

CUISINIER

CONSEILLER FORMATION : VALÉRIE LE BORGNE - 02 97 47 50 30 - VALERIE.LEBORGNE@CNFPT.FR

PUBLIC

Cet itinéraire répond aux besoins d'un agent travaillant dans un service de restauration collective pour acquérir des compétences de base au niveau de la préparation et fabrication de plats.

OBJECTIFS

Cet itinéraire répond aux objectifs suivants :

- Acquérir les fondamentaux en matière de fabrication de plats.
- Assimiler les bases de cuisine indispensables à tout cuisinier.
- Prendre en compte les éléments d'hygiène obligatoires dans les étapes clefs de préparation.
- Elaborer des menus dans le cadre d'un plan alimentaire.
- Mettre ses connaissances en pratique.
- Favoriser le partage d'expériences et la mise en réseau.

RESPECTER LES RÈGLES D'HYGIÈNE ET DE SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

Hygiène alimentaire en restauration collective 2 jours SX30A FONDAMENTAUX	Le rappel des connaissances des règles d'hygiène en restauration collective 1 jour ZZM01 FONDAMENTAUX	Elaboration et mise en oeuvre du plan de maîtrise sanitaire de son unité de restauration 3 jours SX30B FONDAMENTAUX	Rappel sur la mise en place du plan de maîtrise sanitaire 2 jours ZZM62 FONDAMENTAUX
Nettoyage des locaux et matériels en restauration collective 2 jours SX2Q5 FONDAMENTAUX			

RESPECTER L'ÉQUILIBRE ALIMENTAIRE DANS LES MENUS

Qualité nutritionnelle et menus en restauration scolaire 3 jours SX31A FONDAMENTAUX	Elaboration d'un plan alimentaire pour les tout-petits 3 jours ZZM70 FONDAMENTAUX	Elaboration d'un plan alimentaire pour les enfants (3 à 10 ans) 3 jours ZZM71 FONDAMENTAUX	Elaborer un plan alimentaire pour des personnes âgées 3 jours ZZM73 FONDAMENTAUX
Evaluation sensorielle de la qualité des produits 3 jours M4100 FONDAMENTAUX			

PRODUIRE ET VALORISER LES PRÉPARATIONS CULINAIRES

Conception des repas bio et maîtrise du prix de revient 3 jours COBIO FONDAMENTAUX	Utilisation des produits issus de l'agriculture durable 2 jours ZZEP4 FONDAMENTAUX	Réalisation d'une prestation culinaire adaptée aux personnes âgées 3 jours M1150 FONDAMENTAUX	Organiser la production à partir de techniques culinaires évolutives 3 jours RC200 FONDAMENTAUX
Les bases de la cuisine 2 jours ZZM30 FONDAMENTAUX	Valorisation des protéines végétales en restauration collective 3 jours MALTE FONDAMENTAUX	Préparation des hors d'oeuvre en collectivité 3 jours ZZM35 FONDAMENTAUX	Préparation du poisson en collectivité 3 jours ZZM32 FONDAMENTAUX
Préparation des desserts en collectivité 2 jours ZZM33 FONDAMENTAUX	Découverte d'une nouvelle façon de manger : le fingerfood 2 jours RC370 FONDAMENTAUX	Découverte et intégration des techniques évolutives de cuisson en restauration collective 2 jours ZZM03 FONDAMENTAUX	Innover dans la cuisine des fruits et légumes 2 jours ZZM36 FONDAMENTAUX

TRAVAILLER EN TOUTE SÉCURITÉ ET SELON LES PRINCIPES DU DÉVELOPPEMENT DURABLE

<p>Sensibilisation à la gestion durable des déchets en restauration collective</p> <p>1 jour</p> <p>M1900</p> <p>FONDAMENTAUX</p>	<p>Formation initiale des sauveteurs-teuses secouristes du travail</p> <p>2 jours</p> <p>SX600</p>
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------

