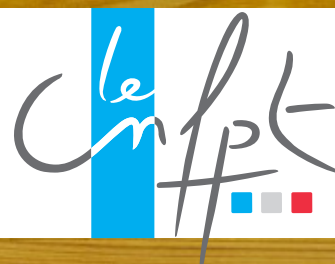


**DÉLÉGATION
PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR**

FORMATIONS 2024

ALIMENTATION

RESTAURATION
COLLECTIVE



**INVENTONS ENSEMBLE
VOS SOLUTIONS FORMATION**

+ d'informations sur
cnfpt.fr

Alimentation - Restauration Collective

L'OFFRE DE FORMATION DU CNFPT

2024

Alimentation - Restauration Collective AU CNFPT

Production et distribution en restauration collective

Process de production ; techniques culinaires ; techniques de service des repas ; organisation et planification du travail en cuisine ; cycle de gestion d'une unité de restauration ; ingénierie de restauration ; portage à domicile...



Hygiène et sécurité des aliments

Hygiène alimentaire ; plan de maîtrise sanitaire ; traçabilité alimentaire ; contrôles microbiologiques ; spécificités de l'audit interne.

Alimentation durable

Qualité des denrées ; produits biologiques ; denrées de proximité ; protéines végétales ; prévention du gaspillage alimentaire ; qualité nutritionnelle et élaboration des menus ; prévention de l'obésité ; patrimoine culturel alimentaire.

Accueil des convives

Temps du repas ; allergies et intolérances alimentaires ; norme NF relative au service de la restauration scolaire ; laïcité et restauration scolaire ; sociologie et psychologie des convives ; accompagnement éducatif des convives ; éducation alimentaire ; éducation nutritionnelle ; éducation au goût.

Partenariats et réseaux

- Réseau régional de l'éducation à l'alimentation et au goût PACA
- DRAAF PACA
- ADEME PACA
- AGORES



VOS INTERLOCUTEURS DE PROXIMITÉ

Pour concevoir votre plan de formation et bénéficier de l'accompagnement du CNFPT :

Contactez l'antenne du CNFPT de votre territoire > [Retrouvez toutes les coordonnées sur le site Internet du CNFPT.](#)

L'OFFRE DE FORMATION DU CNFPT



Des stages / itinéraire / une offre catalogue 2024 :

Par exemple la formation « **La conduite d'un projet de lutte contre le gaspillage alimentaire en restauration collective** » les 4 + 5 avril 2024 à LA GARDE (83)

> L'offre complète est disponible sur le [catalogue en ligne du CNFPT](#).



Des webinaires en ligne > [Retrouvez les liste complète dans ce catalogue !](#)

Par exemple « **le tri des biodéchets à la source** » le 6 février 2024 de 14h00 à 16h00

> Retrouvez toutes les dates de nos événements dans la rubrique « [Prochains rendez-vous](#) » du [site internet du CNFPT](#).



Des formations sur-mesure (= INTRA), co-construites avec les collectivités en fonction de leurs besoins et de leurs projets, organisées directement sur les lieux de travail des agents

Ou pour **concevoir votre plan de formation** et bénéficier de l'accompagnement du CNFPT

> Contactez votre [antenne départementale du CNFPT](#).



Un MOOC (séminaire en ligne) :

Par exemple « **Co-construire sa démarche alimentaire de territoire** » début le 31 mai 2024

> Y accéder sur Fun Mooc : <https://www.fun-mooc.fr/fr>



Une e-communauté dédiée « Alimentation - Restauration collective » : réseau social d'apprentissage professionnels pour s'informer, échanger et se former entre pairs.

> Inscrivez-vous gratuitement et accédez aux [e-communautés du CNFPT](#).

Contact : Yoann GOLE

Référent régional sur la Thématique « Alimentation - Restauration Collective et Laboratoires »

yoann.gole@cnfpt.fr





RESTAURATION COLLECTIVE

**Offre de formations
2024 accessibles aux
agents de Provence-
Alpes-Côte d'Azur et
Corse**

AGENT ET AGENTE DE RESTAURATION






PUBLIC

Agents et agentes de restauration





OBJECTIFS

Contribuer à un service de restauration collective durable, de proximité et de qualité.






PARTICIPER À LA DÉMARCHE QUALITÉ


 L'hygiène des aliments en production de repas	F	2 jours	SX30U
 Réactualisation de la formation "Hygiène alimentaire"	F	1 jour en présentiel + 1 jour à distance	SX30V
 Le nettoyage des locaux et matériels en restauration collective	F	2 jours présentiels	SX2Q5
 L'hygiène des aliments en distribution de repas	F	1 jour	SXK2X
 La prévention de l'usure professionnelle en restauration collective	F	2 jours présentiel (dont 0.5 jour enrichi)	SXK4G

CONTRIBUER À LA PRODUCTION DES PRÉPARATIONS CULINAIRES EN LIAISON CHAUDE OU FROIDE

 Les techniques culinaires de base	F	3 jours	SXK4E
 L'intégration des produits de qualité en restauration collective : vers une nécessaire évolution des pratiques	F	2 jours	SXDLM
 La production et la mise en valeur des préparations culinaires froides *	A	3 jours	SXK2Z
 La réception et remise en température des préparations culinaires en liaison froide	F	1 jour	SXK30

ACCOMPAGNER LES CONVIVES ET PARTICIPER À LA DISTRIBUTION DES REPAS

 L'éducation au goût : le plaisir comme moteur de l'équilibre alimentaire	F	2 jours	SXD13
 L'accueil des adolescents en restauration collective	A	2 jours	SXK32
 La lutte contre le gaspillage alimentaire dans les restaurants	A	1 jour	SXK4F
 L'accueil des convives présentant des allergies alimentaires	F	2 jours	SX320
 L'accompagnement des convives pour une alimentation saine et durable	A	2 jours	SX321

POUR UNE RESTAURATION DURABLE SUR SON TERRITOIRE **Durée** 2 jours en présentiel + 1 jour à distance**Niveau** Fondamentaux du métier**LA GARDE**
Code IEL : 20: SXEGA002
04-05/06/24Yoann Gole
DELEGATION PACA
04 94 08 96 26**CHARTRES**
Code IEL : 06: SXEGA001
25-27/11/24Grégory BEZANCON
DELEGATION CENTRE-VAL DE LOIRE
02 37 34 92 10 Une adresse courriel personnelle est
nécessaire à l'inscription**Code stage : SXEGA****PUBLIC**

Secrétaire de mairie.

OBJECTIFS

- identifier les enjeux pour une restauration scolaire saine et durable dans le cadre de la transition alimentaire nationale,
- décrypter et s'approprier les aspects réglementaires de la loi Egalim, de la loi AGECE (La loi anti-gaspillage pour une économie circulaire) et la loi Climat et Résilience,
- analyser sa restauration municipale au regard de ces réglementations,
- guider les élus pour mettre en œuvre une restauration durable sur son territoire,
- communiquer et valoriser la qualité de l'offre alimentaire et l'approvisionnement local de la restauration municipale.

CONTENU

- l'approvisionnement de denrées alimentaires de qualité,
- la lutte contre le gaspillage alimentaire (diagnostic obligatoire et constitution d'un plan d'action),
- le menu végétarien hebdomadaire,
- la question de la transparence pour les convives (menus, provenance,...).

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Echanges de pratiques, travail individuel en intersession. 1 jour présentiel + 0,5 jour à distance + 1 jour présentiel + 0,5 jour à distance

Ce stage appartient à l'itinéraire suivant :

19007 Secrétaire de mairie

L'HYGIÈNE DES ALIMENTS EN PRODUCTION DE REPAS

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

Durée **2 jours**

Niveau **Fondamentaux du métier**

GAP
Code IEL : 20: SX30U9H2
15-16/01/24

Jean-Paul Arnoux
DELEGATION PACA
04 92 51 54 05

SORGUES
Code IEL : 20: SX30U9PU
01-02/02/24

Yannick Amat
DELEGATION PACA
04 90 39 79 05

SAINTE-TULLE
Code IEL : 20: SX30U9PP
29-30/04/24

Brigitte Bonnet
DELEGATION PACA
04 92 78 50 36

SAINT-LAURENT-DU-VAR
Code IEL : 20: SX30U9Q0
01-02/07/24

Samir Yacoubi
DELEGATION PACA
04 93 14 03 06

AIX-EN-PROVENCE
Code IEL : 20: SX30U9Q3
12-13/09/24

Chloé Aranda
DELEGATION PACA
04 42 52 28 91

LA GARDE
Code IEL : 20: SX30U9Q9
21-22/10/24

Corinne Carreras
DELEGATION PACA
04 94 08 75 95

Code stage : SX30U

PUBLIC

Agents de restauration, cuisiniers et cuisinières, magasiniers et magasiniers, 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.

PRÉ-REQUIS

Aucun

Ce stage appartient aux itinéraires suivants :

- I9003 Agent et agente de restauration
- I9012 Cuisinier ou cuisinière
- I2M00 La qualité sanitaire des repas

RÉACTUALISATION DE LA FORMATION "HYGIÈNE ALIMENTAIRE"

Obligation réglementaire de formation : Conseillères et conseillers de prévention des risques professionnels (CP)

Durée **1 jour en présentiel + 1 jour à distance**

Niveau **Fondamentaux du métier**

LA GARDE

Code IEL : 20: SX30V317
30/01/24

Corinne Carreras
DELEGATION PACA
04 94 08 75 95

GAP

Code IEL : 20: SX30V313
28/05/24

Jean-Paul Arnoux
DELEGATION PACA
04 92 51 54 05

SORGUES

Code IEL : 20: SX30V312
01/07/24

Yannick Amat
DELEGATION PACA
04 90 39 79 05

ARLES

Code IEL : 20: SX30V315
10/09/24

Chloé Aranda
DELEGATION PACA
04 42 52 28 91

VOLX

Code IEL : 20: SX30V310
02/10/24

Brigitte Bonnet
DELEGATION PACA
04 92 78 50 36

AIX-EN-PROVENCE

Code IEL : 20: SX30V316
03/10/24

Chloé Aranda
DELEGATION PACA
04 42 52 28 91

SAINT-LAURENT-DU-VAR

Code IEL : 20: SX30V314
07/10/24

Samir Yacoubi
DELEGATION PACA
04 93 14 03 06

 Une adresse courriel personnelle est nécessaire à l'inscription

Code stage : SX30V

PUBLIC

Agents ayant déjà suivi des formations sur l'hygiène alimentaire. Agents de restauration, cuisiniers et cuisinières, magasiniers et magasinnières, chauffeurs-livreurs et chauffeuses-livreuses.

OBJECTIFS

Réactualiser ses connaissances en matière d'hygiène alimentaire, et donc :

- 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 :
 - l'introduction des notions de danger et de risque,
 - dangers microbiologiques et leurs 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 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 étude 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

Cette formation s'adresse aux agents de restauration qui ont déjà suivi une formation sur l'hygiène alimentaire telle SX30U "L'hygiène alimentaire en production de repas" ou SXX2X "L'hygiène alimentaire en distribution de repas". 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.

Ce stage appartient aux itinéraires suivants :

- I9003 Agent et agente de restauration
- I9012 Cuisinier ou cuisinière
- I2M00 La qualité sanitaire des repas

LE NETTOYAGE DES LOCAUX ET MATÉRIELS EN RESTAURATION COLLECTIVE

Durée **2 jours présentiels**

Niveau **Fondamentaux du métier**

LA GARDE
Code IEL : 20: SX2Q5757
27-28/02/24

Corinne Carreras
DELEGATION PACA
04 94 08 75 95

MARSEILLE
Code IEL : 20: SX2Q5758
12-13/09/24

Christiane Guttuso
DELEGATION PACA
04 91 24 60 01

Code stage : SX2Q5

PUBLIC

- chargées et chargés de propreté des locaux
- agentes et agents de restauration
- agentes et agents d'accompagnement à l'éducation de l'enfant
- agentes et agents de services polyvalent en milieu rural

OBJECTIFS

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

CONTENU

- sensibilisation aux risques environnementaux
- 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
- les règles d'hygiène et de sécurité
- réglementation concernant les détergents autorisés
- familles de produits, dilutions et dosages en fonction des types de supports et de salissures
- entretien courant, 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, protections individuelles des agents et utilisateurs, et d'autre part des lieux et denrées

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Apport et exercices pratiques issus de situations concrètes rencontrées par les stagiaires.

PRÉ-REQUIS

Aucun

Ce stage appartient aux itinéraires suivants :

- 11Q07 Chargés de propreté et hygiène des locaux
- I9003 Agent et agente de restauration
- T4M01 Cuisinier.ère

L'HYGIÈNE DES ALIMENTS EN DISTRIBUTION DE REPAS

Durée **1 jour**

Niveau **Fondamentaux du métier**

VOLX
Code IEL : 20: SXK2X9KF
10/11/23

Brigitte Bonnet
DELEGATION PACA
04 92 78 50 36

SAINT-LAURENT-DU-VAR
Code IEL : 20: SXK2X9UN
23/01/24

Samir Yacoubi
DELEGATION PACA
04 93 14 03 06

LA GARDE
Code IEL : 20: SXK2X9UU
23/05/24

Corinne Carreras
DELEGATION PACA
04 94 08 75 95

SAINT-MARTIN-DE-CRAU
Code IEL : 20: SXK2X9UP
16/09/24

Chloé Aranda
DELEGATION PACA
04 42 52 28 91

GAP
Code IEL : 20: SXK2X9UL
27/09/24

Jean-Paul Arnoux
DELEGATION PACA
04 92 51 54 05

AIX-EN-PROVENCE
Code IEL : 20: SXK2X9UQ
07/10/24

Chloé Aranda
DELEGATION PACA
04 42 52 28 91

VOLX
Code IEL : 20: SXK2X9U8
08/11/24

Brigitte Bonnet
DELEGATION PACA
04 92 78 50 36

Code stage : SXK2X

PUBLIC

Agents de restauration 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,
 - notions HACCP.
- 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.

PRÉ-REQUIS

Aucun

Ce stage appartient aux itinéraires suivants :

- I9003 Agent et agente de restauration
- I2M00 La qualité sanitaire des repas

LA PRÉVENTION DE L'USURE PROFESSIONNELLE EN RESTAURATION COLLECTIVE

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

Durée **2 jours présentiel (dont 0,5 jour enrichi)**


Niveau **Fondamentaux du métier**

SAINT-LAURENT-DU-VAR
Code IEL : 20: SXK4G177
22-23/02/24

Samir Yacoubi
DELEGATION PACA
04 93 14 03 06

LA GARDE
Code IEL : 20: SXK4G178
16-17/05/24

Corinne Carreras
DELEGATION PACA
04 94 08 75 95

 Une adresse courriel personnelle est nécessaire à l'inscription

Code stage : SXK4G

PUBLIC

Agents de restauration, cuisinier et cuisinière

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.

PRÉ-REQUIS

Aucun

Ce stage appartient aux itinéraires suivants :

- I9003 Agent et agente de restauration
- I9012 Cuisinier ou cuisinière
- I2M02 Pour une restauration collective durable

LES TECHNIQUES CULINAIRES DE BASE

Durée **3 jours**

Niveau **Fondamentaux du métier**

LA GARDE
Code IEL : 20-SXK4E135
20-22/11/23

Corinne Carreras
DELEGATION PACA
04 94 08 75 95

Code stage : SXK4E

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

PRÉ-REQUIS

Aucun

Ce stage appartient à l'itinéraire suivant :

I9003 Agent et agente de restauration

L'INTÉGRATION DES PRODUITS DE QUALITÉ EN RESTAURATION COLLECTIVE : VERS UNE NÉCESSAIRE ÉVOLUTION DES PRATIQUES

Durée **2 jours**

Niveau **Fondamentaux du métier**

SAINT-LAURENT-DU-VAR
Code IEL : 20: SXDLM157
04-05/12/23

Samir Yacoubi
DELEGATION PACA
04 93 14 03 06

Code stage : SXDLM

PUBLIC

Gestionnaires de la restauration collective, responsables des sites de distribution de repas, responsables de production culinaire, responsables d'office, cuisiniers et cuisinières, agents de restauration.

OBJECTIFS

Au regard des dispositifs réglementaires (Lois EGALIM, AGECE et Loi Climat et Résilience),

- identifier les évolutions récentes en matière d'alimentation,
- adapter ses pratiques professionnelles aux spécificités des produits de qualité tout en maîtrisant les coûts,
- apprendre à être à l'écoute et accompagner ses convives dans cette évolution.

CONTENU

- le contexte national : la politique publique de l'alimentation et les lois EGALIM, AGECE et Loi Climat et Résilience,
- les évolutions sociétale, économique et politique en matière d'alimentation et leurs impacts sur la restauration collective,
- les évolutions des pratiques et des organisations des équipes de production (vers le " cuisiner maison " à partir de produits bruts, produire en juste quantité, limiter le gaspillage alimentaire),
- les évolutions des pratiques des équipes de service et d'encadrement du temps de repas (vers plus de communication et d'animation),
- les évolutions des pratiques d'achat (vers plus d'anticipation des besoins, de prise en compte de la saisonnalité et de la proximité des produits).

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Echanges de pratiques, démonstrations, études de cas

PRÉ-REQUIS

Aucun

Ce stage appartient aux itinéraires suivants :

- I9003 Agent et agente de restauration
- T4M01 Cuisinier.ère
- I9012 Cuisinier ou cuisinière
- I1M05 Responsable de production culinaire
- I2M02 Pour une restauration collective durable

LA PRODUCTION ET LA MISE EN VALEUR DES PRÉPARATIONS CULINAIRES FROIDES

Durée **3 jours**

Niveau **Approfondissement**

Non programmé à ce jour

Code stage : **SXK2Z**

PUBLIC

Agents de restauration travaillant en production

OBJECTIFS

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

CONTENU

- réalisation de hors d'œuvre 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

PRÉ-REQUIS

Aucun

Ce stage appartient à l'itinéraire suivant :

I9003 Agent et agente de restauration

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

Durée **1 jour**

Niveau **Fondamentaux du métier**

VOLX
Code IEL : 20: SXK30178
08/03/24

Brigitte Bonnet
DÉLÉGATION PACA
04 92 78 50 36

Code stage : SXK30

PUBLIC

Agents 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 "

Ce stage appartient à l'itinéraire suivant :

I9003 Agent et agente de restauration

L'ÉDUCATION AU GOÛT : LE PLAISIR COMME MOTEUR DE L'ÉQUILIBRE ALIMENTAIRE

Durée **2 jours**

Niveau **Fondamentaux du métier**

SAINT-LAURENT-DU-VAR
Code IEL : 20: SXDL3304
21-22/11/24

Samir Yacoubi
DELEGATION PACA
04 93 14 03 06

Code stage : SXDL3

PUBLIC

Directeurs et directrices de la restauration collective, responsables qualité en restauration collective, conseillers et conseillères techniques en restauration collective, responsables des sites de distribution de repas, responsables de production culinaire, responsables d'office, cuisiniers et cuisinières, agent de restauration, animateurs et animatrices enfance-jeunesse.

