

AGENT POLYVALENT EN RESTAURATION COLLECTIVE

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

PUBLIC

Cet itinéraire répond aux besoins d'un agent polyvalent exerçant des missions au sein d'un restaurant collectif.

OBJECTIFS

Cet itinéraire répond aux objectifs suivants :

- Assister à la production de préparations culinaires.
- Distribuer et servir les repas.
- Accompagner les convives pendant le repas.

RESPECTER LES RÈGLES D'HYGIÈNE ET DE SÉCURITÉ SANITAIRE

Hygiène alimentaire en restauration collective 2 jours SX30A	Le rappel des connaissances des règles d'hygiène en restauration collective 1 jour ZZM01	Nettoyage des locaux et matériels en restauration collective 2 jours SX2Q5
FONDAMENTAUX	FONDAMENTAUX	FONDAMENTAUX

CONTRIBUER À LA PRODUCTION ET À LA DISTRIBUTION DES PRÉPARATIONS CULINAIRES

Les bases de la cuisine 2 jours ZZM30	Le portage des repas à domicile 2 jours M1140
FONDAMENTAUX	FONDAMENTAUX

ACCOMPAGNER LES CONVIVES PENDANT LE TEMPS DU REPAS

Les règles de base en matière de nutrition 1 jour M3100	Organisation et accompagnement du temps du repas 4 jours L1200	Le comportement alimentaire de l'enfant d'âge scolaire 2 jours MCOR1	Travail efficace et communication en équipe en restauration collective 3 jours M1110
FONDAMENTAUX	FONDAMENTAUX	FONDAMENTAUX	FONDAMENTAUX
Mise en place d'un buffet pour une réception publique 1 jour ZZM50	Accompagnement de la pratique des agents polyvalents en restauration scolaire 5 jours M3200	L'alimentation de la personne âgée : vieillissement et plaisir à table 2 jours K58E0	Accueil d'élèves présentant des allergies ou intolérances alimentaires 1 jour ZZEP6
FONDAMENTAUX	FONDAMENTAUX	FONDAMENTAUX	FONDAMENTAUX

TRAVAILLER EN TOUTE SÉCURITÉ ET SELON LES PRINCIPES DU DÉVELOPPEMENT DURABLE

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

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

NOUVEAU

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 - 26/02/14

Information et Inscription
Bretagne
Sylvie Grisard
02 96 61 80 16

VANNES
D040 - 21/03/14

Information et Inscription
Bretagne
Paul Maisonneuve
02 97 47 71 17

CHÂTEAULIN
D041 - 09/04/14

Information et Inscription
Bretagne
Nicole Goulaouic
02 98 02 52 11

THORIGNÉ-FOUILLARD
D038 - 18/06/14

Information et Inscription
Bretagne
Annie Glémot
02 99 54 80 50

THORIGNÉ-FOUILLARD
D039 - 02/07/14

Information 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

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

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 ZGCI

DOMAINE : RESTAURATION / Sous-domaine : Organisation et production

NOUVEAU

LE PORTAGE DES REPAS À DOMICILE

Durée **2 jours**Niveau **Fondamentaux**THORIGNÉ-FOUILLARD
1001 - 05-06/06/14Information et Inscription
Bretagne
Valérie Le Borgne
02 97 47 71 09

Code stage: M1140

PUBLIC

Responsables de service ou agents en charge du portage de repas à domicile.

OBJECTIFS

- Repérer le cadre réglementaire régissant l'activité.
- Identifier les aspects techniques : matériels, véhicules.
- Associer les règles d'hygiène en lien avec le portage en liaison chaude ou froide.
- S'approprier les données organisationnelles.

CONTENU

- Rappels sur l'équilibre nutritionnel et le programme national nutrition santé.
- Présentation et la distribution du repas.
- Rappel des fondamentaux de la sécurité alimentaire;
- Réglementation en restauration collective et traçabilité des denrées transportées (PMS);
- Approche technique des restaurations transportables et du portage des repas à domicile.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Cas pratiques.

PRÉ-REQUIS

Maîtriser les bonnes pratiques d'hygiène.

Ce stage appartient à l'itinéraire suivant :

- Itinéraire ZZAPR

DOMAINE : RESTAURATION / Sous-domaine : Equilibre nutritionnel

NOUVEAU

LES RÈGLES DE BASE EN MATIÈRE DE NUTRITION

Durée **1 jour**Niveau **Fondamentaux****GOUESNOU****D025 - 26/03/14**

Information et Inscription
Bretagne
Nicole Goulaouic
02 98 02 52 11

VANNES**D024 - 20/05/14**

Information et Inscription
Bretagne
Paul Maisonneuve
02 97 47 71 17

PLOUFRAGAN**D026 - 28/05/14**

Information et Inscription
Bretagne
Sylvie Grisard
02 96 61 80 16

THORIGNÉ-FOUILLARD**D023 - 01/09/14**

Information et Inscription
Bretagne
Annie Glénot
02 99 54 80 50

Code stage: M31D0**PUBLIC**

Agents travaillant en restauration collective, agents de service des restaurants.