HYGIÈNE ALIMENTAIRE EN RESTAURATION COLLECTIVE

Durée 2 jours

PLÉRIN
D002 - 10-11/03/14Information et Inscription
Bretagne
Sylvie Grisard
02 96 61 80 16THORIGNÉ-FOUILLARD
D005 - 12-13/06/14Information et Inscription
Bretagne
Annie Glémot
02 99 54 80 50THORIGNÉ-FOUILLARD
D006 - 30/06-01/07/14Information et Inscription
Bretagne
Annie Glémot
02 99 54 80 50VANNES
D001 - 29-30/09/14Information et Inscription
Bretagne
Paul Maisonneuve
02 97 47 71 17QUIMPER
D004 - 03/12/14+10/12/14Information et Inscription
Bretagne
Nicole Goulaouic
02 98 02 52 11MONTIGNY-LE-BRETONNEUX
N001 - 08-09/12/14Information et Inscription
DELEGATION GRANDE
COURONNE
Elise Mertens
01 30 96 13 83

Code stage: SX30A

PUBLIC

- Agents polyvalents de restauration, cuisiniers, magasiniers, chauffeurs-livreurs de repas.
- Tous agents exerçant des missions en lien avec le domaine de la restauration.

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

- Aliments et 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 :

- 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.

Ce stage appartient aux itinéraires suivants :

- Itinéraire I2M00
- Itinéraire ZZAPR
- Itinéraire ZZCUI

DOMAINE : RESTAURATION / Sous-domaine : Hygiène et sécurité alimentaire

NOUVEAU

LE RAPPEL DES CONNAISSANCES DES RÈGLES D'HYGIÈNE EN RESTAURATION COLLECTIVE

Durée 1 jour

Niveau Fondamentaux

PLÉRIN
D042 - 26/02/14Information et Inscription
Bretagne
Sylvie Grisard
02 96 61 80 16VANNES
D040 - 21/03/14Information et Inscription
Bretagne
Paul Maisonneuve
02 97 47 71 17CHÂTEAULIN
D041 - 09/04/14Information et Inscription
Bretagne
Nicole Goulaouic
02 98 02 52 11THORIGNÉ-FOUILLARD
D038 - 18/06/14Information et Inscription
Bretagne
Annie Glémot
02 99 54 80 50THORIGNÉ-FOUILLARD
D039 - 02/07/14Information et Inscription
Bretagne
Annie Glémot
02 99 54 80 50

Code stage: ZZM01

PUBLIC

Agents exerçant des missions en restauration collective.

OBJECTIFS

- Expliquer les fondamentaux en matière d'hygiène en restauration collective.
- Analyser les pratiques mises en oeuvre.
- Analyser les documents existants.

CONTENU

- Rappels sur le monde microbien :

- généralités,
- principales toxi-infections alimentaires.

- Le cadre réglementaire :

- le règlement relatif à l'hygiène des denrées alimentaires,
- l'agrément des établissements,
- le plan de maîtrise sanitaire.

- Renforcement des bonnes pratiques d'hygiène :

- rappel des règles d'hygiène relatives aux locaux et matériels,
- contrôles à mettre en place de la réception à la distribution,
- analyse des pratiques mises en oeuvre,
- approche du système documentaire et analyse des documents existants.

Ce stage appartient aux itinéraires suivants :

- Itinéraire ZZAPR
- Itinéraire ZZCUI
- Itinéraire ZZGR

DOMAINE : RESTAURATION / Sous-domaine : Hygiène et sécurité alimentaire

NOUVEAU

ELABORATION ET MISE EN OEUVRE DU PLAN DE MAÎTRISE SANITAIRE DE SON UNITÉ DE RESTAURATION

Durée **3 jours****VANNES**
R001 - 15-16/05/14 +
04/06/14Information et Inscription
Bretagne
Valérie Le Borgne
02 97 47 71 09**MONTIGNY-LE-BRETONNEUX**
N001 - 15-17/12/14Information et Inscription
Grande Couronne
Elise Mertens
01 30 96 13 83Code stage: **SX30B**

PUBLIC

- Agents polyvalents de restauration, cuisiniers, magasiniers, chauffeurs-livreurs de repas.
- Tous agents exerçant des missions en lien avec le domaine de la restauration.

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 7 principes.
- Etablir les procédures de traçabilité et de gestion des non-conformités.

CONTENU

- Définition du plan de maîtrise sanitaire.
- Identification des conditions de fonctionnement de l'entreprise.
- Le respect des bonnes pratiques d'hygiène.
- Rédaction du plan de maîtrise de la sécurité des aliments selon les 7 principes de l'HACCP :

- analyser les dangers,
- identifier les points critiques,
- établir les limites critiques pour chaque point critique,
- 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.

- Etablissement des procédures de traçabilité et de gestion des non-conformités.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Apports théoriques, échanges de pratiques et études de cas.