OBJECTIFS

- identifier tout l'intérêt de l'éveil au goût pour les convives,
- vivre des émotions gustatives et sensorielles et ainsi développer une appropriation et une implication des personnels sur ce type d'approche,
- identifier différentes pistes d'intégration de cette approche au sein de son unité de restauration.

CONTENU

- l'appropriation de l'approche sensorielle de l'acte alimentaire par des animations sensorielles,
- l'intérêt de ces démarches pour les convives et le personnel de restauration,
- l'initiation d'un projet autour de la problématique du goût.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Apports théoriques.
- Echanges.
- Animations sensorielles.

PRÉ-REQUIS

Aucun

Ce stage appartient aux itinéraires suivants :

- I9003 Agent et agente de restauration
- I9001 Agent ou agente d'accompagnement à l'éducation de l'enfant - Atsem
- T4M01 Cuisinier.ère
- I9012 Cuisinier ou cuisinière
- I9017 Animateur ou animatrice enfance-jeunesse
- I2M02 Pour une restauration collective durable

L'ACCUEIL DES ADOLESCENTS EN RESTAURATION COLLECTIVE

Durée **2 jours**

Niveau **Approfondissement**

AIX-EN-PROVENCE
Code IEL : 20: SXK32050
29-30/01/24

Chloé Aranda
DELEGATION PACA
04 42 52 28 91

Code stage : SXK32

PUBLIC

Agents de restauration chargés du service de restauration en collège ou en lycée

OBJECTIFS

Accueillir et conseiller les adolescents au moment du repas

CONTENU

- le comportement alimentaire des adolescents,
- les besoins nutritionnels des 11-18 ans, en lien avec les repères nutritionnels du programme national nutrition santé (PNNS),
- les troubles du comportement alimentaire,
- l'accompagnement des adolescents au moment du choix des menus : self-service, internat,
- la communication auprès des convives.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Apports théoriques, échanges, jeux de rôle

PRÉ-REQUIS

Aucun

Ce stage appartient à l'itinéraire suivant :
I9003 Agent et agente de restauration

LA LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE DANS LES RESTAURANTS

Durée **1 jour**

Niveau **Approfondissement**

MARSEILLE
Code IEL : 20: SXK4F402
18/03/24

Chloé Aranda
DELEGATION PACA
04 42 52 28 91

SAINT-LAURENT-DU-VAR
Code IEL : 20: SXK4F397
10/07/24

Samir Yacoubi
DELEGATION PACA
04 93 14 03 06

Code stage : SXK4F



PUBLIC

Agents de restauration, agents d'accompagnement à l'éducation de l'enfant - ATSEM, animateurs, animatrices intervenant durant le temps du repas

OBJECTIFS

- identifier les enjeux et les répercussions du gaspillage alimentaire en restauration collective,
- comprendre les relations des jeunes à la nourriture et comprendre l'importance du rôle des adultes lors d'un repas,
- adopter une posture éducative auprès des enfants.

CONTENU

- Les définitions et les représentations sur l'alimentation, le gaspillage et les déchets alimentaires : causes, sources et acteurs concernés,
- les relations des enfants à la nourriture,
- l'accompagnement des enfants pour limiter le gaspillage alimentaire côté restaurant (aider l'enfant à évaluer la portion qu'il va prendre, place du pain lors du repas,...),
- le lien entre cuisine et restaurant.

PRÉ-REQUIS

Aucun

Ce stage appartient aux itinéraires suivants :

- 19003 Agent et agente de restauration
- 19001 Agent ou agente d'accompagnement à l'éducation de l'enfant - Atsem
- 19017 Animateur ou animatrice enfance-jeunesse
- I2M02 Pour une restauration collective durable

L'ACCUEIL DES CONVIVES PRÉSENTANT DES ALLERGIES ALIMENTAIRES

Durée **2 jours**

Niveau **Fondamentaux du métier**

AIX-EN-PROVENCE
Code IEL : 20: SX320126
22-23/01/24

Chloé Aranda
DELEGATION PACA
04 42 52 28 91

LA GARDE
Code IEL : 20: SX320201
14-15/10/24

Yoann Gole
DELEGATION PACA
04 94 08 96 26

Code stage : SX320

PUBLIC

Agent de restauration, agent d'accompagnement à l'éducation de l'enfant, cuisinier ou cuisinière

OBJECTIFS

Accueillir sereinement les convives souffrant d'allergies pendant le temps du repas.

- définir les allergies et caractériser les allergènes pour mieux repérer les aliments à risque,
- repérer les obligations et les responsabilités des collectivités territoriales et des agents,
- appliquer les bonnes pratiques de production et de service des repas aux convives allergiques,
- sécuriser le parcours du convive dans la restauration collective.

CONTENU

- l'allergie alimentaire, définition, mécanismes et manifestation,
- la réglementation européenne sur l'Information des Consommateurs sur les denrées alimentaires (INCO) et le repérage des 14 allergènes majeurs,
- obligations et responsabilités de la collectivité et de l'agent dans le cadre de l'accueil du convive souffrant d'allergies,
- la mise en œuvre des règles d'accueil des convives allergiques : le projet d'accueil individualisé (PAI),
- les bons gestes en cas d'accident allergique.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Apports théoriques, échanges. Manipulation d'un stylo auto-injecteur d'adrénaline factice.

PRÉ-REQUIS

aucun

Ce stage appartient aux itinéraires suivants :

19003 Agent et agente de restauration

19012 Cuisinier ou cuisinière

L'ACCOMPAGNEMENT DES CONVIVES POUR UNE ALIMENTATION Saine ET DURABLE

Durée **2 jours**

Niveau **Approfondissement**

LA GARDE
Code IEL : 20: SX321 059
18-19/06/24

Yoann Gole
DELEGATION PACA
04 94 08 96 26

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 réglementation 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

CUISINIER.ÈRE

PUBLIC

Agent travaillant dans une unité de production en restauration collective.

OBJECTIFS

Cet itinéraire doit développer les compétences et renforcer la professionnalisation des cuisinier.ère.s autour de 4 axes : la production dans une unité de restauration, le respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire, le respect de l'équilibre alimentaire chez les usagers et la qualité du travail en milieu professionnel.

PRODUIRE ET VALORISER LES PRÉPARATIONS CULINAIRES

 L'intégration des produits de qualité en restauration collective : vers une nécessaire évolution des pratiques **F** 2 jours SXDLM

DÉFINIR DES MENUS ADAPTÉS AUX DIFFÉRENTS PUBLICS ET CONFORMES AUX RECOMMANDATIONS NUTRITIONNELLES

 L'éducation au goût : le plaisir comme moteur de l'équilibre alimentaire **F** 2 jours SXDL3

TRAVAILLER DANS LE RESPECT DE L'HYGIÈNE ET DE LA SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

 Le nettoyage des locaux et matériels en restauration collective **F** 2 jours présentiels SX2Q5

ASSURER LA QUALITÉ DU TRAVAIL

 L'organisation d'une équipe de travail en restauration collective **F** 2 jours SXDLH

L'INTÉGRATION DES PRODUITS DE QUALITÉ EN RESTAURATION COLLECTIVE : VERS UNE NÉCESSAIRE ÉVOLUTION DES PRATIQUES

Durée **2 jours**

Niveau **Fondamentaux du métier**

SAINT-LAURENT-DU-VAR
Code IEL : 20: SXDLM157
04-05/12/23

Samir Yacoubi
DELEGATION PACA
04 93 14 03 06

Code stage : SXDLM

PUBLIC

Gestionnaires de la restauration collective, responsables des sites de distribution de repas, responsables de production culinaire, responsables d'office, cuisiniers et cuisinières, agents de restauration.

OBJECTIFS

Au regard des dispositifs réglementaires (Lois EGALIM, AGECE et Loi Climat et Résilience),

- identifier les évolutions récentes en matière d'alimentation,
- adapter ses pratiques professionnelles aux spécificités des produits de qualité tout en maîtrisant les coûts,
- apprendre à être à l'écoute et accompagner ses convives dans cette évolution.

CONTENU

- le contexte national : la politique publique de l'alimentation et les lois EGALIM, AGECE et Loi Climat et Résilience,
- les évolutions sociétale, économique et politique en matière d'alimentation et leurs impacts sur la restauration collective,
- les évolutions des pratiques et des organisations des équipes de production (vers le " cuisiner maison " à partir de produits bruts, produire en juste quantité, limiter le gaspillage alimentaire),
- les évolutions des pratiques des équipes de service et d'encadrement du temps de repas (vers plus de communication et d'animation),
- les évolutions des pratiques d'achat (vers plus d'anticipation des besoins, de prise en compte de la saisonnalité et de la proximité des produits).

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Echanges de pratiques, démonstrations, études de cas

PRÉ-REQUIS

Aucun

Ce stage appartient aux itinéraires suivants :

- 19003 Agent et agente de restauration
- T4M01 Cuisinier.ère
- 19012 Cuisinier ou cuisinière
- 11M05 Responsable de production culinaire
- I2M02 Pour une restauration collective durable

L'ÉDUCATION AU GOÛT : LE PLAISIR COMME MOTEUR DE L'ÉQUILIBRE ALIMENTAIRE

Durée **2 jours**

Niveau **Fondamentaux du métier**

SAINT-LAURENT-DU-VAR
Code IEL : 20: SXDL3304
21-22/11/24

Samir Yacoubi
DELEGATION PACA
04 93 14 03 06

Code stage : SXDL3

PUBLIC

Directeurs et directrices de la restauration collective, responsables qualité en restauration collective, conseillers et conseillères techniques en restauration collective, responsables des sites de distribution de repas, responsables de production culinaire, responsables d'office, cuisiniers et cuisinières, agent de restauration, animateurs et animatrices enfance-jeunesse.

OBJECTIFS

- identifier tout l'intérêt de l'éveil au goût pour les convives,
- vivre des émotions gustatives et sensorielles et ainsi développer une appropriation et une implication des personnels sur ce type d'approche,
- identifier différentes pistes d'intégration de cette approche au sein de son unité de restauration.

CONTENU

- l'appropriation de l'approche sensorielle de l'acte alimentaire par des animations sensorielles,
- l'intérêt de ces démarches pour les convives et le personnel de restauration,
- l'initiation d'un projet autour de la problématique du goût.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Apports théoriques.
- Echanges.
- Animations sensorielles.

PRÉ-REQUIS

Aucun

Ce stage appartient aux itinéraires suivants :

- 19003 Agent et agente de restauration
- 19001 Agent ou agente d'accompagnement à l'éducation de l'enfant - Atsem
- T4M01 Cuisinier.ère
- 19012 Cuisinier ou cuisinière
- 19017 Animateur ou animatrice enfance-jeunesse
- I2M02 Pour une restauration collective durable

LE NETTOYAGE DES LOCAUX ET MATÉRIELS EN RESTAURATION COLLECTIVE

Durée **2 jours présentiels**

Niveau **Fondamentaux du métier**

LA GARDE
Code IEL : 20: SX2Q5757
27-28/02/24

Corinne Carreras
DELEGATION PACA
04 94 08 75 95

MARSEILLE
Code IEL : 20: SX2Q5758
12-13/09/24

Christiane Guttuso
DELEGATION PACA
04 91 24 60 01

Code stage : SX2Q5

PUBLIC

- chargées et chargés de propreté des locaux
- agentes et agents de restauration
- agentes et agents d'accompagnement à l'éducation de l'enfant
- agentes et agents de services polyvalent en milieu rural

OBJECTIFS

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

CONTENU

- sensibilisation aux risques environnementaux
- 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
- les règles d'hygiène et de sécurité
- réglementation concernant les détergents autorisés
- familles de produits, dilutions et dosages en fonction des types de supports et de salissures
- entretien courant, 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, protections individuelles des agents et utilisateurs, et d'autre part des lieux et denrées

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Apport et exercices pratiques issus de situations concrètes rencontrées par les stagiaires.

PRÉ-REQUIS

Aucun

Ce stage appartient aux itinéraires suivants :

- 11Q07 Chargés de propreté et hygiène des locaux
- 19003 Agent et agente de restauration
- T4M01 Cuisinier.ère

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

Durée **2 jours**

Niveau **Fondamentaux du métier**

MARSEILLE
Code IEL : 20: SXDLH170
28-29/03/24

Chloé Aranda
DELEGATION PACA
04 42 52 28 91

Code stage : SXDLH

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 atouts et problèmes 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'évaluation de son restaurant.

PRÉ-REQUIS

Aucun

Ce stage appartient aux itinéraires suivants :

- T4M01 Cuisinier.ère
- I1M05 Responsable de production culinaire
- I2M02 Pour une restauration collective durable

CUISINIER OU CUISINIÈRE






PUBLIC

Cuisinières et cuisiniers en restauration collective








OBJECTIFS

Contribuer à un service de restauration collective durable, de proximité et de qualité.

PARTICIPER À LA DÉMARCHE QUALITÉ

 L'hygiène des aliments en production de repas	F	2 jours	SX30U
 Réactualisation de la formation "Hygiène alimentaire"	F	1 jour en présentiel + 1 jour à distance	SX30V
 L'élaboration et la mise en oeuvre du plan de maîtrise sanitaire de son unité de restauration	F	3 jours en présentiel et 1 jour à distance	SXAMM
 La conduite d'un projet de lutte contre le gaspillage alimentaire en restauration collective	F	2 jours présentiels + 0,5 jour à distance	SX30R
 La prévention de l'usure professionnelle en restauration collective	F	2 jours présentiel (dont 0,5 jour enrichi)	SXK4G

PRODUIRE ET VALORISER LES PRÉPARATIONS CULINAIRES

 Les menus végétariens en restauration scolaire	A	1 jour	SX50H
 Les techniques évolutives de cuisson	A	2 jours présentiels + 0,5 jour à distance	SXK4D
 La fiche technique, outil de gestion en restauration collective *	F	1 jour	SXKYG
 Atelier culinaire : valorisation des fruits et légumes	F	2 jours	SXK1B
 L'intégration des produits de qualité en restauration collective : vers une nécessaire évolution des pratiques	F	2 jours	SXDLM
 Atelier culinaire : les préparations à texture modifiée *	A	2 jours	SXK1D
 Atelier culinaire : les protéines végétales *	A	2 jours en présentiel	SX319

ACCOMPAGNER LES CONVIVES

 L'éducation au goût : le plaisir comme moteur de l'équilibre alimentaire	F	2 jours	SXDL3
 L'accueil des convives présentant des allergies alimentaires	F	2 jours	SX320

L'HYGIÈNE DES ALIMENTS EN PRODUCTION DE REPAS

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

Durée **2 jours**

Niveau **Fondamentaux du métier**

GAP
Code IEL : 20: SX30U9H2
15-16/01/24

Jean-Paul Arnoux
DELEGATION PACA
04 92 51 54 05

SORGUES
Code IEL : 20: SX30U9PU
01-02/02/24

Yannick Amat
DELEGATION PACA
04 90 39 79 05

SAINTE-TULLE
Code IEL : 20: SX30U9PP
29-30/04/24

Brigitte Bonnet
DELEGATION PACA
04 92 78 50 36

SAINT-LAURENT-DU-VAR
Code IEL : 20: SX30U9Q0
01-02/07/24

Samir Yacoubi
DELEGATION PACA
04 93 14 03 06

AIX-EN-PROVENCE
Code IEL : 20: SX30U9Q3
12-13/09/24

Chloé Aranda
DELEGATION PACA
04 42 52 28 91

LA GARDE
Code IEL : 20: SX30U9Q9
21-22/10/24

Corinne Carreras
DELEGATION PACA
04 94 08 75 95

Code stage : SX30U

PUBLIC

Agents de restauration, cuisiniers et cuisinières, magasiniers et magasinières, 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.

PRÉ-REQUIS

Aucun

Ce stage appartient aux itinéraires suivants :

- 19003 Agent et agente de restauration
- 19012 Cuisinier ou cuisinière
- 12M00 La qualité sanitaire des repas

RÉACTUALISATION DE LA FORMATION "HYGIÈNE ALIMENTAIRE"

Obligation réglementaire de formation : Conseillères et conseillers de prévention des risques professionnels (CP)

Durée **1 jour en présentiel + 1 jour à distance**

Niveau **Fondamentaux du métier**

LA GARDE

Code IEL : 20: SX30V317
30/01/24

Corinne Carreras
DELEGATION PACA
04 94 08 75 95

GAP

Code IEL : 20: SX30V313
28/05/24

Jean-Paul Arnoux
DELEGATION PACA
04 92 51 54 05

SORGUES

Code IEL : 20: SX30V312
01/07/24

Yannick Amat
DELEGATION PACA
04 90 39 79 05

ARLES

Code IEL : 20: SX30V315
10/09/24

Chloé Aranda
DELEGATION PACA
04 42 52 28 91

VOLX

Code IEL : 20: SX30V310
02/10/24

Brigitte Bonnet
DELEGATION PACA
04 92 78 50 36

AIX-EN-PROVENCE

Code IEL : 20: SX30V316
03/10/24

Chloé Aranda
DELEGATION PACA
04 42 52 28 91

SAINT-LAURENT-DU-VAR

Code IEL : 20: SX30V314
07/10/24

Samir Yacoubi
DELEGATION PACA
04 93 14 03 06

 Une adresse courriel personnelle est nécessaire à l'inscription

Code stage : SX30V

PUBLIC

Agents ayant déjà suivi des formations sur l'hygiène alimentaire. Agents de restauration, cuisiniers et cuisinières, magasiniers et magasinnières, chauffeurs-livreurs et chauffeuses-livreuses.

