénierie financière,
- expériences vécues par des collectivités.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Cette formation fait l'objet d'activités à distance accessibles depuis la plateforme numérique d'apprentissage du CNFPT qui se composent d'un module de e-formation permettant des apports de connaissances en amont du temps présentiel et d'une e-communauté de stage. Les 2 jours présentiels articulent pratique et théorie, études de cas concret et retours d'expériences.

PRÉ-REQUIS

Disposer d'un ordinateur avec accès à Internet et d'une adresse courriel.

Ce stage appartient à l'itinéraire suivant :

I2M02 Pour une restauration collective durable

L'ACCOMPAGNEMENT DES CONVIVES POUR UNE ALIMENTATION SAINE ET DURABLE

Durée 2 jours

Niveau Approfondissement

BORDEAUX
Code IEL : 86:SX321040
20-21/06/23

Yves Lise Jougon
NOUVELLE AQUITAINE
05 56 99 94 53

Code stage : SX321

PUBLIC

Agents d'accompagnement à l'éducation des enfants, agents de restauration.

OBJECTIFS

- Promouvoir une alimentation saine et durable auprès des convives accueillis,
- Expérimenter l'éveil au goût,
- Développer son rôle éducatif pendant le temps du repas.

CONTENU

Les bases de la nutrition : la notion d'équilibre alimentaire, les aliments et leurs apports nutritionnels,Les besoins nutritionnels des convives,Les recommandations et les obligations issues de la règlementation en matière nutritionnelle,les enjeux d'une alimentation saine et durable : les dispositions de la loi EGALIM, Les comportements alimentaires du public accueilli, Le repas : un temps fort de communication, de partage, d'intégration et d'éducation, la durée du repas,
L'éducation au goût : la symbolique de l'alimentation, la notion de goût, l'éveil au goût.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Apports théoriques, échanges, activités ludiques

PRÉ-REQUIS

aucun

Ce stage appartient à l'itinéraire suivant :

I9003 Agent et agente de restauration

LES PRÉLÈVEMENTS ET MINI AUDITS D'HYGIÈNE ALIMENTAIRE PAR LES LABORATOIRES TERRITORIAUX

Durée 2 jours

Niveau Fondamentaux du métier

BORDEAUX
Code IEL : 86:SX20Y009
22-23/06/2023

Yves Lise Jougon
NOUVELLE AQUITAINE
05 56 99 94 53

Code stage : SX20Y

PUBLIC

Préleveurs et préleveuses dans secteur hygiène alimentaire des laboratoires territoriaux.

OBJECTIFS

https://cnfpt-my.sharepoint.com/:f:/r/personal/mikael_andre_cnfpt_fr/Documents/RELAIS_PEDAOGIQUE_DELEG_2022/SX20Y_Les%20pr%C3%A9l%C3%A8vements%20et%20mini%20audits%20d%27hygi%C3%A8ne%20alimentaire%20par%20les%20laboratoires%20territoriaux_Coordination%20p%C3%A9dagogique/SX20Y_Les%20pr%C3%A9l%C3%A8vements%20et%20mini%20audits%20d%27hygi%C3%A8ne%20alimentaire%20par%20les%20laboratoires%20territoriaux_Coordonn%C3%A9es%20intervenant?csf=1&web=1&e=DToTzZ

CONTENU

- bases de la contamination des produits par les micro-organismes.
- les micro-organismes concernés et les risques pathologiques pour l'homme.
- points critiques dans les processus de fabrication alimentaire.
- règles d'hygiène liées aux prélèvements.
- principe du Plan de Maitrise Sanitaire.
- choix des prélèvements les plus à risques sanitaires.
- organisation des prélèvements, entre principes et activités du commanditaire :
  - choix des heures, des points de contrôles par gélose de surface,
  - contrôles de température de la collecte et à réception du prélèvement par le laboratoire,
  - règles de transport du lieu de prélèvement au laboratoire.
- réalisation de mini audits flash et l'accompagnement du commanditaire.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Aspects théoriques et pratiques impératifs, pour l'aspect pratique des supports variés et signifiants sont préconisés (photos, vidéos, mises en situation, jeux de rôle).

PRÉ-REQUIS

Aucun

Ce stage appartient à l'itinéraire suivant :

I1005 Métiers techniques des laboratoires

LE PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIAL : UNE AMBITION PARTAGÉE

Durée 2 jours présentiels + 1 jour à distance

Niveau Fondamentaux du métier

BORDEAUX
Code IEL : 86:SX115013
22-23/03/23

Yves Lise Jougon
NOUVELLE AQUITAINE
05 56 99 94 53

LYON
Code IEL : 80:SX115006
19-20/06/23

Eric Chatillon
AUVERGNE RHONE ALPES
04 73 74 58 52

Une adresse couriel personnelle est nécessaire à l'inscription

Code stage : SX115

PUBLIC

Chargés de mission «projets alimentaires de territoire», directeurs et directrices de restauration, tout chargé de projet autour des problématiques d'alimentation.