PRÉ-REQUIS

Maîtriser les bonnes pratiques d'hygiène et les bases de la microbiologie.

Ce stage appartient aux itinéraires suivants :

- Itinéraire I2M00
- Itinéraire ZZCUI
- Itinéraire ZZGR
- Itinéraire ZZCRC

DOMAINE : RESTAURATION / Sous-domaine : Hygiène et sécurité alimentaire

NOUVEAU

RAPPEL SUR LA MISE EN PLACE DU PLAN DE MAÎTRISE SANITAIRE

Durée **2 jours**Niveau **Fondamentaux**VANNES
R004 - 26-27/06/14Information et Inscription
Bretagne
Valérie Le Borgne
02 97 47 71 09

Code stage: ZZM62

PUBLIC

Agents ayant mis en place un plan de maîtrise sanitaire et ayant pour mission d'en assurer le suivi.

OBJECTIFS

Ajuster et assurer le suivi du plan de maîtrise sanitaire.

CONTENU

- Reprise et ajustement des documents du classeur du plan de maîtrise sanitaire :

- documents relatifs aux bonnes pratiques d'hygiène,
- documents relatifs au système HACCP,
- documents relatifs à la traçabilité.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Apports théoriques, exercices concrets et exemples d'application.

PRÉ-REQUIS

Avoir suivi le module "mise en place du plan de maîtrise sanitaire" ou avoir réalisé le plan de maîtrise sanitaire.

Ce stage appartient aux itinéraires suivants :

- Itinéraire ZZCUI
- Itinéraire ZZGR
- Itinéraire ZZCRC

NETTOYAGE DES LOCAUX ET MATÉRIELS EN RESTAURATION COLLECTIVE

Durée 2 jours**Niveau** Fondamentaux**VANNES**
R004 - 10-11/04/14Information et Inscription
Bretagne
Valérie Le Borgne
02 97 47 71 09**Code stage: SX2Q5****PUBLIC**

- Agents d'entretien polyvalent (agents d'entretien, ouvriers nettoyeurs de locaux, nettoyeurs polyvalents, agents de ménage).
- Agents de restauration.

OBJECTIFS

Engager un nettoyage adapté aux spécificités des locaux et matériels en restauration collective, dans le respect de la réglementation ainsi que des conditions d'hygiène et de sécurité attendues.

CONTENU

- Définition du nettoyage, de la désinfection et de l'hygiène.
- Risque microbiologique et prévention du risque de contamination en restauration collective.
- Information sur l'HACCP et manière de garantir un environnement sain.
- Réglementation concernant les détergents autorisés pour le nettoyage et la désinfection.
- Familles de produits, dilutions et dosages en fonction des types de supports et de salissures.
- Entretien courant et désinfection des équipements, surfaces et sols en restauration collective.
- Procédures et autocontrôles.
- Toxicité des produits et impact sur les individus et l'environnement.
- Consignes de sécurité et protections individuelles pour préserver agents, lieux, denrées et utilisateurs.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Exercices pratiques issus de situations concrètes rencontrées par les stagiaires.

Ce stage appartient aux itinéraires suivants :

- Itinéraire ZZAPR
- Itinéraire ZZCUI
- Itinéraire I1Q07

DOMAINE : RESTAURATION / Sous-domaine : Equilibre nutritionnel

NOUVEAU

QUALITÉ NUTRITIONNELLE ET MENUS EN RESTAURATION SCOLAIRE

Durée 3 jours**Niveau** Fondamentaux**VANNES**
R001 - 16-18/04/14Information et Inscription
Bretagne
Valérie Le Borgne
02 97 47 71 09**VANNES**
R002 - 16-18/04/14Information et Inscription
Bretagne
Valérie Le Borgne
02 97 47 71 09**MONTIGNY-LE-BRETONNEUX**
N001 - 30/06-02/07/14Information et Inscription
Grande Couronne
Elise Mertens
01 30 96 13 83

Code stage: SX31A

PUBLIC

- Responsables de restauration collective.
- Responsables qualité.
- Responsables de production culinaire.
- Chargés 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 PNNS et la réglementation nutritionnelle.
- Concevoir ses menus en appliquant les exigences réglementaires du décret et de l'arrêté du 30/09/2011 relatifs à la qualité de l'offre alimentaire en restauration scolaire.
- Réaliser des repas en tenant compte du cadre réglementaire.