OBJECTIFS

Réactualiser ses connaissances en matière d'hygiène alimentaire, et donc :

- 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 :
 - l'introduction des notions de danger et de risque,
 - dangers microbiologiques et leurs 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 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 étude 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

Cette formation s'adresse aux agents de restauration qui ont déjà suivi une formation sur l'hygiène alimentaire telle SX30U "L'hygiène alimentaire en production de repas" ou SXK2X "L'hygiène alimentaire en distribution de repas". 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.

Ce stage appartient aux itinéraires suivants :

- I9003 Agent et agente de restauration
- I9012 Cuisinier ou cuisinière
- I2M00 La qualité sanitaire des repas


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

Durée **3 jours en présentiel et 1 jour à distance**

Niveau **Fondamentaux du métier**

BORDEAUX
Code IEL : 86: SXAMM156
07-08/03/24+29/03/24

Yves Lise Jougon
NOUVELLE AQUITAINE
05 56 99 94 53

 Une adresse courriel personnelle est nécessaire à l'inscription

Code stage : SXAMM

PUBLIC

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

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,
- étude 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.

Ce stage appartient aux itinéraires suivants :

- I9012 Cuisinier ou cuisinière
- I2M00 La qualité sanitaire des repas
- I1M04 Responsable qualité en restauration collective
- I1M03 Directeurs et directrices de la restauration collective
- I1M05 Responsable de production culinaire

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



Durée **2 jours présentiels + 0,5 jour à distance**

Niveau **Fondamentaux du métier**

LA GARDE
Code IEL : 20: SX30R181
04-05/04/24

Yoann Gole
DELEGATION PACA
04 94 08 96 26

! 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

Au regard des dispositifs réglementaires (Lois EGALIM, AGECE et Loi Climat et Résilience), - 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 (dite loi EGALIM),

- 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

Ce stage appartient aux itinéraires suivants :

- I9012 Cuisinier ou cuisinière
- I1M04 Responsable qualité en restauration collective
- I1M03 Directeurs et directrices de la restauration collective
- I1M05 Responsable de production culinaire
- I2M02 Pour une restauration collective durable

LA PRÉVENTION DE L'USURE PROFESSIONNELLE EN RESTAURATION COLLECTIVE

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

Durée **2 jours présentiel (dont 0,5 jour enrichi)**


Niveau **Fondamentaux du métier**

SAINT-LAURENT-DU-VAR
Code IEL : 20: SXK4G177
22-23/02/24

Samir Yacoubi
DELEGATION PACA
04 93 14 03 06

LA GARDE
Code IEL : 20: SXK4G178
16-17/05/24

Corinne Carreras
DELEGATION PACA
04 94 08 75 95

 Une adresse courriel personnelle est nécessaire à l'inscription

Code stage : SXK4G

PUBLIC

Agents de restauration, cuisinier et cuisinière

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.

PRÉ-REQUIS

Aucun

Ce stage appartient aux itinéraires suivants :

- 19003 Agent et agente de restauration
- 19012 Cuisinier ou cuisinière
- I2M02 Pour une restauration collective durable

LES MENUS VÉGÉTARIENS EN RESTAURATION SCOLAIRE

Durée **1 jour**

Niveau **Approfondissement**

LA GARDE
Code IEL : 20: SX50H357
22/02/24

Yoann Gole
DELEGATION PACA
04 94 08 96 26

Code stage : SX50H

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 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 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.

Ce stage appartient aux itinéraires suivants :

- I9012 Cuisinier ou cuisinière
- I2M02 Pour une restauration collective durable

LES TECHNIQUES ÉVOLUTIVES DE CUISSON

Durée **2 jours présentiels + 0,5 jour à distance**

Niveau **Approfondissement**

LA GARDE
Code IEL : 20: SXK4D090
19-20/11/24

Yoann Gole
DELEGATION PACA
04 94 08 96 26

 Une adresse courriel personnelle est nécessaire à l'inscription

Code stage : SXK4D

PUBLIC

Cuisiniers et cuisinières.

OBJECTIFS

Connaître et maîtriser les techniques évolutives de cuisson pour mettre en valeur les produits et cuisiner le plus sainement possible.

CONTENU

Les effets de la cuisson sur les denrées alimentaires et leurs constituants (protéines, glucides,...).

- Les techniques évolutives de cuisson selon les différents produits (viandes, poissons, féculents),
- La maîtrise des températures et le pilotage des cuissons à la sonde dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité sanitaire,
- Le matériel nécessaire,
- La fabrication des sauces et des émulsions avec un objectif de limitation des matières grasses.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

2 jours en présentiel dans une cuisine pédagogique équipée d'un four mixte GN 10 ou 20 niveaux, un thermomètre sonde et une balance. 1/2 journée à distance en préalable.

PRÉ-REQUIS

Maîtriser les techniques culinaires de base en restauration collective

Ce stage appartient aux itinéraires suivants :


- I9012 Cuisinier ou cuisinière
- I1M05 Responsable de production culinaire
- I2M02 Pour une restauration collective durable

LA FICHE TECHNIQUE, OUTIL DE GESTION EN RESTAURATION COLLECTIVE

Durée **1 jour**

Niveau **Fondamentaux du métier**

Non programmé à ce jour

 Une adresse courriel personnelle est nécessaire à l'inscription

Code stage : SXKYG

PUBLIC

cuisinier et cuisinière

OBJECTIFS

Identifier les éléments constitutifs d'une fiche technique
Repérer tout l'intérêt d'une fiche technique, outil de gestion en restauration collective
Construire une fiche technique adaptée à son service en utilisant EMap.fr

CONTENU

Identification des éléments constitutifs d'une fiche technique : les besoins en matières premières, les procédures de fabrication selon la méthode HACCP, la composition nutritionnelle, la traçabilité et le suivi des allergènes, le calcul du coût denrée,

- La fiche technique, outil d'organisation et d'optimisation du travail,
- La fiche technique : lien avec le plan alimentaire et aide à l'élaboration des menus.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Travail avec l'application EMap.fr

PRÉ-REQUIS

Avoir un compte sur EMap.fr

Ce stage appartient à l'itinéraire suivant :

I9012 Cuisinier ou cuisinière

ATELIER CULINAIRE : VALORISATION DES FRUITS ET LÉGUMES

Durée **2 jours**

Niveau **Fondamentaux du métier**

LA GARDE
Code IEL : 20-SXK1B163
01-02/02/24

Corinne Carreras
DELEGATION PACA
04 94 08 75 95

Code stage : SXK1 B

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

Avoir suivi la journée de formation sur les menus végétariens.

Ce stage appartient aux itinéraires suivants :

I9012 Cuisinier ou cuisinière

I2M02 Pour une restauration collective durable

L'INTÉGRATION DES PRODUITS DE QUALITÉ EN RESTAURATION COLLECTIVE : VERS UNE NÉCESSAIRE ÉVOLUTION DES PRATIQUES

Durée **2 jours**

Niveau **Fondamentaux du métier**

SAINT-LAURENT-DU-VAR
Code IEL : 20: SXDLM157
04-05/12/23

Samir Yacoubi
DELEGATION PACA
04 93 14 03 06

Code stage : SXDLM

PUBLIC

Gestionnaires de la restauration collective, responsables des sites de distribution de repas, responsables de production culinaire, responsables d'office, cuisiniers et cuisinières, agents de restauration.

OBJECTIFS

Au regard des dispositifs réglementaires (Lois EGALIM, AGECE et Loi Climat et Résilience),

- identifier les évolutions récentes en matière d'alimentation,
- adapter ses pratiques professionnelles aux spécificités des produits de qualité tout en maîtrisant les coûts,
- apprendre à être à l'écoute et accompagner ses convives dans cette évolution.

CONTENU

- le contexte national : la politique publique de l'alimentation et les lois EGALIM, AGECE et Loi Climat et Résilience,
- les évolutions sociétale, économique et politique en matière d'alimentation et leurs impacts sur la restauration collective,
- les évolutions des pratiques et des organisations des équipes de production (vers le " cuisiner maison " à partir de produits bruts, produire en juste quantité, limiter le gaspillage alimentaire),
- les évolutions des pratiques des équipes de service et d'encadrement du temps de repas (vers plus de communication et d'animation),
- les évolutions des pratiques d'achat (vers plus d'anticipation des besoins, de prise en compte de la saisonnalité et de la proximité des produits).

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Echanges de pratiques, démonstrations, études de cas

PRÉ-REQUIS

Aucun

Ce stage appartient aux itinéraires suivants :

- I9003 Agent et agente de restauration
- T4M01 Cuisinier.ère
- I9012 Cuisinier ou cuisinière
- I1M05 Responsable de production culinaire
- I2M02 Pour une restauration collective durable

ATELIER CULINAIRE : LES PRÉPARATIONS À TEXTURE MODIFIÉE

Durée **2 jours**

Niveau **Approfondissement**

Non programmé à ce jour

Code stage : **SXK1D**

PUBLIC

cuisiniers, cuisinières 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 œuvre des préparations à texture modifiée,
- appréhender la mise en œuvre 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 œuvre,
- 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 œuvre 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 œuvre, analyse critique de sa pratique.

PRÉ-REQUIS

Aucun

Ce stage appartient à l'itinéraire suivant :

I9012 Cuisinier ou cuisinière

ATELIER CULINAIRE : LES PROTÉINES VÉGÉTALES

Durée **2 jours en présentiel**

Niveau **Approfondissement**

Non programmé à ce jour

Code stage : **SX319**

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 graines. La 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"

Ce stage appartient aux itinéraires suivants :

I9012 Cuisinier ou cuisinière

I2M02 Pour une restauration collective durable

L'ÉDUCATION AU GOÛT : LE PLAISIR COMME MOTEUR DE L'ÉQUILIBRE ALIMENTAIRE

Durée **2 jours**

Niveau **Fondamentaux du métier**

SAINT-LAURENT-DU-VAR
Code IEL : 20: SXDL3304
21-22/11/24

Samir Yacoubi
DELEGATION PACA
04 93 14 03 06

Code stage : SXDL3

PUBLIC

Directeurs et directrices de la restauration collective, responsables qualité en restauration collective, conseillers et conseillères techniques en restauration collective, responsables des sites de distribution de repas, responsables de production culinaire, responsables d'office, cuisiniers et cuisinières, agent de restauration, animateurs et animatrices enfance-jeunesse.

OBJECTIFS

- identifier tout l'intérêt de l'éveil au goût pour les convives,
- vivre des émotions gustatives et sensorielles et ainsi développer une appropriation et une implication des personnels sur ce type d'approche,
- identifier différentes pistes d'intégration de cette approche au sein de son unité de restauration.

CONTENU

- l'appropriation de l'approche sensorielle de l'acte alimentaire par des animations sensorielles,
- l'intérêt de ces démarches pour les convives et le personnel de restauration,
- l'initiation d'un projet autour de la problématique du goût.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Apports théoriques.
- Echanges.
- Animations sensorielles.

PRÉ-REQUIS

Aucun

Ce stage appartient aux itinéraires suivants :

- I9003 Agent et agente de restauration
- I9001 Agent ou agente d'accompagnement à l'éducation de l'enfant - Atsem
- T4M01 Cuisinier.ère
- I9012 Cuisinier ou cuisinière
- I9017 Animateur ou animatrice enfance-jeunesse
- I2M02 Pour une restauration collective durable

L'ACCUEIL DES CONVIVES PRÉSENTANT DES ALLERGIES ALIMENTAIRES

Durée **2 jours**

Niveau **Fondamentaux du métier**

AIX-EN-PROVENCE
Code IEL : 20: SX320126
22-23/01/24

Chloé Aranda
DELEGATION PACA
04 42 52 28 91

LA GARDE
Code IEL : 20: SX320201
14-15/10/24

Yoann Gole
DELEGATION PACA
04 94 08 96 26

Code stage : SX320

PUBLIC

Agent de restauration, agent d'accompagnement à l'éducation de l'enfant, cuisinier ou cuisinière

OBJECTIFS

Accueillir sereinement les convives souffrant d'allergies pendant le temps du repas.

- définir les allergies et caractériser les allergènes pour mieux repérer les aliments à risque,
- repérer les obligations et les responsabilités des collectivités territoriales et des agents,
- appliquer les bonnes pratiques de production et de service des repas aux convives allergiques,
- sécuriser le parcours du convive dans la restauration collective.

CONTENU

- l'allergie alimentaire, définition, mécanismes et manifestation,
- la réglementation européenne sur l'Information des Consommateurs sur les denrées alimentaires (INCO) et le repérage des 14 allergènes majeurs,
- obligations et responsabilités de la collectivité et de l'agent dans le cadre de l'accueil du convive souffrant d'allergies,
- la mise en œuvre des règles d'accueil des convives allergiques : le projet d'accueil individualisé (PAI),
- les bons gestes en cas d'accident allergique.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Apports théoriques, échanges. Manipulation d'un stylo auto-injecteur d'adrénaline factice.

PRÉ-REQUIS

aucun

Ce stage appartient aux itinéraires suivants :

19003 Agent et agente de restauration

19012 Cuisinier ou cuisinière

LA QUALITÉ SANITAIRE DES REPAS

PUBLIC

Tout agent engagé dans la démarche de sécurité sanitaire du service de restauration.



OBJECTIFS

La restauration collective a pour mission de servir à ses convives des repas sains et sûrs. L'objectif de cet itinéraire est de proposer les formations nécessaires à la mise en œuvre de la qualité sanitaire au sein de l'unité de restauration en s'adressant aux différents publics concernés.

INTÉGRER DANS SES PRATIQUES PROFESSIONNELLES LE RESPECT DES RÈGLES D'HYGIÈNE ET DE SÉCURITÉ SANITAIRE

 L'hygiène des aliments en production de repas	F	2 jours	SX30U
 L'hygiène des aliments en distribution de repas	F	1 jour	SXK2X
 Réactualisation de la formation "Hygiène alimentaire"	F	1 jour en présentiel + 1 jour à distance	SX30V

ELABORER, METTRE EN OEUVRE ET AUDITER LE PLAN DE MAÎTRISE SANITAIRE DE SON UNITÉ DE RESTAURATION

 L'élaboration et la mise en œuvre du plan de maîtrise sanitaire de son unité de restauration	F	3 jours en présentiel et 1 jour à distance	SXAMM
 L'audit interne, étape obligatoire au service de l'efficacité du plan de maîtrise sanitaire	A	2 jours	SX30T

L'HYGIÈNE DES ALIMENTS EN PRODUCTION DE REPAS

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

Durée **2 jours**

Niveau **Fondamentaux du métier**

GAP
Code IEL : 20: SX30U9H2
15-16/01/24

Jean-Paul Arnoux
DELEGATION PACA
04 92 51 54 05

SORGUES
Code IEL : 20: SX30U9PU
01-02/02/24

Yannick Amat
DELEGATION PACA
04 90 39 79 05

SAINTE-TULLE
Code IEL : 20: SX30U9PP
29-30/04/24

Brigitte Bonnet
DELEGATION PACA
04 92 78 50 36

SAINT-LAURENT-DU-VAR
Code IEL : 20: SX30U9Q0
01-02/07/24

Samir Yacoubi
DELEGATION PACA
04 93 14 03 06

AIX-EN-PROVENCE
Code IEL : 20: SX30U9Q3
12-13/09/24

Chloé Aranda
DELEGATION PACA
04 42 52 28 91

LA GARDE
Code IEL : 20: SX30U9Q9
21-22/10/24

Corinne Carreras
DELEGATION PACA
04 94 08 75 95

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.

PRÉ-REQUIS

Aucun

Ce stage appartient aux itinéraires suivants :

- 19003 Agent et agente de restauration
- 19012 Cuisinier ou cuisinière
- I2M00 La qualité sanitaire des repas

L'HYGIÈNE DES ALIMENTS EN DISTRIBUTION DE REPAS

Durée **1 jour**

Niveau **Fondamentaux du métier**

VOLX
Code IEL : 20: SXK2X9KF
10/11/23

Brigitte Bonnet
DELEGATION PACA
04 92 78 50 36

SAINT-LAURENT-DU-VAR
Code IEL : 20: SXK2X9UN
23/01/24

Samir Yacoubi
DELEGATION PACA
04 93 14 03 06

LA GARDE
Code IEL : 20: SXK2X9UU
23/05/24

Corinne Carreras
DELEGATION PACA
04 94 08 75 95

SAINT-MARTIN-DE-CRAU
Code IEL : 20: SXK2X9UP
16/09/24

Chloé Aranda
DELEGATION PACA
04 42 52 28 91

GAP
Code IEL : 20: SXK2X9UL
27/09/24

Jean-Paul Arnoux
DELEGATION PACA
04 92 51 54 05

AIX-EN-PROVENCE
Code IEL : 20: SXK2X9UQ
07/10/24

Chloé Aranda
DELEGATION PACA
04 42 52 28 91

VOLX
Code IEL : 20: SXK2X9U8
08/11/24

Brigitte Bonnet
DELEGATION PACA
04 92 78 50 36

Code stage : SXK2X

PUBLIC

Agents de restauration 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,
 - notions HACCP.
- 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.

PRÉ-REQUIS

Aucun

Ce stage appartient aux itinéraires suivants :

- 19003 Agent et agente de restauration
- I2M00 La qualité sanitaire des repas

RÉACTUALISATION DE LA FORMATION "HYGIÈNE ALIMENTAIRE"

Obligation réglementaire de formation : Conseillères et conseillers de prévention des risques professionnels (CP)

Durée **1 jour en présentiel + 1 jour à distance**

Niveau **Fondamentaux du métier**

LA GARDE

Code IEL : 20: SX30V317
30/01/24

Corinne Carreras
DELEGATION PACA
04 94 08 75 95

GAP

Code IEL : 20: SX30V313
28/05/24

Jean-Paul Arnoux
DELEGATION PACA
04 92 51 54 05

SORGUES

Code IEL : 20: SX30V312
01/07/24

Yannick Amat
DELEGATION PACA
04 90 39 79 05

ARLES

Code IEL : 20: SX30V315
10/09/24

Chloé Aranda
DELEGATION PACA
04 42 52 28 91

VOLX

Code IEL : 20: SX30V310
02/10/24

Brigitte Bonnet
DELEGATION PACA
04 92 78 50 36

AIX-EN-PROVENCE

Code IEL : 20: SX30V316
03/10/24

Chloé Aranda
DELEGATION PACA
04 42 52 28 91

SAINT-LAURENT-DU-VAR

Code IEL : 20: SX30V314
07/10/24

Samir Yacoubi
DELEGATION PACA
04 93 14 03 06

 Une adresse courriel personnelle est nécessaire à l'inscription

Code stage : SX30V

PUBLIC

Agents ayant déjà suivi des formations sur l'hygiène alimentaire. Agents de restauration, cuisiniers et cuisinières, magasiniers et magasinnières, chauffeurs-livreurs et chauffeuses-livreuses.