OBJECTIFS

Repérer et appliquer les notions de base en matière de nutrition.

CONTENU

- Rappel des règles nutritionnelles de base :

- la composition des aliments,
- les groupes d'aliments,
- les bases d'une alimentation équilibrée.

- Les besoins nutritionnels de l'enfant à la personne âgée.

- Le rôle des intervenants en restauration collective.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Apports théoriques et échanges de pratiques.

Ce stage appartient aux itinéraires suivants :

- Itinéraire ZZAPR
- Itinéraire ZZPE
- Itinéraire ZZENF

ORGANISATION ET ACCOMPAGNEMENT DU TEMPS DU REPAS

Durée 4 jours

Niveau Fondamentaux

VANNES
R033 - 17-19/03/14 +
14/04/14

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

THORIGNÉ-FOUILLARD
R036 - 10-12/06/14 +
27/06/14

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

GOUESNOU
R035 - 06-08/10/14 +
04/11/14

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

Code stage: L1200

PUBLIC

Agents intervenant dans un secteur ou service ayant en charge l'organisation et la responsabilité du temps de repas.

OBJECTIFS

- Identifier le temps du midi comme un temps éducatif.
- Organiser le temps du midi.
- Développer des relations éducatives adaptées.
- Situer son rôle et sa place au sein d'une équipe.

CONTENU

- Le temps du midi : un temps éducatif.
- Une meilleure connaissance du public encadré.
- Les besoins de l'enfant sur les différents temps du midi.
- Les aspects nutritionnels.
- Le travail en équipe.
- La construction et utilisation de règles de vie.
- Les conditions à réunir pour garantir la sécurité des enfants.
- Ergonomie et conditions favorisant l'organisation d'un restaurant scolaire.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Apports théoriques, échanges de pratiques et études de cas.

Ce stage appartient aux itinéraires suivants :

- Itinéraire ZZAPR
- Itinéraire ZZGR

LE COMPORTEMENT ALIMENTAIRE DE L'ENFANT D'ÂGE SCOLAIRE

Durée 2 jours**Niveau** Fondamentaux

Code stage: MCOR1

PUBLIC

ATSEM, agents accompagnant le temps du repas, responsables d'équipe de restaurant.

OBJECTIFS

- Identifier les étapes du développement psycho-moteur chez l'enfant entre 3 et 10 ans.
- Identifier les variations de comportement alimentaire selon les âges et les prendre en compte dans la composition du repas de l'enfant.
- Accompagner le temps du repas de l'enfant.
- Adapter ses pratiques et ses attitudes en fonction des âges.

CONTENU

- Les étapes du développement psycho-moteur et les comportements alimentaires de l'enfant.
- Faire connaissance avec "l'assiette" de l'enfant.
- Comment donner envie de manger ou ce que veut dire l'accompagnement de l'enfant pendant le temps du repas.
- Composition et réalisation de menus adaptés.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Apports théoriques et partage d'expériences.

Ce stage appartient aux itinéraires suivants :

- Itinéraire ZZAPR
- Itinéraire ZZENF

TRAVAIL EFFICACE ET COMMUNICATION EN ÉQUIPE EN RESTAURATION COLLECTIVE

Durée 3 jours**Niveau** Fondamentaux**VANNES**
R004 - 15-17/04/14Information et Inscription
Bretagne
Valérie Le Borgne
02 97 47 71 09**Code stage: M1110****PUBLIC**

Agents en restauration collective souhaitant développer la communication et la cohésion dans l'équipe.

OBJECTIFS

- Améliorer sa communication au sein de l'équipe.
- Définir des styles comportementaux.
- Résoudre des situations professionnelles à travers la communication.
- Développer le travail en équipe.

CONTENU

- Communication au travail :

- la communication : pourquoi, comment ? l'expression des sentiments, les attentes, les conflits,
- les types comportementaux à travers la communication,
- adapter une communication aux différents types de situations,
- les outils de communication,
- techniques de communication efficaces.

- La cohésion au travail :

- travail en équipe : définition, rôles et missions, les attentes
- principes de cohésion de l'équipe de restauration,
- intégration dans une démarche de cohésion.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Apports théoriques, mises en situation.