CONTENU

- Bases de la nutrition.
- Réglementation nutritionnelle : loi du 27/07/2010, décret et arrêté du 30/09/2011.
- Plan alimentaire.
- Conception des menus à partir du plan alimentaire.
- Utilisation des fiches produits de l'industrie agro-alimentaire, rédaction des fiches recettes " maison ".
- Grammaires recommandés par tranche d'âge et exigés sur les produits prêts à l'emploi issus de l'agroalimentaire.
- Sites internet utiles.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Exposés.
- Travail en sous-groupe.
- Exercices d'application.

PRÉ-REQUIS

Aucun.

Ce stage appartient à l'itinéraire suivant :

- Itinéraire ZZCUI

ELABORATION D' UN PLAN ALIMENTAIRE POUR LES TOUT-PETITS

Durée 3 jours**Niveau** Fondamentaux**VANNES**
R002 - 24-26/03/14Information et Inscription
Bretagne
Valérie Le Borgne
02 97 47 71 09**Code stage: ZM70**

PUBLIC

Chefs de cuisine et responsables de restauration ayant à mettre en place un plan alimentaire au niveau de structures petite enfance, diététiciens, infirmiers et personnels de santé.

OBJECTIFS

- Elaborer un plan alimentaire conformément à la réglementation.
- Elaborer des menus répondant au plan alimentaire de la structure.
- Présenter le plan alimentaire et les menus aux utilisateurs.

CONTENU

- L'équilibre alimentaire et les besoins alimentaires des tout-petits (jusqu'à 3 ans).
- Les groupes d'aliments et leur intérêt nutritionnel.
- Les règles de l'équilibre alimentaire.
- Les obligations nutritionnelles selon la loi de juillet 2010.
- La rédaction du plan alimentaire.
- La rédaction des menus en référence au plan alimentaire.
- La validation des menus et leur présentation aux utilisateurs.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Apports théoriques et études de cas.

Ce stage appartient à l'itinéraire suivant :
- Itinéraire ZZCUI

DOMAINE : RESTAURATION / Sous-domaine : Equilibre nutritionnel

NOUVEAU

ELABORATION D' UN PLAN ALIMENTAIRE POUR LES ENFANTS (3 À 10 ANS)

Durée **3 jours**Niveau **Fondamentaux****THORIGNÉ-FOUILLARD**
R009 - 22-24/09/14Information et Inscription
Bretagne
Valérie Le Borgne
02 97 47 71 09**SAINT-BRIEUC**
R010 - 08-10/12/14Information et Inscription
Bretagne
Valérie Le Borgne
02 97 47 71 09Code stage: **ZZM71**

PUBLIC

Chefs de cuisine et responsables de restauration, diététiciens, infirmiers et personnels de santé.

OBJECTIFS

- Elaborer un plan alimentaire conformément à la réglementation.
- Elaborer des menus correspondant au plan alimentaire de l'établissement.
- Présenter le plan alimentaire et les menus aux utilisateurs.

CONTENU

- L'équilibre des enfants et les besoins alimentaires (3 à 10 ans).
- Les groupes d'aliments et leur intérêt nutritionnel.
- Les règles de l'équilibre alimentaire.
- Les obligations nutritionnelles selon la loi de juillet 2010.
- La rédaction des menus en référence au Plan alimentaire.
- La validation des menus et leur présentation aux utilisateurs.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Acquisition de connaissances et études de cas.

Ce stage appartient à l'itinéraire suivant :

- Itinéraire ZZCUI

ELABORER UN PLAN ALIMENTAIRE POUR DES PERSONNES ÂGÉES

Durée 3 jours**Niveau** Fondamentaux**VANNES**
R004 - 15-17/09/14Information et Inscription
Bretagne
Valérie Le Borgne
02 97 47 71 09

Code stage: ZM73

PUBLIC

Chefs de cuisine, responsables de restauration exerçant leurs missions pour un public de personnes âgées, diététiciens, infirmiers et personnels de santé.

OBJECTIFS

- Elaborer un plan alimentaire conformément aux obligations nutritionnelles à destination de personnes âgées.
- Elaborer des menus répondant au plan alimentaire de la structure.
- Présenter le plan alimentaire et les menus aux utilisateurs.

CONTENU

- Les besoins alimentaires des personnes âgées.
- Les groupes d'aliments et leur intérêt nutritionnel.
- Les règles de l'équilibre nutritionnel.
- Les obligations nutritionnelles selon la loi de juillet 2010.
- La rédaction des menus en référence au plan alimentaire.
- La validation des menus et leur présentation aux utilisateurs.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Apports de connaissances et études de cas.