OBJECTIFS

Réactualiser ses connaissances en matière d'hygiène alimentaire, et donc :

- 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 :
 - l'introduction des notions de danger et de risque,
 - dangers microbiologiques et leurs 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 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 étude 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

Cette formation s'adresse aux agents de restauration qui ont déjà suivi une formation sur l'hygiène alimentaire telle SX30U "L'hygiène alimentaire en production de repas" ou SXX2X "L'hygiène alimentaire en distribution de repas". 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.

Ce stage appartient aux itinéraires suivants :

- 19003 Agent et agente de restauration
- 19012 Cuisinier ou cuisinière
- I2M00 La qualité sanitaire des repas


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

Durée **3 jours en présentiel et 1 jour à distance**

Niveau **Fondamentaux du métier**

BORDEAUX
Code IEL : 86: SXAMM156
07-08/03/24+29/03/24

Yves Lise Jougon
NOUVELLE AQUITAINE
05 56 99 94 53

 Une adresse courriel personnelle est nécessaire à l'inscription

Code stage : SXAMM

PUBLIC

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

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,
- étude 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.

Ce stage appartient aux itinéraires suivants :

- 19012 Cuisinier ou cuisinière
- I2M00 La qualité sanitaire des repas
- I1M04 Responsable qualité en restauration collective
- I1M03 Directeurs et directrices de la restauration collective
- I1M05 Responsable de production culinaire

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

Durée **2 jours**

Niveau **Approfondissement**

BORDEAUX
Code IEL : 86: SX30T039
23-24/05/24

Yves Lise Jougon
NOUVELLE AQUITAINE
05 56 99 94 53

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.

Ce stage appartient aux itinéraires suivants :

- I2M00 La qualité sanitaire des repas
- I1M04 Responsable qualité en restauration collective

RESPONSABLE QUALITÉ EN RESTAURATION COLLECTIVE




PUBLIC

Responsables qualité en restauration collective.





OBJECTIFS

Le responsable qualité en restauration collective développe des outils de maîtrise, de suivi et d'évaluation de la qualité du service de restauration collective, en lien avec la politique de la collectivité. Cet itinéraire se compose de trois blocs de compétences qui reprennent les missions principales du responsable qualité.

ORGANISER LA DÉMARCHE QUALITÉ DU SERVICE DE RESTAURATION

 Journée d'actualité : Impacts de la loi « Egalim » sur les services de restauration collective *	F	1 jour	SXR2G
 La mise en place et les outils de la démarche qualité dans un service de restauration collective	E	3 jours	SXAMY
 La conduite d'un projet de lutte contre le gaspillage alimentaire en restauration collective	F	2 jours présentiels + 0,5 jour à distance	SX30R

EVALUER LA QUALITÉ DES PRESTATIONS DU SERVICE DE RESTAURATION

 L'élaboration et la mise en oeuvre du plan de maîtrise sanitaire de son unité de restauration	F	3 jours en présentiel et 1 jour à distance	SXAMM
 L'audit interne, étape obligatoire au service de l'efficacité du plan de maîtrise sanitaire	A	2 jours	SX30T
 L'actualisation des pratiques en matière de procédures sanitaires en restauration collective *	A	2 jours présentiels + 0,5 jour à distance	SXAMS
 Formation de formateurs internes à l'hygiène alimentaire	A	4 jours présentiel (2+2) + 1 jour à distance	SXAMW

Journée d'actualité : impacts de la loi « Egalim » sur les services de restauration

COLLECTIVE 

Durée **1 jour**

Niveau **Fondamentaux du métier**

Non programmé à ce jour

Code stage : SXR2G

PUBLIC

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

OBJECTIFS

- comprendre le sens de l'évolution des politiques publiques de l'alimentation : « vers une alimentation saine, de qualité, durable, accessible à tous et respectueuse du bien-être animal ».
- identifier les attendus de la loi Agriculture et Alimentation n°2018-938 du 30 octobre 2018 (dite loi Egalim).
- repérer les évolutions pour les services de restauration.
- identifier les impacts sur le fonctionnement des services de restauration et les évolutions nécessaires permettant d'atteindre les objectifs fixés par la loi.

CONTENU

- les politiques publiques de l'alimentation : « vers une alimentation saine, de qualité, durable, accessible à tous et respectueuse du bien-être animal ».
- la loi Agriculture et Alimentation n°2018-938 du 30 octobre 2018 (dite loi Egalim).
- les mesures pour la restauration collective :
 - la qualité des approvisionnements,
 - la diversification des protéines,
 - l'information des usagers,
 - la suppression des contenants en plastique,
 - la lutte contre le gaspillage alimentaire.
- les impacts sur le fonctionnement du service et évolutions nécessaires permettant d'atteindre les objectifs fixés par la loi.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Apports, échanges, témoignages et ateliers.

PRÉ-REQUIS

Aucun

Ce stage appartient à l'itinéraire suivant :

I1M04 Responsable qualité en restauration collective

LA MISE EN PLACE ET LES OUTILS DE LA DÉMARCHÉ QUALITÉ DANS UN SERVICE DE RESTAURATION

COLLECTIVE

Durée **3 jours**

Niveau **Expertise**

BORDEAUX
Code IEL : 86: SXAMY004
29-30/11-01/12/23

Yves Lise Jougon
NOUVELLE AQUITAINE
05 56 99 94 53

PARIS
Code IEL : 84: SXAMY005
07/10/24+08/10/24+09/10/24

Anne-Stéphanie EBLE-BOURGINE
ILE-DE-FRANCE
01 41 83 30 15

BORDEAUX
Code IEL : 86: SXAMY007
26-28/11/24

Yves Lise Jougon
NOUVELLE AQUITAINE
05 56 99 94 53

Code stage : SXAMY

PUBLIC

Responsables qualité en restauration collective, directeurs et directrices de la restauration collective, agents ayant des missions qualité pour la restauration collective.

OBJECTIFS

- prendre en compte les différentes composantes de la qualité en restauration collective,
- élaborer une démarche qualité cohérente avec l'environnement de sa collectivité,
- identifier les outils pertinents pour son service de restauration,
- élaborer son plan d'actions en matière de suivi de la qualité.

CONTENU

- la définition et les critères de la qualité en restauration collective selon les quatre dimensions : santé, sanitaire, saveur et service,
- les enjeux et les étapes d'une démarche qualité dans la restauration suivant ces quatre dimensions,
- les outils pertinents de suivi de la qualité,
- le pilotage et l'évaluation de la démarche qualité.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Exposés, débats, exercices pratiques : rédaction de processus, de procédures, d'instructions et d'enregistrements, utilisation d'outils.

PRÉ-REQUIS

- avoir expérimenté la méthode HACCP et s'engager dans une démarche globale de qualité (y compris saveur et service).

Ce stage appartient aux itinéraires suivants :

- I1M04 Responsable qualité en restauration collective
- I1M03 Directeurs et directrices de la restauration collective

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



Durée **2 jours présentiels + 0,5 jour à distance**

Niveau **Fondamentaux du métier**

LA GARDE
Code IEL : 20: SX30R181
04-05/04/24

Yoann Gole
DELEGATION PACA
04 94 08 96 26

! 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

Au regard des dispositifs règlementaires (Lois EGALIM, AGEF et Loi Climat et Résilience), - 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 (dite loi EGALIM),

- 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

Ce stage appartient aux itinéraires suivants :

- I9012 Cuisinier ou cuisinière
- I1M04 Responsable qualité en restauration collective
- I1M03 Directeurs et directrices de la restauration collective
- I1M05 Responsable de production culinaire
- I2M02 Pour une restauration collective durable


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

Durée **3 jours en présentiel et 1 jour à distance**

Niveau **Fondamentaux du métier**

BORDEAUX
Code IEL : 86: SXAMM156
07-08/03/24+29/03/24

Yves Lise Jougon
NOUVELLE AQUITAINE
05 56 99 94 53

 Une adresse courriel personnelle est nécessaire à l'inscription

Code stage : SXAMM

PUBLIC

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

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,
- étude 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.

Ce stage appartient aux itinéraires suivants :

- 19012 Cuisinier ou cuisinière
- I2M00 La qualité sanitaire des repas
- I1M04 Responsable qualité en restauration collective
- I1M03 Directeurs et directrices de la restauration collective
- I1M05 Responsable de production culinaire

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

Durée **2 jours**

Niveau **Approfondissement**

BORDEAUX
Code IEL : 86: SX30T039
23-24/05/24

Yves Lise Jougon
NOUVELLE AQUITAINE
05 56 99 94 53

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.

Ce stage appartient aux itinéraires suivants :

- I2M00 La qualité sanitaire des repas
- I1M04 Responsable qualité en restauration collective

L'ACTUALISATION DES PRATIQUES EN MATIÈRE DE PROCÉDURES SANITAIRES EN RESTAURATION COLLECTIVE



Durée **2 jours présentiels + 0,5 jour à distance**

Niveau **Approfondissement**

Non programmé à ce jour



Une adresse courriel personnelle est nécessaire à l'inscription

Code stage : **SXAMS**

PUBLIC

Directeurs et directrices de la restauration collective, responsables qualité en restauration collective, responsables de production culinaire

OBJECTIFS

- revisiter son plan de maîtrise sanitaire (PMS) en identifiant les évolutions réglementaires et leur impact sur le PMS,
- intégrer les exigences des services de contrôle dans sa démarche de gestion de la sécurité sanitaire des aliments,
- émettre un jugement critique sur son PMS et son appropriation au sein de l'équipe.

CONTENU

- le plan de maîtrise sanitaire : points de rappel et éléments nouveaux sur les aspects réglementaires,
- les services officiels de contrôle : définition des missions, modalités des inspections vétérinaires,
- l'analyse critique du PMS.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Exposés théoriques
- Etudes de cas
- Travaux en sous-groupes avec restitution
- 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

Avoir mis en œuvre un plan de maîtrise sanitaire dans l'unité de restauration de sa collectivité. Disposer d'un ordinateur avec accès internet, d'une adresse courriel individuelle.

Ce stage appartient aux itinéraires suivants :

- I1M04 Responsable qualité en restauration collective
- I1M03 Directeurs et directrices de la restauration collective
- I1M05 Responsable de production culinaire

FORMATION DE FORMATEURS INTERNES À L'HYGIÈNE ALIMENTAIRE

Durée 4 jours présentiel (2+2) + 1 jour à distance

Niveau Approfondissement

HÉROUVILLE-SAINT-CLAIR
Code IEL : 85: SXAMW007
08-09/01/24+01-02/02/24


Manuëla RENOULT
NORMANDIE
0235891752

LYON
Code IEL : 80: SXAMW012
11-12/01/24+15-16/02/24

Eric Chatillon
AUVERGNE RHONE ALPES
04 73 74 58 52

LILLE
Code IEL : 83: SXAMW011
17-18/10/24+25-26/11/24

Cécile COMIN
HAUTS DE FRANCE
03 20 15 69 73

 Une adresse courriel personnelle est nécessaire à l'inscription

Code stage : SXAMW

PUBLIC

Responsables qualité en restauration collective, agents des collectivités souhaitant devenir formateurs internes en hygiène alimentaire au sein de leur collectivité

OBJECTIFS

- acquérir une posture de formateur d'adultes,
- mettre en œuvre un scénario pédagogique en diversifiant les méthodes pédagogiques,
- analyser et ajuster sa pratique.

CONTENU

- la posture du formateur face à la diversité des apprenants : la dynamique de groupe, la place du formateur, la communication, les comportements significatifs des difficultés d'apprentissage, les techniques et postures d'accompagnement, les conditions d'apprentissage chez l'adulte,
- la conception et l'animation d'une formation :
 - le choix des méthodes et des outils,
 - la conception d'une évaluation formative,
 - la séance de formation de A à Z.
- l'analyse de la mise en œuvre d'une animation, l'ajustement de sa pratique.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Cette formation fait l'objet d'un temps à distance composé d'un module de e-formation et d'une e-communauté de stage, tous deux accessibles depuis la plateforme numérique d'apprentissage du CNFPT.

PRÉ-REQUIS

Maîtriser l'hygiène et la sécurité sanitaire des aliments, la réglementation sanitaire. Disposer d'un ordinateur avec accès internet et d'une adresse courriel individuelle.

Ce stage appartient à l'itinéraire suivant :

I1M04 Responsable qualité en restauration collective

DIRECTEURS ET DIRECTRICES DE LA RESTAURATION COLLECTIVE

PUBLIC

Directeurs et directrices de la restauration collective






OBJECTIFS

Le directeur ou la directrice de la restauration collective organise et gère les moyens concourant à la production et à la distribution des repas servis aux différents convives de la collectivité. Cet itinéraire se compose de 4 blocs de compétences qui reprennent les missions principales du directeur ou de la directrice de la restauration collective. La proposition d'une politique alimentaire cohérente avec les orientations des élus, son organisation, sa mise en oeuvre tout en prenant en compte la satisfaction de la demande structurent cet itinéraire.

ORGANISER ET PILOTER UN SERVICE DE RESTAURATION COLLECTIVE

 Les politiques publiques de l'alimentation et la gestion de la restauration collective	F	2.5 jours	SXDL9
 L'approvisionnement en denrées alimentaires de qualité	F	2 jours présentiels + 0,5 jour à distance	SX30W





SUPERVISER LES PRESTATIONS DE RESTAURATION : DE LA PRODUCTION AU SERVICE DES REPAS

 L'élaboration et la mise en oeuvre du plan de maîtrise sanitaire de son unité de restauration	F	3 jours en présentiel et 1 jour à distance	SXAMM
 La conduite d'un projet de lutte contre le gaspillage alimentaire en restauration collective	F	2 jours présentiels + 0,5 jour à distance	SX30R
 La programmation d'une unité de restauration collective	A	3 jours présentiel + 0,5 jour à distance	SXAMV
 La mise en place et les outils de la démarche qualité dans un service de restauration collective	E	3 jours	SXAMY
 L'actualisation des pratiques en matière de procédures sanitaires en restauration collective *	A	2 jours présentiels + 0,5 jour à distance	SXAMS

ASSURER LA GESTION ADMINISTRATIVE, FINANCIÈRE ET MATÉRIELLE DU SERVICE

 La gestion financière d'un service de restauration *	F	3 jours présentiel + 0,5 jour à distance	SXAM5
 La gestion du matériel et des équipements en restauration collective	A	2 jours présentiel + 0,5 jour à distance	SX30S

OPTIMISER L'ACCUEIL ET LA RELATION AVEC LES CONVIVES

 La restauration scolaire et la laïcité	F	2 jours	SXDL2
 La conduite du projet éducatif de la restauration scolaire et de la pause méridienne	A	2 jours présentiel + 0,5 jour à distance	SXAMT
 La conduite d'un projet d'éducation au goût	A	3 jours	SXDLA
 La qualité du temps du repas à l'aune de la psychologie et de la sociologie des convives	A	2 jours	SXLB1

LES POLITIQUES PUBLIQUES DE L'ALIMENTATION ET LA GESTION DE LA RESTAURATION COLLECTIVE

Durée **2.5 jours**

Niveau **Fondamentaux du métier**

METZ
Code IEL : 82: SXDL9014
01-03/10/24

Laurence DESHAYES
GRAND EST
03 29 64 05 22

PARIS
Code IEL : 84: SXDL9015
04/12/24+05/12/24+06/12/24

Anne-Stéphanie EBLE-BOURGINE
ILE-DE-FRANCE
01 41 83 30 15

Code stage : SXDL9

PUBLIC

Directeurs et directrices de l'éducation, directeurs et directrices de la restauration collective, directeurs et directrices du développement économique, chargés de mission développement économique, agriculture, conseillers et conseillères techniques en restauration collective.

OBJECTIFS

- analyser les différents axes et enjeux des politiques de l'alimentation en lien avec la restauration collective,
- identifier les acteurs et les outils existants et leurs articulations,
- partager une vision commune de la mise en oeuvre opérationnelle d'une politique de restauration collective à l'échelle d'un territoire.

CONTENU

- les politiques de l'alimentation (sanitaires, nutritionnelles, environnementales, etc.),
- les compétences des différents acteurs, interrelations entre eux,
- la présentation des outils et des dispositifs,
- les exemples d'application au niveau local.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Conférence.
- Tables rondes.
- Ateliers d'échanges de pratiques entre professionnels de différentes institutions (Etat, collectivités, associations, etc.).

PRÉ-REQUIS

Aucun

Ce stage appartient à l'itinéraire suivant :

I1M03 Directeurs et directrices de la restauration collective

L'APPROVISIONNEMENT EN DENRÉES ALIMENTAIRES DE QUALITÉ

Durée **2 jours présentiels + 0,5 jour à distance**


Niveau **Fondamentaux du métier**

SAINT-LAURENT-DU-VAR
Code IEL : 20: SX30W049
13-14/11/23

Samir Yacoubi
DELEGATION PACA
04 93 14 03 06

LA GARDE
Code IEL : 20: SX30W059
10-11/12/24

Yoann Gole
DELEGATION PACA
04 94 08 96 26

 Une adresse courriel personnelle est nécessaire à l'inscription

Code stage : SX30W

PUBLIC

Directeurs et directrices de la restauration collective, gestionnaires de la restauration collective, chargés de la commande publique, responsables des sites de distribution de repas, conseillers et conseillères techniques en restauration collective, responsables de production culinaire, cuisiniers et cuisinières

OBJECTIFS

Dans le cadre d'une restauration collective en régie directe et au regard des dispositifs réglementaires (Lois EGALIM, AGECE et Loi Climat et Résilience),

- définir le projet de restauration,
- identifier les réseaux et acteurs agricoles locaux d'approvisionnement,
- repérer les ressources locales d'accompagnement à la démarche,
- savoir analyser les besoins,
- élaborer les critères adaptés d'attribution et d'exécution du marché,
- suivre l'exécution du marché.