OBJECTIFS

En lien avec les politiques publiques de l'alimentation :

- appréhender ce que sont les projets alimentaires territoriaux (PAT),
- identifier les enjeux des PAT : environnementaux, économiques et sociaux,
- repérer les enjeux du changement climatique à prendre en compte dans la construction des PAT.
- identifier les acteurs locaux,
- repérer son rôle possible au sein de cette communauté de projet,
- identifier les outils et méthodes qui permettent l'élaboration d'un PAT,

CONTENU

- les politiques publiques de l' alimentation, la loi EGalim et la place du projet alimentaire de territoire (PAT) dans ces politiques,
- le projet alimentaire de territoire : enjeux et objectifs,
- alimentation et changement climatique,
- cartographie des acteurs du projet alimentaire de territoire,
- les leviers et les freins de cette démarche,
- méthodologie et outils de diagnostic,
- dispositifs de financements,
- expériences vécues par des collectivités.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Cette formation fait l'objet d'activités à distance accessibles depuis la plateforme numérique d'apprentissage du CNFPT qui se composent :

- d'un module de e-formation permettant des apports de connaissances en amont du temps présentiel et d'une e-communauté de stage qui permet le partage de ressources.

Les 2 jours présentiels articulent pratique et théorie, cas concret et retours d'expériences.

PRÉ-REQUIS

Disposer d'un ordinateur avec accès à Internet et d'une adresse courriel.

Ce stage appartient à l'itinéraire suivant :

I2M02 Pour une restauration collective durable

L'ÉTUDE DES PRINCIPES ET BASES THÉORIQUES DE LA TECHNIQUE D'ÉMISSION PLASMA COUPLÉE À LA SPECTROMÉTRIE DE MASSE

Durée **3 jours**

Niveau Fondamentaux du métier

BORDEAUX
Code IEL : 86:SX304005
04-06/04/23

Yves Lise Jougon
NOUVELLE AQUITAINE
05 56 99 94 53

Code stage : SX304

PUBLIC

Cadres, techniciens et techniciennes.

OBJECTIFS

- mettre à niveau ses bases théoriques sur la technique d'émission plasma couplée à la spectrométrie de masse.

CONTENU

- les généralités et bases théoriques de la spectrométrie de masse associée à la technique d'émission plasma.
- les domaines d'application, les avantages et inconvénients de cette technique par rapport aux matrices analysées.
- la gestion des interférences isobares et non isobares.
- la préparation des échantillons.
- les aspects de maintenance préventive des appareils d'analyse.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Apports théoriques et exercices d'application

PRÉ-REQUIS

Aucun

Ce stage appartient à l'itinéraire suivant :

I1005 Métiers techniques des laboratoires

LE PORTAGE DES REPAS À DOMICILE

Durée 2 jours en présentiel + 0,5 jour à distance

Niveau Fondamentaux du métier

BORDEAUX
Code IEL : 86:0L4T2028
27-28/04/2023

Yves Lise Jougon
NOUVELLE AQUITAINE
05 56 99 94 53

Une adresse couriel personnelle est nécessaire à l'inscription

Code stage : 0L4T2

PUBLIC

Agents chargés du portage des repas. Responsables de service chargés du portage de repas à domicile.

OBJECTIFS

Effectuer le portage des repas à domicile dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité sanitaire.

CONTENU

- contexte réglementaire et périmètre de responsabilité,
- choix des contenants et des véhicules,
- rappel des fondamentaux de la sécurité sanitaire,
- réglementation en restauration collective et traçabilité des denrées transportées,
- protocole, contrôles et autocontrôles des livraisons au domicile,
- rappel sur l'équilibre nutritionnel et le programme national nutrition santé,
- missions et rôle des agents de restauration collective.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Cette formation est réalisée en présentiel avec un temps de mise à disposition de ressources pédagogiques accessibles sur la plateforme numérique du CNFPT (Formadist). Apports théoriques. Cas pratiques.

PRÉ-REQUIS

Disposer d'un environnement numérique de travail.Avoir suivi une formation sur l'hygiène alimentaire en restauration collective.

Ce stage appartient aux itinéraires suivants :

L3R03 Aide à domicile
L3RAS Aide-soignant et aide-soignante