Ce stage appartient à l'itinéraire suivant :

- Itinéraire ZZCUI

EVALUATION SENSORIELLE DE LA QUALITÉ DES PRODUITS

Durée 3 jours**Niveau** Fondamentaux**THORIGNÉ-FOUILLARD**
R002 - 17-19/11/14Information et Inscription
Bretagne
Valérie Le Borgne
02 97 47 71 09**Code stage: M4100****PUBLIC**

Agents concernés par la préparation des plats.

OBJECTIFS

- Expliquer la qualité des matières premières grâce aux techniques de l'analyse sensorielle.
- Identifier l'influence des procédés de cuisson et de conservation sur la qualité des mets.
- Elaborer et préparer un repas alliant propriétés organoleptiques et plaisir des yeux.

CONTENU

- Mots et techniques pour définir et repérer les potentiels de nos cinq sens.
- Qualités sensorielles des matières premières et des produits transformés.
- Répercussions des choix des aliments et des traitements sur les aliments.
- Présentation des plats.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Apports théoriques, mises en situation, cas pratiques.

Ce stage appartient à l'itinéraire suivant :

- Itinéraire ZZCUI

DOMAINE : RESTAURATION / Sous-domaine : Organisation et production

NOUVEAU

CONCEPTION DES REPAS BIO ET MAÎTRISE DU PRIX DE REVIENT

Durée **3 jours**Niveau **Fondamentaux**RENNES
1004 - 13-15/05/14Information et Inscription
Bretagne
Valérie Le Borgne
02 97 47 71 09

Code stage: COBIO

PUBLIC

Personnels de production et gestionnaires de restauration collective.

OBJECTIFS

- Mesurer l'intérêt des produits biologiques pour la santé et l'environnement.
- Concevoir des plats biologiques (entrées, plats, desserts) tout en maîtrisant le prix de revient.

CONTENU

- Présentation des principes de l'agriculture biologique.
- Conception d'un menu biologique équilibré tout en maîtrisant les coûts.
- Déjeuner biologique et travail de dégustation.
- Point sur les marchés publics et présentation d'outils pédagogiques.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Apports théoriques et mise en pratique en atelier cuisine.

Ce stage appartient aux itinéraires suivants :

- Itinéraire ZZCUI
- Itinéraire ZZCRC
- Itinéraire VLBO2

UTILISATION DES PRODUITS ISSUS DE L'AGRICULTURE DURABLE

Durée 2 jours**VANNES**
R013 - 01-02/04/14Information et Inscription
Bretagne
Valérie Le Borgne
02 97 47 71 09**Code stage: ZZEP4****PUBLIC**

Agents ayant à intégrer des produits issus de l'agriculture durable dans les menus.

OBJECTIFS

- Identifier les produits et les filières d'approvisionnement de l'agriculture durable.
- Evoluer ses pratiques culinaires en découvrant les spécificités de ces produits.

CONTENU

- Définition du bio, des produits issus de l'agriculture durable et des produits labellisés.
- Enjeux liés à l'utilisation de ces denrées : enjeux environnementaux et de santé.
- Filières existant localement.
- Nouvelles pratiques culinaires.
- Impacts en matière de coût des denrées.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Apports théoriques et partage d'expériences.

Ce stage appartient aux itinéraires suivants :

- Itinéraire ZZCUI
- Itinéraire ZZCRC

RÉALISATION D'UNE PRESTATION CULINAIRE ADAPTÉE AUX PERSONNES ÂGÉES

Durée 3 jours**RENNES**
1001 - 30/09-02/10/14Information et Inscription
Bretagne
Valérie Le Borgne
02 97 47 71 09

Code stage: M1150

PUBLIC

Agents ayant à cuisiner pour un public de personnes âgées.

OBJECTIFS

- Réaliser des préparations culinaires attractives.
- Respecter les besoins nutritionnels, physiologiques et psychologiques de la personne âgée.

CONTENU

- Cuissons.
- Textures modifiées (mixés, hachés, liquides, ...).
- Utilisation de bouillons maison et les différentes aromatiques possibles.
- Mise en valeur des préparations.
- Liaison des hachés.
- Stabilisation des matières grasses (sauces émulsionnées chaudes et froides).
- Sauces allégées maison.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Mise en pratique en cuisine pédagogique
- Echanges de pratique.
- Mise en application des bonnes pratiques d'hygiène.