CONTENU

- les enjeux d'une restauration collective durable : environnementaux, humains et de développement économique,
- le contexte national : la politique publique de l'alimentation et la loi Agriculture et Alimentation n°2018-938 du 30 octobre 2018 (dite loi EGALIM),
- la nécessité d'un projet politique local,
- les acteurs locaux d'appui à la démarche et du milieu agricole local,
- l'analyse des besoins,
- les dimensions de l'achat de denrées locales, biologiques, de qualité,
- la problématique sanitaire,
- la formalisation de l'achat des denrées,
- la démarche de contrôle et de suivi de l'exécution du marché intégrant la vérification des critères,
- la communication auprès des usagers.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Apports théoriques, échanges de pratiques, études de cas. Cette formation fait l'objet d'un temps à distance sous forme d'un module accessible depuis la plateforme numérique d'apprentissage du CNFPT.

PRÉ-REQUIS

- connaître les bases de l'achat public,
- disposer d'un ordinateur avec accès internet, d'une adresse courriel individuelle.

Ce stage appartient aux itinéraires suivants :

- I1M03 Directeurs et directrices de la restauration collective
- I1M05 Responsable de production culinaire
- I2M02 Pour une restauration collective durable


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

Durée **3 jours en présentiel et 1 jour à distance**

Niveau **Fondamentaux du métier**

BORDEAUX
Code IEL : 86: SXAMM156
07-08/03/24+29/03/24

Yves Lise Jougon
NOUVELLE AQUITAINE
05 56 99 94 53

 Une adresse courriel personnelle est nécessaire à l'inscription

Code stage : SXAMM

PUBLIC

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

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,
- étude 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.

Ce stage appartient aux itinéraires suivants :

- 19012 Cuisinier ou cuisinière
- I2M00 La qualité sanitaire des repas
- I1M04 Responsable qualité en restauration collective
- I1M03 Directeurs et directrices de la restauration collective
- I1M05 Responsable de production culinaire

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



Durée **2 jours présentiels + 0,5 jour à distance**

Niveau **Fondamentaux du métier**

LA GARDE
Code IEL : 20: SX30R181
04-05/04/24

Yoann Gole
DELEGATION PACA
04 94 08 96 26

! 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

Au regard des dispositifs réglementaires (Lois EGALIM, AGEF et Loi Climat et Résilience), - 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 (dite loi EGALIM),

- 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

Ce stage appartient aux itinéraires suivants :

- I9012 Cuisinier ou cuisinière
- I1M04 Responsable qualité en restauration collective
- I1M03 Directeurs et directrices de la restauration collective
- I1M05 Responsable de production culinaire
- I2M02 Pour une restauration collective durable


LA PROGRAMMATION D'UNE UNITÉ DE RESTAURATION COLLECTIVE

Durée **3 jours présentiel + 0,5 jour à distance**

Niveau **Approfondissement**

PARIS
Code IEL : 84: SXAMV006
10/06/24+11/06/24+12/06/24

Anne-Stéphanie EBLE-BOURGINE
ILE-DE-FRANCE
01 41 83 30 15

 Une adresse courriel personnelle est nécessaire à l'inscription

Code stage : SXAMV

PUBLIC

Directeurs et directrices de la restauration collective, cadres chargés d'opérations de programmation, responsables d'équipements à construire ou à restructurer, chargés d'opérations et responsables d'équipements de restauration collective; la présence du binôme "réfèrent restauration et réfèrent bâtiment" est conseillée.

OBJECTIFS

- établir un projet de restauration à partir des orientations politiques de la collectivité, en lien avec les enjeux d'une alimentation durable et dans le cadre d'une approche globale, pluridisciplinaire et multicritères,
- construire une démarche de conception participative impliquant l'utilisateur final tout au long du processus, et à ce titre, analyser les besoins techniques et matériels en prenant en compte le point de vue de son équipe et des convives,
- maîtriser l'ensemble des points à étudier pour mettre en place un programme précis intégrant l'ensemble des dimensions du projet.

CONTENU

- les éléments de définition du projet,
- les différents acteurs qui participent au projet et le rôle de chacun d'entre eux,
- les aspects technico-économiques de la conception d'une cuisine et d'un restaurant,
- les étapes de la programmation,
- l'adéquation entre méthodes de production/organisation et matériel nécessaire,
- les règles de la commande publique et le cahier des charges techniques particulières avec les points de vigilance en

restauration,

- l'intégration des objectifs de développement durable (prévention du gaspillage alimentaire, tri des bio-déchets, performance énergétique et environnementale des matériels, accessibilité des bâtiments),
- la prise en compte de la sécurité au travail et de l'ergonomie,
- les actions à la mise en service et pendant la vie de l'ouvrage.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Apports, échanges et travaux dirigés en groupes, Cas concret d'une collectivité ayant réalisé une démarche de conception participative, Etude de cas sur la construction d'une cuisine centrale. 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

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

Ce stage appartient aux itinéraires suivants :

- I1M03 Directeurs et directrices de la restauration collective
- I2M02 Pour une restauration collective durable

LA MISE EN PLACE ET LES OUTILS DE LA DÉMARCHÉ QUALITÉ DANS UN SERVICE DE RESTAURATION

COLLECTIVE

Durée **3 jours**

Niveau **Expertise**

BORDEAUX
Code IEL : 86: SXAMY004
29-30/11-01/12/23

Yves Lise Jougon
NOUVELLE AQUITAINE
05 56 99 94 53

PARIS
Code IEL : 84: SXAMY005
07/10/24+08/10/24+09/10/24

Anne-Stéphanie EBLE-BOURGINE
ILE-DE-FRANCE
01 41 83 30 15

BORDEAUX
Code IEL : 86: SXAMY007
26-28/11/24

Yves Lise Jougon
NOUVELLE AQUITAINE
05 56 99 94 53

Code stage : SXAMY

PUBLIC

Responsables qualité en restauration collective, directeurs et directrices de la restauration collective, agents ayant des missions qualité pour la restauration collective.

OBJECTIFS

- prendre en compte les différentes composantes de la qualité en restauration collective,
- élaborer une démarche qualité cohérente avec l'environnement de sa collectivité,
- identifier les outils pertinents pour son service de restauration,
- élaborer son plan d'actions en matière de suivi de la qualité.

CONTENU

- la définition et les critères de la qualité en restauration collective selon les quatre dimensions : santé, sanitaire, saveur et service,
- les enjeux et les étapes d'une démarche qualité dans la restauration suivant ces quatre dimensions,
- les outils pertinents de suivi de la qualité,
- le pilotage et l'évaluation de la démarche qualité.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Exposés, débats, exercices pratiques : rédaction de processus, de procédures, d'instructions et d'enregistrements, utilisation d'outils.

PRÉ-REQUIS

- avoir expérimenté la méthode HACCP et s'engager dans une démarche globale de qualité (y compris saveur et service).

Ce stage appartient aux itinéraires suivants :

- I1M04 Responsable qualité en restauration collective
- I1M03 Directeurs et directrices de la restauration collective

L'ACTUALISATION DES PRATIQUES EN MATIÈRE DE PROCÉDURES SANITAIRES EN RESTAURATION COLLECTIVE



Durée **2 jours présentiels + 0,5 jour à distance**

Niveau **Approfondissement**

Non programmé à ce jour



Une adresse courriel personnelle est nécessaire à l'inscription

Code stage : **SXAMS**

PUBLIC

Directeurs et directrices de la restauration collective, responsables qualité en restauration collective, responsables de production culinaire

OBJECTIFS

- revisiter son plan de maîtrise sanitaire (PMS) en identifiant les évolutions réglementaires et leur impact sur le PMS,
- intégrer les exigences des services de contrôle dans sa démarche de gestion de la sécurité sanitaire des aliments,
- émettre un jugement critique sur son PMS et son appropriation au sein de l'équipe.

CONTENU

- le plan de maîtrise sanitaire : points de rappel et éléments nouveaux sur les aspects réglementaires,
- les services officiels de contrôle : définition des missions, modalités des inspections vétérinaires,
- l'analyse critique du PMS.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Exposés théoriques
- Etudes de cas
- Travaux en sous-groupes avec restitution
- 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

Avoir mis en œuvre un plan de maîtrise sanitaire dans l'unité de restauration de sa collectivité. Disposer d'un ordinateur avec accès internet, d'une adresse courriel individuelle.

Ce stage appartient aux itinéraires suivants :


- I1M04 Responsable qualité en restauration collective
- I1M03 Directeurs et directrices de la restauration collective
- I1M05 Responsable de production culinaire

LA GESTION FINANCIÈRE D'UN SERVICE DE RESTAURATION

Durée **3 jours présentiel + 0,5 jour à distance**

Niveau **Fondamentaux du métier**

Non programmé à ce jour

 Une adresse courriel personnelle est nécessaire à l'inscription

Code stage : **SXAM5**

PUBLIC

Directeurs et directrices de restauration collective au sein de structures comprenant plusieurs sites de production/distribution.

OBJECTIFS

- identifier l'importance de l'analyse des coûts en restauration collective,
- établir des indicateurs de gestion,
- définir et exploiter des tableaux de bord.

CONTENU

- notion de stratégie, de gestion et de pilotage d'un service de restauration collective,
- la comptabilité analytique appliquée à la restauration collective :
 - définition de la comptabilité analytique,
 - différents types de coût,
 - nécessité de bien répertorier les centres de coût.
- la recherche des indicateurs de gestion : prix de revient d'un repas, repas par élève et par structure, etc...
- la définition et l'exploitation des tableaux de bord.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Apports théoriques. Etudes de cas sur tableau Excel portant sur une étude financière d'un service de restauration. Cette formation fait l'objet d'un temps à distance composée d'une communauté de stage accessible depuis la plateforme numérique d'apprentissage du CNFPT.

PRÉ-REQUIS

Bonne maîtrise de l'outil Excel et de ses fonctionnalités. Disposer d'un ordinateur avec accès internet, d'une adresse courriel individuelle.

Ce stage appartient à l'itinéraire suivant :

I1M03 Directeurs et directrices de la restauration collective

LA GESTION DU MATÉRIEL ET DES ÉQUIPEMENTS EN RESTAURATION COLLECTIVE

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


Niveau **Approfondissement**

LA GARDE
Code IEL : 20: SX30S014
16-17/04/24

Yoann Gole
DELEGATION PACA
04 94 08 96 26

ROUEN
Code IEL : 85: SX30S012
21-22/11/24

Manuëla RENOULT
NORMANDIE
0235891752

 Une adresse courriel personnelle est nécessaire à l'inscription

Code stage : SX30S

PUBLIC

Directeurs et directrices de la restauration collective, responsables de production

OBJECTIFS

- procéder à l'achat de matériel selon des besoins identifiés,
- suivre en continu l'état du matériel et des locaux,
- organiser sa maintenance et son renouvellement en prenant en compte les évolutions technologiques, les règles d'hygiène, de sécurité et de droit du travail.

CONTENU

- les problématiques d'achat du matériel,
- la définition des besoins dans un cahier des charges en tenant compte des réglementations,
- la sélection du matériel et l'anticipation de sa localisation,
- la prise en compte du coût global du matériel,
- le rôle de la commission de sécurité,
- les réglementations liées à la sécurité et à la protection de l'environnement,
- les outils de gestion du patrimoine,
- le plan de maintenance du matériel.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Cette formation fait l'objet d'un temps à distance accessible depuis la plateforme numérique d'apprentissage du CNFPT.

PRÉ-REQUIS

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

Ce stage appartient aux itinéraires suivants :

- I1M03 Directeurs et directrices de la restauration collective
- I1M05 Responsable de production culinaire

LA RESTAURATION SCOLAIRE ET LA LAÏCITÉ

Durée **2 jours**

Niveau **Fondamentaux du métier**

PARIS
Code IEL : 84: SXDL2069
21/11/24+22/11/24

Anne-Stéphanie EBLE-BOURGINE
ILE-DE-FRANCE
01 41 83 30 15

LA GARDE
Code IEL : 20: SXDL2071
05-06/12/24

Yoann Gole
DELEGATION PACA
04 94 08 96 26

Code stage : SXDL2

PUBLIC

Directeurs et directrices de l'éducation, directeurs et directrices de la restauration collective, responsables qualité en restauration collective, responsables de production culinaire, responsables des sites de distribution, secrétaires de mairie.

OBJECTIFS

- identifier les particularités des habitudes alimentaires culturelles et/ou culturelles et les replacer dans le contexte social actuel,
- décrire les différentes réponses possibles en fonction des demandes familiales et en conformité avec la réglementation nutritionnelle avec avantages, contraintes et limites de chaque type de réponse,
- mettre en œuvre l'accompagnement local nécessaire auprès des familles, du personnel et des enseignants.

CONTENU

- les composantes juridiques de la laïcité,
- les différents types de réponses aux demandes des familles, en conformité avec la réglementation nutritionnelle :
 - menus sans porc, menus sans viande,
 - multi-choix,
 - utilisation des aliments respectueux des principes religieux.
- la mise en œuvre des menus particuliers :
 - éléments de langage des personnels et enseignants
 - outils de communication à mettre en place en direction des familles,
 - place et rôle du personnel d'encadrement des enfants.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Apports théoriques. Temps d'échanges. Témoignages de collectivités.

PRÉ-REQUIS

Aucun ; la présence en formation du binôme " référent restauration et référent laïcité " de la collectivité est conseillée.

Ce stage appartient aux itinéraires suivants :

- I1M03 Directeurs et directrices de la restauration collective
- I2M02 Pour une restauration collective durable

LA CONDUITE DU PROJET ÉDUCATIF DE LA RESTAURATION SCOLAIRE ET DE LA PAUSE MÉRIDIDIENNE

Durée 2 jours présentiel + 0,5 jour à distance

Niveau Approfondissement

AIX-EN-PROVENCE
Code IEL : 20: SXAMT013
11-12/04/24


Yoann Gole
DELEGATION PACA
04 94 08 96 26

SAINT-MARTIN-D'ÈRES
Code IEL : 80: SXAMT012
04-05/07/24

Eric Chatillon
AUVERGNE RHONE ALPES
04 73 74 58 52

TOURS
Code IEL : 06: SXAMT011
09-10/12/24

Grégory BEZANCON
DELEGATION CENTRE-VAL DE LOIRE
02 37 34 92 10

 Une adresse courriel personnelle est nécessaire à l'inscription

Code stage : SXAMT

PUBLIC

Directeurs et directrices de la restauration collective, directeurs et directrices de l'éducation.

OBJECTIFS

- construire une démarche d'analyse des besoins prenant en compte le point de vue de son équipe et de ses convives,
- co-élaborer un projet éducatif de la restauration scolaire et de la pause méridienne pertinent et adapté aux besoins de son service et de ses convives.

CONTENU

- les composantes de l'environnement du repas,
- l'analyse des besoins prenant en compte le point de vue des convives et de son équipe,
- la référence à la norme de service public NFX50-220 sur la restauration collective et à l'avis n°77 du conseil national de l'alimentation,
- les critères d'évaluation,
- l'élaboration d'un règlement intérieur,
- le projet éducatif de la restauration scolaire,
- la méthodologie de projet appliquée à la restauration collective,
- le suivi et l'évaluation du projet.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Cette formation fait l'objet d'un temps à distance accessible depuis la plateforme numérique d'apprentissage du CNFPT.

PRÉ-REQUIS

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

Ce stage appartient à l'itinéraire suivant :

I1M03 Directeurs et directrices de la restauration collective

LA CONDUITE D'UN PROJET D'ÉDUCATION AU GOÛT

Durée **3 jours**

Niveau **Approfondissement**

AMIENS
Code IEL : 83: SXDLA031
04-06/12/23

Cécile COMIN
HAUTS DE FRANCE
03 20 15 69 73

LA GARDE
Code IEL : 20: SXDLA035
20-22/11/24

Yoann Gole
DELEGATION PACA
04 94 08 96 26

Code stage : SXDLA

PUBLIC

Directeurs et directrices de restauration collective, responsables qualité en restauration collective, responsables des sites de distribution des repas, conseillers et conseillères techniques en restauration collective.

OBJECTIFS

- identifier les bénéfices de l'éducation au goût,
- comprendre les liens entre alimentation et santé, goût et santé,
- concevoir et conduire un projet d'éducation au goût.

CONTENU

- la définition de l'éducation au goût,
- les liens entre alimentation et santé, goût et santé,
- la définition du projet :
 - étapes de la conception et de la mise en oeuvre d'un projet (établissement d'un diagnostic et élaboration d'un cahier des charges),
 - rôle, responsabilités et compétences du chef de projet,
 - choix, rôles et responsabilités des partenaires,
 - plan d'action et plan de charge,
 - animation et implication de l'équipe du projet,
 - suivi et pilotage,
 - évaluation du projet,
 - communication autour du projet,
 - pièges et difficultés d'une conduite de projet.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Etudes de cas. Animations sensorielles. Témoignages de collectivité.

PRÉ-REQUIS

Avoir à mener un projet d'éveil au goût au sein de sa collectivité et avoir suivi une sensibilisation à l'éveil au goût.

Ce stage appartient aux itinéraires suivants :

- I1M03 Directeurs et directrices de la restauration collective
- I2M02 Pour une restauration collective durable

LA QUALITÉ DU TEMPS DU REPAS À L'AUNE DE LA PSYCHOLOGIE ET DE LA SOCIOLOGIE DES CONVIVES

Durée **2 jours**

Niveau **Approfondissement**

TOULOUSE
Code IEL : 87: SXLB1008
02-03/12/24

Marie-Christine Bicharel
OCCITANIE
05 62 11 39 09

Code stage : SXLB1

PUBLIC

Directeurs et directrices de l'éducation, directeurs et directrices de la restauration collective, responsables des sites de distribution

OBJECTIFS

Adapter la prestation de restauration aux convives en s'appuyant sur les apports de la psychologie et de la sociologie des convives.

CONTENU

- les déterminants en matière de comportements alimentaires chez les enfants, les adolescents et les personnes âgées,
- les enjeux de société : la question du repas dans le monde occidental, laïcité, végétarisme,
- la pause méridienne : son organisation, les divers facteurs qui impactent le consommateur,
- les recommandations en matière d'organisation du temps du repas (norme NFX 50-220, avis du Conseil National de l'Alimentation sur les nouveaux enjeux de la restauration scolaire).

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Apports théoriques, étude de cas concrets et échanges de pratiques

PRÉ-REQUIS

Aucun

Ce stage appartient à l'itinéraire suivant :

I1M03 Directeurs et directrices de la restauration collective

RESPONSABLE DE PRODUCTION CULINAIRE






PUBLIC

Responsables de production culinaire.