Ce stage appartient à l'itinéraire suivant :

- Itinéraire ZZAPR

DOMAINE : RESTAURATION / Sous-domaine : Organisation et production

NOUVEAU

MISE EN PLACE D'UN BUFFET POUR UNE RÉCEPTION PUBLIQUE

Durée **1 jour**Niveau **Fondamentaux**VANNES
R007 - 20/06/14Information et Inscription
Bretagne
Valérie Le Borgne
02 97 47 71 09

Code stage: ZM50

PUBLIC

Agents de restauration, cuisiniers, toute personne chargée d'organiser une réception.

OBJECTIFS

Organiser un buffet pour une réception publique.

CONTENU

- Accueil.
- Habillement.
- Conception d'une fiche de réception.
- Conception d'un buffet chaud et froid.
- Cocktail.
- Présentation.
- Service.
- Techniques de décoration, de pliage.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Apports théoriques, cas pratiques et mises en situation.

Ce stage appartient aux itinéraires suivants :

- Itinéraire ZZAPR
- Itinéraire ZCRC

DOMAINE : RESTAURATION / Sous-domaine : Distribution et service

NOUVEAU

ACCOMPAGNEMENT DE LA PRATIQUE DES AGENTS POLYVALENTS EN RESTAURATION SCOLAIRE

Durée 5 jours

Niveau Fondamentaux

VANNES
R022 - 19-21/03/14 +
7-8/04/14

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

THORIGNÉ-FOUILLARD
R023 - 15-17/09/14 +
6-7/10/14

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

GOUESNOU
R024 - 4-5/12/14 + 15-16
et 17/12/14

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

Code stage: M32D0

PUBLIC

Agents travaillant dans les restaurants scolaires.

OBJECTIFS

Expliquer les règles et techniques de base en restauration collective en matière d'animation, de prévention, de nutrition et de nettoyage.

CONTENU

- Règles d'hygiène, de sécurité alimentaire et des techniques de nettoyage.
- Rappel des bases techniques de fabrication et de service.
- Connaissance du comportement alimentaire de l'enfant selon les âges.
- Techniques d'animation de base pendant le temps du repas.
- Eléments de psychologie.
- Besoins nutritionnels de l'enfant.
- Gestes de prévention et de première urgence.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Apports théoriques et partages d'expériences.

Ce stage appartient à l'itinéraire suivant :

- Itinéraire ZZAPR

DOMAINE : SOCIAL SANTÉ / Sous-domaine : Prévention et promotion de la santé

NOUVEAU

L'ALIMENTATION DE LA PERSONNE ÂGÉE : VIEILLISSEMENT ET PLAISIR À TABLE

Durée **2 jours**Niveau **Fondamentaux**VANNES
R028 - 29-30/09/14Information et Inscription
Bretagne
Valérie Le Borgne
02 97 47 27 34

Code stage: K58E0

PUBLIC

Personnels des structures d'accueil de personnes âgées et de services d'aide et de soins à domicile.

OBJECTIFS

- Expliquer le comportement alimentaire et les bases nutritionnelles de la personne âgée.
- Identifier les différents types de préparation.
- Choisir des recettes avec la personne âgée.
- Accompagner le temps du repas.

CONTENU

- Les points de repères sur les règles nutritionnelles et les comportements alimentaires selon l'âge et le niveau de dépendance.
- Le temps du repas : temps de plaisir, de vie et de partage.
- Les différents types de préparation : modes de préparation pour préserver les habitudes de la personne et la qualité gustative.
- L'évolution de la fabrication des moulinsés et mixés.
- L'animation du temps du repas : associer la personne âgée.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Apports théoriques et partage d'expérience.

Ce stage appartient à l'itinéraire suivant :

- Itinéraire ZZAPR

ACCUEIL D'ÉLÈVES PRÉSENTANT DES ALLERGIES OU INTOLÉRANCES ALIMENTAIRES

Durée 1 jour**Niveau** Fondamentaux**VANNES**
R011 - 25/09/14Information et Inscription
Bretagne
Valérie Le Borgne
02 97 47 71 09

Code stage: ZZEP6

PUBLIC

Responsables de restaurant collectif.

OBJECTIFS

- Définir l'allergie et l'intolérance alimentaire ainsi que leurs conséquences.
- Identifier les aliments à risques.
- Définir les responsabilités dans le cadre de l'accueil d'un enfant qui souffre d'allergie.
- Présenter le projet d'accueil individualisé.

CONTENU

- Allergies alimentaires : définition, mécanismes, manifestations et niveaux allergiques.
- Aliments à risques.
- Etiquetage, quelle réglementation ?
- Circulaires (BOEN du 18/09/2003 et du 25/06/2001).
- Quels choix pour les collectivités territoriales.
- Projet d'Accueil Individualisé, outil de prévention.
- Comment agir en cas d'accident allergique.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Apports d'informations et échanges.

Ce stage appartient aux itinéraires suivants :

- Itinéraire ZZAPR
- 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