PRÉ-REQUIS

Identifier les bases de la cuisine.

Ce stage appartient à l'itinéraire suivant :

- Itinéraire ZZCUI

DOMAINE : RESTAURATION / Sous-domaine : Organisation et production

NOUVEAU

ORGANISER LA PRODUCTION À PARTIR DE TECHNIQUES CULINAIRES ÉVOLUTIVES

Durée 3 jours

RENNES
1001 - 13-15/10/14Information et Inscription
Bretagne
Valérie Le Borgne
02 97 47 71 09

Code stage: RC200

PUBLIC

Responsables de production en cuisine centrale ou sur place

OBJECTIFS

- Organiser la production en tenant compte des contraintes techniques et dans le respect de la qualité de la prestation.
- Appréhender les techniques évolutives de juste cuisson qui permettent une optimisation de la qualité du produit et présentent un intérêt économique.

CONTENU

- Maîtrise du juste point de cuisson.
- Action de la chaleur sur les constituants des produits alimentaires.
- Techniques de juste cuisson et pilotage à la sonde.
- Méthodologie de "l'organisation rationnelle du travail".
- Gestion prévisionnelle de la production et des ressources humaines.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Apports, échanges et mise en pratique en cuisine pédagogique.

Ce stage appartient à l'itinéraire suivant :

- Itinéraire ZZCUI

DOMAINE : RESTAURATION / Sous-domaine : Organisation et production

NOUVEAU

LES BASES DE LA CUISINE

Durée 2 jours**Niveau** Fondamentaux**VANNES**
R007 - 03-04/04/14Information et Inscription
Bretagne
Valérie Le Borgne
02 97 47 71 09**GOUESNOU**
R008 - 05-06/06/14Information et Inscription
Bretagne
Valérie Le Borgne
02 97 47 71 09**SAINT-BRIEUC**
R009 - 09-10/10/14Information et Inscription
Bretagne
Valérie Le Borgne
02 97 47 71 09**Code stage: ZM30**

PUBLIC

Agents travaillant en restauration collective (crèche, maternelle, primaire, établissement de personnes âgées, collège, lycée) ayant pour mission de préparer des plats.

OBJECTIFS

Acquérir les connaissances de base de fabrication des plats.

CONTENU

- Connaissance des denrées.
- Types de cuisson de base.
- Présentation des préparations et fabrications :
 - hors d'oeuvres en entrées chaudes et froides,
 - viande, légumes,
 - surgelés,
 - produits élaborés, semi-élaborés,
 - entremets et pâtisserie.
- Valorisation des produits.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Apports théoriques et exemples concrets.

Ce stage appartient aux itinéraires suivants :

- Itinéraire ZZAPR
- Itinéraire ZZCUI

DOMAINE : RESTAURATION / Sous-domaine : Organisation et production

NOUVEAU

VALORISATION DES PROTÉINES VÉGÉTALES EN RESTAURATION COLLECTIVE

Durée **3 jours**Niveau **Fondamentaux**RENNES
R006 - 18-19/06/14Information et Inscription
Bretagne
Valérie Le Borgne
02 97 47 71 09Code stage: **MALTE**

PUBLIC

Agents ayant à préparer des plats en restauration collective.

OBJECTIFS

Introduire des menus valorisant les protéines végétales.

CONTENU

- Définition des protéines végétales
- Intérêts d'ajouter des protéines végétales dans les plats
- Equilibre alimentaire
- Préparation de plats pour valoriser les protéines végétales.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Apports théoriques et mises en pratique

PRÉ-REQUIS

- Maîtriser les règles de base en hygiène alimentaire .
- Avoir des notions de base en techniques culinaires.

Ce stage appartient à l'itinéraire suivant :

- Itinéraire ZZCUI

DOMAINE : RESTAURATION / Sous-domaine : Organisation et production

NOUVEAU

PRÉPARATION DES HORS D'OEUVRE EN COLLECTIVITÉ

Durée **3 jours**Niveau **Fondamentaux**LORIENT
R004 - 16-18/09/14Information et Inscription
Bretagne
Valérie Le Borgne
02 97 47 71 09

Code stage: ZM35

PUBLIC

Agents de cuisine ayant à préparer des hors d'oeuvre.