OBJECTIFS

Le responsable de production culinaire planifie, gère et contrôle les productions d'une unité centrale, de plusieurs unités de fabrication ou d'une seule unité de fabrication. Il est le chef d'orchestre de la production des repas. Cet itinéraire se compose de trois blocs de compétences qui reprennent les missions principales du responsable de production culinaire.

PILOTER ET SUIVRE LA PRODUCTION CULINAIRE DANS LE RESPECT DES PRINCIPES DE DÉVELOPPEMENT DURABLE

 L'intégration des produits de qualité en restauration collective : vers une nécessaire évolution des pratiques	F	2 jours	SXDLM
 Les techniques évolutives de cuisson	A	2 jours présentiels + 0,5 jour à distance	SXK4D
 L'approvisionnement en denrées alimentaires de qualité	F	2 jours présentiels + 0,5 jour à distance	SX30W
 Le panorama des différentes techniques de cuisson en restauration collective	A	2 jours	SXDLC
 La gestion du matériel et des équipements en restauration collective	A	2 jours présentiel + 0,5 jour à distance	SX30S

PARTICIPER À LA DÉMARCHE QUALITÉ ET GARANTIR LE RESPECT DE L'HYGIÈNE ET DU DÉVELOPPEMENT DURABLE

 L'élaboration et la mise en oeuvre du plan de maîtrise sanitaire de son unité de restauration	F	3 jours en présentiel et 1 jour à distance	SXAMM
 La conduite d'un projet de lutte contre le gaspillage alimentaire en restauration collective	F	2 jours présentiels + 0,5 jour à distance	SX30R
 L'actualisation des pratiques en matière de procédures sanitaires en restauration collective *	A	2 jours présentiels + 0,5 jour à distance	SXAMS

MANAGER ET ANIMER L'ÉQUIPE DE PRODUCTION

 L'organisation d'une équipe de travail en restauration collective	F	2 jours	SXDLH
--	----------	---------	-------

L'INTÉGRATION DES PRODUITS DE QUALITÉ EN RESTAURATION COLLECTIVE : VERS UNE NÉCESSAIRE ÉVOLUTION DES PRATIQUES

Durée **2 jours**

Niveau **Fondamentaux du métier**

SAINT-LAURENT-DU-VAR
Code IEL : 20: SXDLM157
04-05/12/23

Samir Yacoubi
DELEGATION PACA
04 93 14 03 06

Code stage : SXDLM

PUBLIC

Gestionnaires de la restauration collective, responsables des sites de distribution de repas, responsables de production culinaire, responsables d'office, cuisiniers et cuisinières, agents de restauration.

OBJECTIFS

Au regard des dispositifs réglementaires (Lois EGALIM, AGECE et Loi Climat et Résilience),

- identifier les évolutions récentes en matière d'alimentation,
- adapter ses pratiques professionnelles aux spécificités des produits de qualité tout en maîtrisant les coûts,
- apprendre à être à l'écoute et accompagner ses convives dans cette évolution.

CONTENU

- le contexte national : la politique publique de l'alimentation et les lois EGALIM, AGECE et Loi Climat et Résilience,
- les évolutions sociétale, économique et politique en matière d'alimentation et leurs impacts sur la restauration collective,
- les évolutions des pratiques et des organisations des équipes de production (vers le " cuisiner maison " à partir de produits bruts, produire en juste quantité, limiter le gaspillage alimentaire),
- les évolutions des pratiques des équipes de service et d'encadrement du temps de repas (vers plus de communication et d'animation),
- les évolutions des pratiques d'achat (vers plus d'anticipation des besoins, de prise en compte de la saisonnalité et de la proximité des produits).

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Echanges de pratiques, démonstrations, études de cas

PRÉ-REQUIS

Aucun

Ce stage appartient aux itinéraires suivants :

- I9003 Agent et agente de restauration
- T4M01 Cuisinier.ère
- I9012 Cuisinier ou cuisinière
- I1M05 Responsable de production culinaire
- I2M02 Pour une restauration collective durable


LES TECHNIQUES ÉVOLUTIVES DE CUISSON

Durée **2 jours présentiels + 0,5 jour à distance**

Niveau **Approfondissement**

LA GARDE
Code IEL : 20: SXK4D090
19-20/11/24

Yoann Gole
DELEGATION PACA
04 94 08 96 26

 Une adresse courriel personnelle est nécessaire à l'inscription

Code stage : SXK4D

PUBLIC

Cuisiniers et cuisinières.

OBJECTIFS

Connaître et maîtriser les techniques évolutives de cuisson pour mettre en valeur les produits et cuisiner le plus sainement possible.

CONTENU

Les effets de la cuisson sur les denrées alimentaires et leurs constituants (protéines, glucides,...).

- Les techniques évolutives de cuisson selon les différents produits (viandes, poissons, féculents),
- La maîtrise des températures et le pilotage des cuissons à la sonde dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité sanitaire,
- Le matériel nécessaire,
- La fabrication des sauces et des émulsions avec un objectif de limitation des matières grasses.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

2 jours en présentiel dans une cuisine pédagogique équipée d'un four mixte GN 10 ou 20 niveaux, un thermomètre sonde et une balance. 1/2 journée à distance en préalable.

PRÉ-REQUIS

Maîtriser les techniques culinaires de base en restauration collective

Ce stage appartient aux itinéraires suivants :

- 19012 Cuisinier ou cuisinière
- I1M05 Responsable de production culinaire
- I2M02 Pour une restauration collective durable

L'APPROVISIONNEMENT EN DENRÉES ALIMENTAIRES DE QUALITÉ

Durée **2 jours présentiels + 0,5 jour à distance**


Niveau **Fondamentaux du métier**

SAINT-LAURENT-DU-VAR
Code IEL : 20: SX30W049
13-14/11/23

Samir Yacoubi
DELEGATION PACA
04 93 14 03 06

LA GARDE
Code IEL : 20: SX30W059
10-11/12/24

Yoann Gole
DELEGATION PACA
04 94 08 96 26

 Une adresse courriel personnelle est nécessaire à l'inscription

Code stage : SX30W

PUBLIC

Directeurs et directrices de la restauration collective, gestionnaires de la restauration collective, chargés de la commande publique, responsables des sites de distribution de repas, conseillers et conseillères techniques en restauration collective, responsables de production culinaire, cuisiniers et cuisinières

OBJECTIFS

Dans le cadre d'une restauration collective en régie directe et au regard des dispositifs réglementaires (Lois EGALIM, AGECE et Loi Climat et Résilience),

- définir le projet de restauration,
- identifier les réseaux et acteurs agricoles locaux d'approvisionnement,
- repérer les ressources locales d'accompagnement à la démarche,
- savoir analyser les besoins,
- élaborer les critères adaptés d'attribution et d'exécution du marché,
- suivre l'exécution du marché.

CONTENU

- les enjeux d'une restauration collective durable : environnementaux, humains et de développement économique,
- le contexte national : la politique publique de l'alimentation et la loi Agriculture et Alimentation n°2018-938 du 30 octobre 2018 (dite loi EGALIM),
- la nécessité d'un projet politique local,
- les acteurs locaux d'appui à la démarche et du milieu agricole local,
- l'analyse des besoins,
- les dimensions de l'achat de denrées locales, biologiques, de qualité,
- la problématique sanitaire,
- la formalisation de l'achat des denrées,
- la démarche de contrôle et de suivi de l'exécution du marché intégrant la vérification des critères,
- la communication auprès des usagers.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Apports théoriques, échanges de pratiques, études de cas. Cette formation fait l'objet d'un temps à distance sous forme d'un module accessible depuis la plateforme numérique d'apprentissage du CNFPT.

PRÉ-REQUIS

- connaître les bases de l'achat public,
- disposer d'un ordinateur avec accès internet, d'une adresse courriel individuelle.

Ce stage appartient aux itinéraires suivants :

- I1M03 Directeurs et directrices de la restauration collective
- I1M05 Responsable de production culinaire
- I2M02 Pour une restauration collective durable

LE PANORAMA DES DIFFÉRENTES TECHNIQUES DE CUISSON EN RESTAURATION COLLECTIVE

Durée **2 jours**

Niveau **Approfondissement**

LA GARDE
Code IEL : 20: SXDLG013
14-15/03/24

Yoann Gole
DELEGATION PACA
04 94 08 96 26

CLERMONT-FERRAND
Code IEL : 80: SXDLG017
24-25/04/24
Session payante

Eric Chatillon
AUVERGNE RHONE ALPES
04 73 74 58 52

Code stage : SXDLG

PUBLIC

Directeurs et directrices de la restauration collective, responsables de production culinaire, responsables qualité en restauration collective, conseillers et conseillères techniques en restauration collective, cuisiniers et cuisinières.

OBJECTIFS

Identifier pour son service de restauration la solution optimale alliant qualité organoleptique, qualité sanitaire, juste consommation des fluides et organisation du travail optimisée et, pour ce faire :

- recenser les différents concepts de cuisson,
- identifier les processus physico-chimiques et bactériologiques en jeu,
- donner les bases scientifiques et techniques permettant une maîtrise totale des processus de production.

CONTENU

L'introduction sur la notion de traitement thermique. Les principes généraux de la cuisson. La mise en œuvre et la maîtrise des différentes techniques. Les intérêts et limites de ces différentes techniques. La réglementation et l'encadrement de ces méthodes.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Apports théoriques et échanges.

PRÉ-REQUIS

Aucun

Ce stage appartient à l'itinéraire suivant :

I1M05 Responsable de production culinaire

LA GESTION DU MATÉRIEL ET DES ÉQUIPEMENTS EN RESTAURATION COLLECTIVE

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

Niveau **Approfondissement**

LA GARDE


Code IEL : 20: SX30S014
16-17/04/24

Yoann Gole
DELEGATION PACA
04 94 08 96 26

ROUEN

Code IEL : 85: SX30S012
21-22/11/24

Manuëla RENOULT
NORMANDIE
0235891752

 Une adresse courriel personnelle est nécessaire à l'inscription

Code stage : SX30S

PUBLIC

Directeurs et directrices de la restauration collective, responsables de production

OBJECTIFS

- procéder à l'achat de matériel selon des besoins identifiés,
- suivre en continu l'état du matériel et des locaux,
- organiser sa maintenance et son renouvellement en prenant en compte les évolutions technologiques, les règles d'hygiène, de sécurité et de droit du travail.

CONTENU

- les problématiques d'achat du matériel,
- la définition des besoins dans un cahier des charges en tenant compte des réglementations,
- la sélection du matériel et l'anticipation de sa localisation,
- la prise en compte du coût global du matériel,
- le rôle de la commission de sécurité,
- les réglementations liées à la sécurité et à la protection de l'environnement,
- les outils de gestion du patrimoine,
- le plan de maintenance du matériel.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Cette formation fait l'objet d'un temps à distance accessible depuis la plateforme numérique d'apprentissage du CNFPT.

PRÉ-REQUIS

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

Ce stage appartient aux itinéraires suivants :

- I1M03 Directeurs et directrices de la restauration collective
- I1M05 Responsable de production culinaire


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

Durée **3 jours en présentiel et 1 jour à distance**

Niveau **Fondamentaux du métier**

BORDEAUX
Code IEL : 86: SXAMM156
07-08/03/24+29/03/24

Yves Lise Jougon
NOUVELLE AQUITAINE
05 56 99 94 53

 Une adresse courriel personnelle est nécessaire à l'inscription

Code stage : SXAMM

PUBLIC

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

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,
- étude 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.

Ce stage appartient aux itinéraires suivants :

- 19012 Cuisinier ou cuisinière
- I2M00 La qualité sanitaire des repas
- I1M04 Responsable qualité en restauration collective
- I1M03 Directeurs et directrices de la restauration collective
- I1M05 Responsable de production culinaire

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



Durée **2 jours présentiels + 0,5 jour à distance**

Niveau **Fondamentaux du métier**

LA GARDE
Code IEL : 20: SX30R181
04-05/04/24

Yoann Gole
DELEGATION PACA
04 94 08 96 26

! 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

Au regard des dispositifs réglementaires (Lois EGALIM, AGEF et Loi Climat et Résilience), - 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 (dite loi EGALIM),

- 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

Ce stage appartient aux itinéraires suivants :

- I9012 Cuisinier ou cuisinière
- I1M04 Responsable qualité en restauration collective
- I1M03 Directeurs et directrices de la restauration collective
- I1M05 Responsable de production culinaire
- I2M02 Pour une restauration collective durable

L'ACTUALISATION DES PRATIQUES EN MATIÈRE DE PROCÉDURES SANITAIRES EN RESTAURATION COLLECTIVE



Durée **2 jours présentiels + 0,5 jour à distance**

Niveau **Approfondissement**

Non programmé à ce jour



Une adresse courriel personnelle est nécessaire à l'inscription

Code stage : **SXAMS**

PUBLIC

Directeurs et directrices de la restauration collective, responsables qualité en restauration collective, responsables de production culinaire

OBJECTIFS

- revisiter son plan de maîtrise sanitaire (PMS) en identifiant les évolutions réglementaires et leur impact sur le PMS,
- intégrer les exigences des services de contrôle dans sa démarche de gestion de la sécurité sanitaire des aliments,
- émettre un jugement critique sur son PMS et son appropriation au sein de l'équipe.

CONTENU

- le plan de maîtrise sanitaire : points de rappel et éléments nouveaux sur les aspects réglementaires,
- les services officiels de contrôle : définition des missions, modalités des inspections vétérinaires,
- l'analyse critique du PMS.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Exposés théoriques
- Etudes de cas
- Travaux en sous-groupes avec restitution
- 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

Avoir mis en œuvre un plan de maîtrise sanitaire dans l'unité de restauration de sa collectivité. Disposer d'un ordinateur avec accès internet, d'une adresse courriel individuelle.

Ce stage appartient aux itinéraires suivants :

- I1M04 Responsable qualité en restauration collective
- I1M03 Directeurs et directrices de la restauration collective
- I1M05 Responsable de production culinaire

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

Durée **2 jours**

Niveau **Fondamentaux du métier**

MARSEILLE
Code IEL : 20: SXDLH170
28-29/03/24

Chloé Aranda
DELEGATION PACA
04 42 52 28 91

Code stage : SXDLH

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 atouts et problèmes 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'évaluation de son restaurant.

PRÉ-REQUIS

Aucun

Ce stage appartient aux itinéraires suivants :

- T4M01 Cuisinier.ère
- I1M05 Responsable de production culinaire
- I2M02 Pour une restauration collective durable

POUR UNE RESTAURATION COLLECTIVE DURABLE

PUBLIC

Offre transversale pour une diversité d'acteurs :






- les métiers de la restauration collective,
- les métiers de l'éducation, et plus particulièrement, les agents qui accompagnent les enfants et les animateurs enfance-jeunesse, également visés au travers de la sensibilisation/éducation des convives usagers,
- les métiers de la commande publique et du bâtiment pour certaines thématiques.

OBJECTIFS






Inscrire la restauration collective dans une démarche de développement durable selon les 3 piliers humain, économique et environnemental et ainsi, répondre aux attendus de la loi Agriculture et Alimentation n° 2018-938 du 30 octobre 2018 (dite loi EGalim). Les 3 blocs de compétences sont les suivants :

- agir pour le bien-être et la santé des convives et de l'équipe,
- produire des repas équilibrés favorisant l'approvisionnement en produits de qualité,
- intégrer dans la gestion de son service une démarche respectueuse de l'environnement.

LE PILIER HUMAIN : AGIR POUR LE BIEN-ÊTRE DE SES CONVIVES ET DE SON ÉQUIPE

	L'organisation d'une équipe de travail en restauration collective	F	2 jours	SXDLH
	L'éducation au goût : le plaisir comme moteur de l'équilibre alimentaire	F	2 jours	SXDL3
	La conduite d'un projet d'éducation au goût	A	3 jours	SXDLA
	La restauration scolaire et la laïcité	F	2 jours	SXDL2
	La prévention de l'usure professionnelle en restauration collective	F	2 jours présentiel (dont 0,5 jour enrichi)	SXK4G

LE PILIER ÉCONOMIQUE : PRODUIRE DES REPAS ÉQUILIBRÉS EN FAVORISANT L'APPROVISIONNEMENT EN PRODUITS LOCAUX ET/OU BIO

	L'approvisionnement en denrées alimentaires de qualité	F	2 jours présentiels + 0,5 jour à distance	SX30W
	L'intégration des produits de qualité en restauration collective : vers une nécessaire évolution des pratiques	F	2 jours	SXDLM
	La qualité nutritionnelle et les menus en restauration scolaire	F	3 jours présentiels	SXAMN
	L'achat et le suivi de prestation de repas dans une démarche de développement durable	A	2 jours présentiels + 1 jour à distance	SXAMB
	Les menus végétariens en restauration scolaire	A	1 jour	SX50H

LE PILIER ENVIRONNEMENTAL : INSCRIRE LA RESTAURATION COLLECTIVE DANS UNE DÉMARCHE RESPECTUEUSE DE L'ENVIRONNEMENT

ITINÉRAIRE DE FORMATION

 La conduite d'un projet de lutte contre le gaspillage alimentaire en restauration collective

 Les techniques évolutives de cuisson

 La lutte contre le gaspillage alimentaire dans les restaurants

 Atelier culinaire : valorisation des fruits et légumes

 Atelier culinaire : les protéines végétales *

 La cuisine végétale au quotidien : devenir ambassadeur dans sa collectivité territoriale

 La programmation d'une unité de restauration collective

 Le projet alimentaire territorial : une ambition partagée

 L'animation d'un projet alimentaire de territoire (PAT)

OFFRE DE FORMATION DU CNFPT

F 2 jours présentiels +
0,5 jour à distance **SX30R**

A 2 jours présentiels +
0,5 jour à distance **SXK4D**

A 1 jour **SXK4F**

F 2 jours **SXK1B**

A 2 jours en présentiel **SX319**

A 3 jours présentiels +
1 jour à distance **SXA0R**

A 3 jours présentiel +
0,5 jour à distance **SXAMV**

F 2 jours présentiels +
1 jour à distance **SX115**

F 2 jours présentiels +
1 jour à distance **SX10J**

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

Durée **2 jours**

Niveau **Fondamentaux du métier**

MARSEILLE
Code IEL : 20: SXDLH170
28-29/03/24

Chloé Aranda
DELEGATION PACA
04 42 52 28 91

Code stage : SXDLH

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 atouts et problèmes 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'évaluation de son restaurant.