OBJECTIFS

- Fabriquer, dresser et conditionner des hors d'oeuvre en collectivité.
- Prendre en compte la législation et les contraintes techniques.
- Respecter les différents critères de qualité.

CONTENU

- Rappel des bases de l'hygiène et la sécurité alimentaire.
- Méthode de travail et organisation de la production.
- Différents types d'hors d'oeuvre.
- Utilisation des produits alimentaires intermédiaires.
- Préparations allégées.
- Aromatisation.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Apports de connaissances et mises en situation en cuisine pédagogique.

PRÉ-REQUIS

Maîtriser les règles d'hygiène en restauration collective.

Ce stage appartient aux itinéraires suivants :

- Itinéraire ZZCUI
- Itinéraire ZCROC

DOMAINE : RESTAURATION / Sous-domaine : Organisation et production

NOUVEAU

PRÉPARATION DU POISSON EN COLLECTIVITÉ

Durée **3 jours**Niveau **Fondamentaux**LORIENT
R005 - 15-17/10/14Information et Inscription
Bretagne
Valérie Le Borgne
02 97 47 71 09

Code stage: ZM32

PUBLIC

Agents de cuisine ayant à préparer des poissons.

OBJECTIFS

Préparer du poisson en restauration collective.

CONTENU

- Distinction des différentes espèces de poisson.
- Distinction des différentes techniques de préparation du poisson.
- Préparation et cuisson du poisson.
- Valorisation des plats.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Apports théoriques et mises en situation.

Ce stage appartient aux itinéraires suivants :

- Itinéraire ZZCUI
- Itinéraire ZZCRC

DOMAINE : RESTAURATION / Sous-domaine : Organisation et production

NOUVEAU

PRÉPARATION DES DESSERTS EN COLLECTIVITÉ

Durée **2 jours**Niveau **Fondamentaux****LORIENT**
R006 - 23-24/06/14Information et Inscription
Bretagne
Valérie Le Borgne
02 97 47 71 09**RENNES**
R007 - 01-02/12/14Information et Inscription
Bretagne
Valérie Le Borgne
02 97 47 71 09

Code stage: ZM33

PUBLIC

Agents de cuisine ayant à préparer des desserts.

OBJECTIFS

- Fabriquer, dresser et conditionner des desserts en collectivité.
- Prendre en compte la législation et les contraintes techniques.
- Respecter les différents critères de qualité.

CONTENU

- Adaptation des techniques de base à la collectivité.
- Valorisation des produits d'assemblage.
- Rapprochement avec une pâtisserie de type "familiale".
- La façon de rendre les desserts attractifs.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Apports théoriques et mises en situation.

Ce stage appartient aux itinéraires suivants :

- Itinéraire ZZCUI
- Itinéraire ZZCRC

DÉCOUVERTE D'UNE NOUVELLE FAÇON DE MANGER : LE FINGERFOOD

Durée 2 jours**RENNES**
R001 - 20/06/14Information et Inscription
Bretagne
Valérie Le Borgne
02 97 47 71 09**LORIENT**
R002 - 01/12/14Information et Inscription
Bretagne
Valérie Le Borgne
02 97 47 71 09**Code stage: RC370****PUBLIC**

Agents cuisinant des plats à destination des personnes âgées.

OBJECTIFS

- Accompagner les personnes âgées via le fingerfood.
- Analyser les besoins de la personne âgée à travers l'alimentation.
- Analyser les perceptions lorsqu'on mange avec les mains (fingerfood).
- Préparer des plats selon cette méthode.

CONTENU

- Les causes de dénutrition.
- L'alimentation pour les personnes âgées : source de plaisir.
- L'Alimentation : du respect de la personne à son autonomie.
- Apports du Fingerfood.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Apports théoriques, mise en situation en cuisine pédagogique.

Ce stage appartient aux itinéraires suivants :

- Itinéraire ZZCUI
- Itinéraire ZCROC

DOMAINE : RESTAURATION / Sous-domaine : Organisation et production

NOUVEAU

DÉCOUVERTE ET INTÉGRATION DES TECHNIQUES ÉVOLUTIVES DE CUISSON EN RESTAURATION COLLECTIVE

Durée **2 jours**Niveau **Fondamentaux**LORIENT
R019 - 12-13/06/14Information et Inscription
Bretagne
Valérie Le Borgne
02 97 47 71 09

Code stage: ZZM03

PUBLIC

Chefs et seconds de cuisine des restaurants collectifs.

OBJECTIFS

- Utiliser des techniques évolutives de préparation et de cuisson de plats cuisinés.
- Appréhender les techniques évolutives de juste cuisson pour une optimisation de la qualité du produit fini.
- Adapter l'organisation pour utiliser ces techniques.

CONTENU

- Actualité des nouvelles techniques de fabrication en restauration collective.
- Adaptation aux contraintes de production de la restauration collective.
- Mesure de l'impact au niveau des critères du goût et du coût.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Apports théoriques puis mise en application en cuisine pédagogique.

Ce stage appartient aux itinéraires suivants :

- Itinéraire ZZCUI
- Itinéraire ZZGR
- Itinéraire ZZCRC

DOMAINE : RESTAURATION / Sous-domaine : Organisation et production

NOUVEAU

INNOVER DANS LA CUISINE DES FRUITS ET LÉGUMES

Durée **2 jours**Niveau **Fondamentaux**

Code stage: ZM36

PUBLIC

Cuisiniers en restauration collective.

OBJECTIFS

Mettre en oeuvre des nouveaux modes culinaires des fruits et légumes avec des épices, de nouvelles présentations et techniques de cuisson.

CONTENU

- Gamme des épices du monde : intérêt gustatif et nutritionnel.
- Recettes festives et créatives réalisables à grande échelle.
- Techniques de cuisson basse température sur légumes en boîtes ou surgelés.
- Présentation des plats.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Apports théoriques et ateliers cuisine.

PRÉ-REQUIS

Posséder les savoirs de base en matière de techniques culinaires.

Ce stage appartient aux itinéraires suivants :

- Itinéraire ZZCUI
- Itinéraire ZZCRC

DOMAINE : RESTAURATION / Sous-domaine : Organisation et production

NOUVEAU

SENSIBILISATION À LA GESTION DURABLE DES DÉCHETS EN RESTAURATION COLLECTIVE

Durée **1 jour**Niveau **Fondamentaux**

VANNES
R002 - 09/04/14 +
24/04/14

Information et Inscription
Bretagne
Valérie Le Borgne
02 97 47 71 09

Code stage: M1900

PUBLIC

Agents de restauration collective ayant à mener une réflexion sur la gestion des déchets.

OBJECTIFS

- Analyser la gestion des déchets au sein d'un restaurant collectif.
- Expliquer la réglementation.
- Repérer les coûts et difficultés pour la mise en place.

CONTENU

- Les déchets en restauration collective.
- La réglementation.
- La gestion des déchets :
 - limites de la gestion des déchets.
 - tri, traitement et valorisation des déchets.
- Le coût du traitement des déchets.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Apports théoriques, études de cas et échanges.

Ce stage appartient aux itinéraires suivants :

- Itinéraire ZZAPR
- Itinéraire ZZCUI

FORMATION INITIALE DES SAUVETEURS-TEUSES SECOURISTES DU TRAVAIL

Durée 2 jours

A DÉTERMINER
DD12 - En 2014 : dates à déterminer
Session payante

Information et Inscription
Bretagne
Christian Le Gall
02 97 47 82 46

PAYANT

Code stage: SX600

PUBLIC

- Agents territoriaux souhaitant s'investir en tant que secouriste au sein de sa collectivité.
- Agents des services où sont identifiés des risques particuliers.

OBJECTIFS

- Intervenir rapidement en cas d'accident :

- en évitant un sur-accident pour lui et les autres,
- en maintenant en vie une victime sans aggraver son état jusqu'à l'arrivée des secours médicalisés,
- en moins de trois minutes,
- sans matériel spécifique.

CONTENU

- Le dispositif de sauvetage secourisme du travail.
- La recherche des risques persistants pour protéger.
- De la protection à la prévention.
- De l'examen de la victime à l'alerte.
- De l'alerte à l'information.
- Les gestes de premiers secours.
- Les situations inhérentes aux risques spécifiques.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Entre 4 et 10 personnes.
- En dessous de 4 participants, la formation n'est plus possible pour la réalisation de simulation d'accident.
- Au-delà de 10 participants, afin de maintenir un minimum de temps d'apprentissage à chacun des participants, la formation sera prolongée d'une heure par candidat supplémentaire jusqu'à concurrence de 14.

Ce stage appartient aux itinéraires suivants :

- Itinéraire ZZAPR
- Itinéraire ZZCUI
- Itinéraire ZZCRC