PRÉ-REQUIS

Aucun

Ce stage appartient aux itinéraires suivants :

- T4M01 Cuisinier.ère
- I1M05 Responsable de production culinaire
- I2M02 Pour une restauration collective durable

L'ÉDUCATION AU GOÛT : LE PLAISIR COMME MOTEUR DE L'ÉQUILIBRE ALIMENTAIRE

Durée **2 jours**

Niveau **Fondamentaux du métier**

SAINT-LAURENT-DU-VAR
Code IEL : 20: SXDL3304
21-22/11/24

Samir Yacoubi
DELEGATION PACA
04 93 14 03 06

Code stage : SXDL3

PUBLIC

Directeurs et directrices de la restauration collective, responsables qualité en restauration collective, conseillers et conseillères techniques en restauration collective, responsables des sites de distribution de repas, responsables de production culinaire, responsables d'office, cuisiniers et cuisinières, agent de restauration, animateurs et animatrices enfance-jeunesse.

OBJECTIFS

- identifier tout l'intérêt de l'éveil au goût pour les convives,
- vivre des émotions gustatives et sensorielles et ainsi développer une appropriation et une implication des personnels sur ce type d'approche,
- identifier différentes pistes d'intégration de cette approche au sein de son unité de restauration.

CONTENU

- l'appropriation de l'approche sensorielle de l'acte alimentaire par des animations sensorielles,
- l'intérêt de ces démarches pour les convives et le personnel de restauration,
- l'initiation d'un projet autour de la problématique du goût.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Apports théoriques.
- Echanges.
- Animations sensorielles.

PRÉ-REQUIS

Aucun

Ce stage appartient aux itinéraires suivants :

- 19003 Agent et agente de restauration
- 19001 Agent ou agente d'accompagnement à l'éducation de l'enfant - Atsem
- T4M01 Cuisinier.ère
- 19012 Cuisinier ou cuisinière
- 19017 Animateur ou animatrice enfance-jeunesse
- I2M02 Pour une restauration collective durable

LA CONDUITE D'UN PROJET D'ÉDUCATION AU GOÛT

Durée **3 jours**

Niveau **Approfondissement**

AMIENS
Code IEL : 83: SXDLA031
04-06/12/23

Cécile COMIN
HAUTS DE FRANCE
03 20 15 69 73

LA GARDE
Code IEL : 20: SXDLA035
20-22/11/24

Yoann Gole
DELEGATION PACA
04 94 08 96 26

Code stage : SXDLA

PUBLIC

Directeurs et directrices de restauration collective, responsables qualité en restauration collective, responsables des sites de distribution des repas, conseillers et conseillères techniques en restauration collective.

OBJECTIFS

- identifier les bénéfices de l'éducation au goût,
- comprendre les liens entre alimentation et santé, goût et santé,
- concevoir et conduire un projet d'éducation au goût.

CONTENU

- la définition de l'éducation au goût,
- les liens entre alimentation et santé, goût et santé,
- la définition du projet :
 - étapes de la conception et de la mise en oeuvre d'un projet (établissement d'un diagnostic et élaboration d'un cahier des charges),
 - rôle, responsabilités et compétences du chef de projet,
 - choix, rôles et responsabilités des partenaires,
 - plan d'action et plan de charge,
 - animation et implication de l'équipe du projet,
 - suivi et pilotage,
 - évaluation du projet,
 - communication autour du projet,
 - pièges et difficultés d'une conduite de projet.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Etudes de cas. Animations sensorielles. Témoignages de collectivité.

PRÉ-REQUIS

Avoir à mener un projet d'éveil au goût au sein de sa collectivité et avoir suivi une sensibilisation à l'éveil au goût.

Ce stage appartient aux itinéraires suivants :

- I1M03 Directeurs et directrices de la restauration collective
- I2M02 Pour une restauration collective durable

LA RESTAURATION SCOLAIRE ET LA LAÏCITÉ

Durée **2 jours**

Niveau **Fondamentaux du métier**

PARIS
Code IEL : 84: SXDL2069
21/11/24+22/11/24

Anne-Stéphanie EBLE-BOURGINE
ILE-DE-FRANCE
01 41 83 30 15

LA GARDE
Code IEL : 20: SXDL2071
05-06/12/24

Yoann Gole
DELEGATION PACA
04 94 08 96 26

Code stage : SXDL2

PUBLIC

Directeurs et directrices de l'éducation, directeurs et directrices de la restauration collective, responsables qualité en restauration collective, responsables de production culinaire, responsables des sites de distribution, secrétaires de mairie.

OBJECTIFS

- identifier les particularités des habitudes alimentaires culturelles et/ou culturelles et les replacer dans le contexte social actuel,
- décrire les différentes réponses possibles en fonction des demandes familiales et en conformité avec la réglementation nutritionnelle avec avantages, contraintes et limites de chaque type de réponse,
- mettre en œuvre l'accompagnement local nécessaire auprès des familles, du personnel et des enseignants.

CONTENU

- les composantes juridiques de la laïcité,
- les différents types de réponses aux demandes des familles, en conformité avec la réglementation nutritionnelle :
 - menus sans porc, menus sans viande,
 - multi-choix,
 - utilisation des aliments respectueux des principes religieux.
- la mise en œuvre des menus particuliers :
 - éléments de langage des personnels et enseignants
 - outils de communication à mettre en place en direction des familles,
 - place et rôle du personnel d'encadrement des enfants.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Apports théoriques. Temps d'échanges. Témoignages de collectivités.

PRÉ-REQUIS

Aucun ; la présence en formation du binôme " référent restauration et référent laïcité " de la collectivité est conseillée.

Ce stage appartient aux itinéraires suivants :

- I1M03 Directeurs et directrices de la restauration collective
- I2M02 Pour une restauration collective durable

LA PRÉVENTION DE L'USURE PROFESSIONNELLE EN RESTAURATION COLLECTIVE

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

Durée **2 jours présentiel (dont 0,5 jour enrichi)**


Niveau **Fondamentaux du métier**

SAINT-LAURENT-DU-VAR
Code IEL : 20: SXK4G177
22-23/02/24

Samir Yacoubi
DELEGATION PACA
04 93 14 03 06

LA GARDE
Code IEL : 20: SXK4G178
16-17/05/24

Corinne Carreras
DELEGATION PACA
04 94 08 75 95

 Une adresse courriel personnelle est nécessaire à l'inscription

Code stage : SXK4G

PUBLIC

Agents de restauration, cuisinier et cuisinière

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.

PRÉ-REQUIS

Aucun

Ce stage appartient aux itinéraires suivants :

- 19003 Agent et agente de restauration
- 19012 Cuisinier ou cuisinière
- I2M02 Pour une restauration collective durable

L'APPROVISIONNEMENT EN DENRÉES ALIMENTAIRES DE QUALITÉ

Durée **2 jours présentiels + 0,5 jour à distance**


Niveau **Fondamentaux du métier**

SAINT-LAURENT-DU-VAR
Code IEL : 20: SX30W049
13-14/11/23

Samir Yacoubi
DELEGATION PACA
04 93 14 03 06

LA GARDE
Code IEL : 20: SX30W059
10-11/12/24

Yoann Gole
DELEGATION PACA
04 94 08 96 26

 Une adresse courriel personnelle est nécessaire à l'inscription

Code stage : SX30W

PUBLIC

Directeurs et directrices de la restauration collective, gestionnaires de la restauration collective, chargés de la commande publique, responsables des sites de distribution de repas, conseillers et conseillères techniques en restauration collective, responsables de production culinaire, cuisiniers et cuisinières

OBJECTIFS

Dans le cadre d'une restauration collective en régie directe et au regard des dispositifs réglementaires (Lois EGALIM, AGECE et Loi Climat et Résilience),

- définir le projet de restauration,
- identifier les réseaux et acteurs agricoles locaux d'approvisionnement,
- repérer les ressources locales d'accompagnement à la démarche,
- savoir analyser les besoins,
- élaborer les critères adaptés d'attribution et d'exécution du marché,
- suivre l'exécution du marché.

CONTENU

- les enjeux d'une restauration collective durable : environnementaux, humains et de développement économique,
- le contexte national : la politique publique de l'alimentation et la loi Agriculture et Alimentation n°2018-938 du 30 octobre 2018 (dite loi EGALIM),
- la nécessité d'un projet politique local,
- les acteurs locaux d'appui à la démarche et du milieu agricole local,
- l'analyse des besoins,
- les dimensions de l'achat de denrées locales, biologiques, de qualité,
- la problématique sanitaire,
- la formalisation de l'achat des denrées,
- la démarche de contrôle et de suivi de l'exécution du marché intégrant la vérification des critères,
- la communication auprès des usagers.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Apports théoriques, échanges de pratiques, études de cas. Cette formation fait l'objet d'un temps à distance sous forme d'un module accessible depuis la plateforme numérique d'apprentissage du CNFPT.

PRÉ-REQUIS

- connaître les bases de l'achat public,
- disposer d'un ordinateur avec accès internet, d'une adresse courriel individuelle.

Ce stage appartient aux itinéraires suivants :

- I1M03 Directeurs et directrices de la restauration collective
- I1M05 Responsable de production culinaire
- I2M02 Pour une restauration collective durable

L'INTÉGRATION DES PRODUITS DE QUALITÉ EN RESTAURATION COLLECTIVE : VERS UNE NÉCESSAIRE ÉVOLUTION DES PRATIQUES

Durée **2 jours**

Niveau **Fondamentaux du métier**

SAINT-LAURENT-DU-VAR
Code IEL : 20: SXDLM157
04-05/12/23

Samir Yacoubi
DELEGATION PACA
04 93 14 03 06

Code stage : SXDLM

PUBLIC

Gestionnaires de la restauration collective, responsables des sites de distribution de repas, responsables de production culinaire, responsables d'office, cuisiniers et cuisinières, agents de restauration.

OBJECTIFS

Au regard des dispositifs réglementaires (Lois EGALIM, AGECE et Loi Climat et Résilience),

- identifier les évolutions récentes en matière d'alimentation,
- adapter ses pratiques professionnelles aux spécificités des produits de qualité tout en maîtrisant les coûts,
- apprendre à être à l'écoute et accompagner ses convives dans cette évolution.

CONTENU

- le contexte national : la politique publique de l'alimentation et les lois EGALIM, AGECE et Loi Climat et Résilience,
- les évolutions sociétale, économique et politique en matière d'alimentation et leurs impacts sur la restauration collective,
- les évolutions des pratiques et des organisations des équipes de production (vers le " cuisiner maison " à partir de produits bruts, produire en juste quantité, limiter le gaspillage alimentaire),
- les évolutions des pratiques des équipes de service et d'encadrement du temps de repas (vers plus de communication et d'animation),
- les évolutions des pratiques d'achat (vers plus d'anticipation des besoins, de prise en compte de la saisonnalité et de la proximité des produits),

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Echanges de pratiques, démonstrations, études de cas

PRÉ-REQUIS

Aucun

Ce stage appartient aux itinéraires suivants :

- I9003 Agent et agente de restauration
- T4M01 Cuisinier.ère
- I9012 Cuisinier ou cuisinière
- I1M05 Responsable de production culinaire
- I2M02 Pour une restauration collective durable

LA QUALITÉ NUTRITIONNELLE ET LES MENUS EN RESTAURATION SCOLAIRE

Durée **3 jours présentiels**

Niveau **Fondamentaux du métier**

SORGUES
Code IEL : 20: SXAMN154
05-07/06/24

Yannick Amat
DELEGATION PACA
04 90 39 79 05

Code stage : SXAMN

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 EMap.fr.

PRÉ-REQUIS

Aucun Cette formation intègre en présentiel une séquence sur la découverte d'EMApp.fr. A partir de son compte EMap.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

L'ACHAT ET LE SUIVI DE PRESTATION DE REPAS DANS UNE DÉMARCHE DE DÉVELOPPEMENT DURABLE

Durée **2 jours présentiels + 1 jour à distance**


Niveau **Approfondissement**

PARIS
Code IEL : 84: SXAMBO14
28/11/24+29/11/24

Anne-Stéphanie EBLE-BOURGINE
ILE-DE-FRANCE
01 41 83 30 15

BESANÇON
Code IEL : 81: SXAMBO16
20-21/03/25

Vincent PSALMON
BOURGOGNE FRANCHE COMTE
03 86 52 94 17

 Une adresse courriel personnelle est nécessaire à l'inscription

Code stage : SXAMB

PUBLIC

Directeurs et directrices de la restauration collective en gestion déléguée, directeurs et directrices de l'éducation, gestionnaires de la restauration collective, chargés de la commande publique.

OBJECTIFS

Dans le cadre d'une restauration collective concédée et Au regard des dispositifs réglementaires (Lois EGALIM, AGEC et Loi Climat et Résilience),

- définir le projet de restauration,
- identifier les réseaux et acteurs locaux d'approvisionnement en circuits courts,
- identifier le cadre juridique de l'achat de prestation de repas en Délégation de Service Public (DSP) ou marché,
- intégrer les critères d'approvisionnement en denrées de qualité et du développement durable dans une DSP ou un marché,
- rédiger le cahier des charges pour l'achat de prestation de repas,
- identifier les impacts d'une démarche de développement durable sur le projet de restauration.

CONTENU

- les enjeux d'une restauration collective durable : environnementaux, humains, de développement économique,
- le contexte national : la politique publique de l'alimentation et les dispositifs réglementaires (Lois EGALIM, AGEC et Loi Climat et Résilience),
- la définition d'un projet de restauration dans le cadre d'une démarche partenariale,
- les acteurs locaux d'appui à la démarche et du secteur agricole local,
- les formes juridiques de l'achat durable de prestations de repas (marché public, DSP, accord-cadre),
- les différentes dimensions de la performance environnementale,
- la rédaction du cahier des charges et des critères d'attribution,
- l'analyse des offres et le suivi du marché,
- la communication auprès des usagers.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Apports théoriques, échanges de pratiques, études 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

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

Ce stage appartient à l'itinéraire suivant :

I2M02 Pour une restauration collective durable

LES MENUS VÉGÉTARIENS EN RESTAURATION SCOLAIRE

Durée **1 jour**

Niveau **Approfondissement**

LA GARDE
Code IEL : 20: SX50H357
22/02/24

Yoann Gole
DELEGATION PACA
04 94 08 96 26

Code stage : SX50H



PUBLIC

Agent de restauration, cuisinier, cuisinière, responsables de production culinaire, responsables qualité

OBJECTIFS

- Être 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 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.

Ce stage appartient aux itinéraires suivants :

- 19012 Cuisinier ou cuisinière
- I2M02 Pour une restauration collective durable

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




Durée **2 jours présentiels + 0,5 jour à distance**

Niveau **Fondamentaux du métier**

LA GARDE
Code IEL : 20: SX30R181
04-05/04/24

Yoann Gole
DELEGATION PACA
04 94 08 96 26

 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

Au regard des dispositifs réglementaires (Lois EGALIM, AGEF et Loi Climat et Résilience), - 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 (dite loi EGALIM),

- 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

Ce stage appartient aux itinéraires suivants :

- 19012 Cuisinier ou cuisinière
- 11M04 Responsable qualité en restauration collective
- 11M03 Directeurs et directrices de la restauration collective
- 11M05 Responsable de production culinaire
- I2M02 Pour une restauration collective durable

LES TECHNIQUES ÉVOLUTIVES DE CUISSON

Durée **2 jours présentiels + 0,5 jour à distance**

Niveau **Approfondissement**

LA GARDE
Code IEL : 20: SXK4D090
19-20/11/24

Yoann Gole
DELEGATION PACA
04 94 08 96 26

 Une adresse courriel personnelle est nécessaire à l'inscription

Code stage : SXK4D

PUBLIC

Cuisiniers et cuisinières.

OBJECTIFS

Connaître et maîtriser les techniques évolutives de cuisson pour mettre en valeur les produits et cuisiner le plus sainement possible.

CONTENU

Les effets de la cuisson sur les denrées alimentaires et leurs constituants (protéines, glucides,...).

- Les techniques évolutives de cuisson selon les différents produits (viandes, poissons, féculents),
- La maîtrise des températures et le pilotage des cuissons à la sonde dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité sanitaire,
- Le matériel nécessaire,
- La fabrication des sauces et des émulsions avec un objectif de limitation des matières grasses.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

2 jours en présentiel dans une cuisine pédagogique équipée d'un four mixte GN 10 ou 20 niveaux, un thermomètre sonde et une balance. 1/2 journée à distance en préalable.

PRÉ-REQUIS

Maîtriser les techniques culinaires de base en restauration collective

Ce stage appartient aux itinéraires suivants :

- 19012 Cuisinier ou cuisinière
- 11M05 Responsable de production culinaire
- I2M02 Pour une restauration collective durable

LA LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE DANS LES RESTAURANTS

Durée **1 jour**

Niveau **Approfondissement**

MARSEILLE
Code IEL : 20: SXK4F402
18/03/24

Chloé Aranda
DELEGATION PACA
04 42 52 28 91

SAINT-LAURENT-DU-VAR
Code IEL : 20: SXK4F397
10/07/24

Samir Yacoubi
DELEGATION PACA
04 93 14 03 06

Code stage : SXK4F

PUBLIC

Agents de restauration, agents d'accompagnement à l'éducation de l'enfant - ATSEM, animateurs, animatrices intervenant durant le temps du repas

OBJECTIFS

- identifier les enjeux et les répercussions du gaspillage alimentaire en restauration collective,
- comprendre les relations des jeunes à la nourriture et comprendre l'importance du rôle des adultes lors d'un repas,
- adopter une posture éducative auprès des enfants.

CONTENU

- Les définitions et les représentations sur l'alimentation, le gaspillage et les déchets alimentaires : causes, sources et acteurs concernés,
- les relations des enfants à la nourriture,
- l'accompagnement des enfants pour limiter le gaspillage alimentaire côté restaurant (aider l'enfant à évaluer la portion qu'il va prendre, place du pain lors du repas,...),
- le lien entre cuisine et restaurant.

PRÉ-REQUIS

Aucun

Ce stage appartient aux itinéraires suivants :

- 19003 Agent et agente de restauration
- 19001 Agent ou agente d'accompagnement à l'éducation de l'enfant - Atsem
- 19017 Animateur ou animatrice enfance-jeunesse
- I2M02 Pour une restauration collective durable

ATELIER CULINAIRE : VALORISATION DES FRUITS ET LÉGUMES

Durée **2 jours**

Niveau **Fondamentaux du métier**

LA GARDE
Code IEL : 20-SXK1B163
01-02/02/24

Corinne Carreras
DELEGATION PACA
04 94 08 75 95

Code stage : SXK1 B

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

Avoir suivi la journée de formation sur les menus végétariens.

Ce stage appartient aux itinéraires suivants :

19012 Cuisinier ou cuisinière

I2M02 Pour une restauration collective durable

ATELIER CULINAIRE : LES PROTÉINES VÉGÉTALES

Durée **2 jours en présentiel**

Niveau **Approfondissement**

Non programmé à ce jour

Code stage : **SX319**

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 graines. La 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"

Ce stage appartient aux itinéraires suivants :

I9012 Cuisinier ou cuisinière

I2M02 Pour une restauration collective durable


LA CUISINE VÉGÉTALE AU QUOTIDIEN : DEVENIR AMBASSADEUR DANS SA COLLECTIVITÉ TERRITORIALE

Durée **3 jours présentiels + 1 jour à distance**

Niveau **Approfondissement**

PARIS
Code IEL : 84: SXAOR008
18/09/24+19/09/24+20/09/24

Anne-Stéphanie EBLE-BOURGINE
ILE-DE-FRANCE
01 41 83 30 15

 Une adresse courriel personnelle est nécessaire à l'inscription

Code stage : SXAOR

PUBLIC

Diététiciens et diététiciennes, chefs de cuisine, responsables de production, agents des collectivités souhaitant devenir formateurs internes par rapport à la diversification des protéines.

OBJECTIFS

- faciliter la mise en œuvre de la loi EGALIM au sein de sa collectivité,
- maîtriser les conditions de réussite de la diversification des protéines en restauration collective,
- déconstruire les idées reçues sur la cuisine végétale,
- construire des séances de sensibilisation à destination des collaborateurs de leur collectivité sur la diversification des protéines.

CONTENU

- les bienfaits de la cuisine végétale (alimentation saine, choix éthique etc..),
- les aliments les plus riches en protéines végétales, les quantités recommandées,
- la posture d'ambassadeur au sein de sa collectivité : la dynamique de groupe, la communication, les techniques et postures d'accompagnement,
- la conception et l'animation d'une formation sur la diversification des protéines en restauration collective.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Cette formation fait l'objet d'un temps à distance composé d'un module de e-formation et d'une e-communauté de stage, tous deux accessibles depuis la plateforme numérique d'apprentissage du CNFPT.

PRÉ-REQUIS

Maîtriser les obligations réglementaires de la diversification des protéines au sein d'un service de restauration collective. Disposer d'un ordinateur avec accès internet et d'une adresse courriel individuelle.

Ce stage appartient à l'itinéraire suivant :

I2M02 Pour une restauration collective durable


LA PROGRAMMATION D'UNE UNITÉ DE RESTAURATION COLLECTIVE

Durée **3 jours présentiel + 0,5 jour à distance**

Niveau **Approfondissement**

PARIS
Code IEL : 84: SXAMV006
10/06/24+11/06/24+12/06/24

Anne-Stéphanie EBLE-BOURGINE
ILE-DE-FRANCE
01 41 83 30 15

 Une adresse courriel personnelle est nécessaire à l'inscription

Code stage : SXAMV

PUBLIC

Directeurs et directrices de la restauration collective, cadres chargés d'opérations de programmation, responsables d'équipements à construire ou à restructurer, chargés d'opérations et responsables d'équipements de restauration collective; la présence du binôme "réfèrent restauration et réfèrent bâtiment" est conseillée.

OBJECTIFS

- établir un projet de restauration à partir des orientations politiques de la collectivité, en lien avec les enjeux d'une alimentation durable et dans le cadre d'une approche globale, pluridisciplinaire et multicritères,
- construire une démarche de conception participative impliquant l'utilisateur final tout au long du processus, et à ce titre, analyser les besoins techniques et matériels en prenant en compte le point de vue de son équipe et des convives,
- maîtriser l'ensemble des points à étudier pour mettre en place un programme précis intégrant l'ensemble des dimensions du projet.

CONTENU

- les éléments de définition du projet,
- les différents acteurs qui participent au projet et le rôle de chacun d'entre eux,
- les aspects technico-économiques de la conception d'une cuisine et d'un restaurant,
- les étapes de la programmation,
- l'adéquation entre méthodes de production/organisation et matériel nécessaire,
- les règles de la commande publique et le cahier des charges techniques particulières avec les points de vigilance en

restauration,

- l'intégration des objectifs de développement durable (prévention du gaspillage alimentaire, tri des bio-déchets, performance énergétique et environnementale des matériels, accessibilité des bâtiments),
- la prise en compte de la sécurité au travail et de l'ergonomie,
- les actions à la mise en service et pendant la vie de l'ouvrage.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Apports, échanges et travaux dirigés en groupes, Cas concret d'une collectivité ayant réalisé une démarche de conception participative, Etude de cas sur la construction d'une cuisine centrale. 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

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

Ce stage appartient aux itinéraires suivants :

- 11M03 Directeurs et directrices de la restauration collective
- I2M02 Pour une restauration collective durable


LE PROJET ALIMENTAIRE TERRITORIAL : UNE AMBITION PARTAGÉE

Durée **2 jours présentiels + 1 jour à distance**

Niveau **Fondamentaux du métier**

LA GARDE
Code IEL : 20: SX115016
25-26/11/24

Yoann Gole
DELEGATION PACA
04 94 08 96 26

 Une adresse courriel 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'ANIMATION D'UN PROJET ALIMENTAIRE DE TERRITOIRE (PAT)

Durée **2 jours présentiels + 1 jour à distance**


Niveau **Fondamentaux du métier**

LA GARDE
Code IEL : 20: SX10J018
16-17/09/24

Yoann Gole
DELEGATION PACA
04 94 08 96 26

AUTUN
Code IEL : 81: SX10J017
07-08/11/24

Vincent PSALMON
BOURGOGNE FRANCHE COMTE
03 86 52 94 17

 Une adresse courriel 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



RESTAURATION COLLECTIVE

**Offre de formation
2024 à distance sous
forme de webinaires**

SENSIBILISATION AUX RÈGLES D'HYGIÈNE ET SÉCURITÉ ALIMENTAIRE EN QUELQUES POINTS (WEBINAIRE)

Durée **Webinaire d'1 heure**

Niveau **Fondamentaux du métier**

FORMATION À DISTANCE
Code IEL : 17:RCW56004
Plateforme en ligne ouverte
du 29/03 au 29/03/24

Teddy Colombeix
DELEGATION PAYS DE LA LOIRE
0241773718

FORMATION À DISTANCE
Code IEL : 08:RCW56006
Plateforme en ligne ouverte
du 08/10 au 08/10/24

Jérôme Boggio
DELEGATION CORSE

 Une adresse courriel personnelle est
nécessaire à l'inscription

Code stage : RCW56

PUBLIC

Cuisinier, agent de restauration, ATSEM, agent d'animation, agent en reconversion.

OBJECTIFS

- Appréhender les enjeux de l'hygiène et sécurité alimentaire de la production jusqu'au service

(Webinaire d'1 heure complété par l'accès à des ressources sur la e-communauté "alimentation-restauration collective" du CNFPT, l'ensemble correspondant à une attestation de 3 heures)(Les convocations seront adressées 8 jours avant le webinaire)

CONTENU

- Pourquoi existe-t-il un protocole en hygiène et sécurité alimentaire ?
- Qui est concerné ?
- Qu'est le pack hygiène ?

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Disposer d'une adresse courriel individuelle et d'un ordinateur connecté qui autorise les visioconférences sur Adobe connect et ZoomEcommunauté Alimentation Restauration Collective.

- Apports théoriques.
- Exercices théoriques.

PRÉ-REQUIS

Disposer d'une adresse courriel individuelle et d'un ordinateur connecté qui autorise les visioconférences sur Adobe connect et Zoom

Ce stage appartient aux itinéraires suivants :

IZ00A Agent ou agente de restauration

SIT0G Agent ou agente d'accompagnement à l'éducation de l'enfant - ATSEM

METTRE EN PLACE UN PLAN DE MAITRISE SANITAIRE (PMS) (WEBINAIRE) **Durée** Webinaire d'1 h**Niveau** Fondamentaux du métier

FORMATION À DISTANCE
Code IEL : 17:RCW08004
Plateforme en ligne ouverte
du 26/01 au 26/01/24


Teddy Colombeix
DELEGATION PAYS DE LA LOIRE
0241773718

FORMATION À DISTANCE
Code IEL : 08:RCW08006
Plateforme en ligne ouverte
du 04/06 au 04/06/24

Jérôme Boggio
DELEGATION CORSE

FORMATION À DISTANCE
Code IEL : 17:RCW08005
Plateforme en ligne ouverte
du 29/11 au 29/11/24

Teddy Colombeix
DELEGATION PAYS DE LA LOIRE
0241773718

 Une adresse courriel personnelle est
nécessaire à l'inscription

Code stage : RCW08**PUBLIC**

- Directeur de restauration,
- Responsable de restauration,
- Cuisinier
- Agent de restauration
- Agent en reconversion
- Agent d'entretien
- ATSEM

OBJECTIFS

Mettre en place ou améliorer un Plan de Maîtrise Sanitaires (PMS)(Webinaire d'1 heure complété par l'accès à des ressources sur la e-communauté "alimentation-restauration collective" du CNFPT, l'ensemble correspondant à une attestation de 3 heures)(Les convocations seront adressées 8 jours avant le webinaire)

CONTENU

- Qu'est ce qu'un PMS (les différents chapitres) ?
- Les points de vigilance
- Trouver des outils pour élaborer un PMS

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Disposer d'une adresse courriel individuelle et d'un ordinateur connecté qui autorise les visioconférences sur Adobe connect et ZoomEcommunauté Alimentation Restauration Collective, apports théoriques, exercices théoriques

PRÉ-REQUIS

- Disposer d'une adresse courriel individuelle et d'un ordinateur connecté qui autorise les visioconférences sur Adobe connect et Zoom

Ce stage appartient à l'itinéraire suivant :

IZ00A Agent ou agente de restauration

MARCHÉS PUBLICS, L'ACHAT SIMPLIFIÉ ET LE GRÉ À GRÉ (WEBINAIRE)

Durée **Webinaire d'1 heure**


Niveau **Approfondissement**

FORMATION À DISTANCE
Code IEL : 08:RCW31006
Plateforme en ligne ouverte
du 13/02 au 13/02/24

Jérôme Boggio
DELEGATION CORSE

FORMATION À DISTANCE
Code IEL : 17:RCW31005
Plateforme en ligne ouverte
du 04/10 au 04/10/24

Teddy Colombeix
DELEGATION PAYS DE LA LOIRE
0241773718

 Une adresse courriel personnelle est
nécessaire à l'inscription

Code stage : RCW31

PUBLIC

- Responsable de la commande publique,
- Juriste,
- Responsable de restauration,
- Développeuse ou développeur territorial.
- Acheteur
- Agent en reconversion
- Responsable de restauration,
- Développeuse ou développeur territorial
- Agent de restauration
- Cuisinier
- Agent en reconversion

OBJECTIFS

- Connaître les différentes procédures possibles en-dessous des seuils de la commande publique en restauration collective
- Appréhender les procédures à privilégier (gré-à-gré, mapa, marchés) en fonction de sa situation

(Webinaire d'1 heure complété par l'accès à des ressources sur la e-communauté "alimentation-restauration collective" du CNFPT, l'ensemble correspondant à une attestation de 3 heures)(Les convocations seront adressées 8 jours avant le webinaire)

CONTENU

- Présentation des différentes procédures en fonction des différents seuils de la commande publique en restauration collective
- Avantages et limites de chaque procédure

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Disposer d'une adresse courriel individuelle et d'un ordinateur connecté qui autorise les visioconférences sur Adobe connect et Zoom
Communauté Alimentation Restauration Collective
Apports théoriques
Exercices théoriques

PRÉ-REQUIS

Disposer d'une adresse courriel individuelle et d'un ordinateur connecté qui autorise les visioconférences sur zoom

Ce stage appartient aux itinéraires suivants :

- IZ00A Agent ou agente de restauration
- IT00J Responsable des marchés publics

L'ENTRETIEN DES LOCAUX, LE PLAN DE NETTOYAGE ET DE DÉSINFECTION (PND) (WEBINAIRE)

Durée **Webinaire d'1 heure**

Niveau **Fondamentaux du métier**

FORMATION À DISTANCE
Code IEL : 17:RCW10005
Plateforme en ligne ouverte
du 22/12 au 22/12/23


Teddy Colombeix
DELEGATION PAYS DE LA LOIRE
0241773718

FORMATION À DISTANCE
Code IEL : 08:RCW10008
Plateforme en ligne ouverte
du 16/04 au 16/04/24

Jérôme Boggio
DELEGATION CORSE

FORMATION À DISTANCE
Code IEL : 17:RCW10007
Plateforme en ligne ouverte
du 20/12 au 20/12/24

Teddy Colombeix
DELEGATION PAYS DE LA LOIRE
0241773718

 Une adresse courriel personnelle est
nécessaire à l'inscription

Code stage : RCW10

PUBLIC

- Directeur de restauration,
- Responsable de restauration,
- Cuisinier
- Agent de restauration

OBJECTIFS

Elaborer un Plan de Nettoyage et de Désinfection (PND)(Webinaire d'1 heure complété par l'accès à des ressources sur la e-communauté "alimentation-restauration collective" du CNFPT, l'ensemble correspondant à une attestation de 3 heures)(Les convocations seront adressées 8 jours avant le webinaire)

CONTENU

- Définition du PND
- Quelle place par rapport au MPS ?
- Des outils pour suivre son PND au quotidien

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Disposer d'une adresse courriel individuelle et d'un ordinateur connecté qui autorise les visioconférences sur Adobe connect et Zoom
Ecommunauté Alimentation Restauration Collective
Apports théoriques
Exercices théoriques

PRÉ-REQUIS

Disposer d'une adresse courriel individuelle et d'un ordinateur connecté qui autorise les visioconférences sur Adobe connect et Zoom

Ce stage appartient à l'itinéraire suivant :

IZ00A Agent ou agente de restauration


COMMENT FAIRE FACE AUX QUESTIONS DE RECRUTEMENT DES AGENTS DE RESTAURATION ? (WEBINAIRE) Durée **Webinaire d'1h****Niveau** Fondamentaux du métier

FORMATION À DISTANCE
Code IEL : 17:RWW15001
Plateforme en ligne ouverte
du 23/02 au 23/02/24

Teddy Colombeix
DELEGATION PAYS DE LA LOIRE
0241773718

FORMATION À DISTANCE
Code IEL : 08:RWW15003
Plateforme en ligne ouverte
du 26/11 au 26/11/24

Jérôme Boggio
DELEGATION CORSE

 Une adresse courriel personnelle est
nécessaire à l'inscription

Code stage : RWW15**PUBLIC**

Directeur
Responsable des ressources humaines
Directeur de restaurant
Responsable de restaurant
Cuisinier
Agent de restauration
Directeur EHPAD
Directeur de crèche
Agent d'animation
Agent en reconversion

OBJECTIFS

Dans cette période complexe au niveau des effectifs, il s'agit de comprendre comment renforcer l'attractivité de son restaurant aussi bien lors de la rédaction des offres d'emplois que pour mener les entretiens de recrutement (Webinaire d'1 heure complété par l'accès à des ressources sur la e-communauté "alimentation-restauration collective" du CNFPT, l'ensemble correspondant à une attestation de 3 heures)(Les convocations seront adressées 8 jours avant le webinaire)

CONTENU

- Rendre son restaurant attractif
- Rédiger une annonce attractive
- Mener les entretiens de recrutement

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Disposer d'une adresse courriel individuelle et d'un ordinateur connecté qui autorise les visioconférences sur Adobe connect et Zoom
Communauté Alimentation Restauration Collective
Apports théoriques
Exercices théoriques

PRÉ-REQUIS

Disposer d'une adresse courriel individuelle et d'un ordinateur connecté qui autorise les visioconférences sur Adobe connect et Zoom

Ce stage appartient à l'itinéraire suivant :

IZ00A Agent ou agente de restauration

COMPRENDRE LE GEMRCN ET LES GRAMMAGES (WEBINAIRE)

Durée **Webinaire d'1 h**


Niveau **Fondamentaux du métier**

FORMATION À DISTANCE
Code IEL : 17:RWW14001
Plateforme en ligne ouverte
du 05/07 au 05/07/24

Teddy Colombeix
DELEGATION PAYS DE LA LOIRE
0241773718

FORMATION À DISTANCE
Code IEL : 08:RWW14002
Plateforme en ligne ouverte
du 17/12 au 17/12/24

Jérôme Boggio
DELEGATION CORSE

 Une adresse courriel personnelle est
nécessaire à l'inscription

Code stage : RWW14

PUBLIC

Directeur
Directeur de restaurant
Responsable de restaurant
Cuisinier
Agent de restauration
Directeur EHPAD
Directeur de crèche
Agent d'animation
Agent en reconversion

OBJECTIFS

Comprendre les grammages proposés par le GEMRCN (annexe 1) pour les différents types de convives
Ces grammages sont-ils obligatoires ? (Webinaire d'1 heure complété par l'accès à des ressources sur la e-communauté "alimentation-restauration collective" du CNFPT, l'ensemble correspondant à une attestation de 3 heures)
(Les convocations seront adressées 8 jours avant le webinaire)

CONTENU

Comprendre les grammages proposés par le GEMRCN (annexe 1) pour les différents types de convives
Ces grammages sont-ils obligatoires ?

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Disposer d'une adresse courriel individuelle et d'un ordinateur connecté qui autorise les visioconférences sur Adobe connect et Zoom
Ecommunauté Alimentation Restauration Collective
Apports théoriques
Exercices théoriques

PRÉ-REQUIS

Disposer d'une adresse courriel individuelle et d'un ordinateur connecté qui autorise les visioconférences sur Adobe connect et Zoom

Ce stage appartient à l'itinéraire suivant :

IZ00A Agent ou agente de restauration

OPTIMISER LES PLANNINGS DES ÉQUIPES DE RESTAURATION (WEBINAIRE)

Durée **Webinaire d'1 h**


Niveau **Fondamentaux du métier**

FORMATION À DISTANCE
Code IEL : 17:RWW16001
Plateforme en ligne ouverte
du 26/04 au 26/04/24

Teddy Colombeix
DELEGATION PAYS DE LA LOIRE
0241773718

FORMATION À DISTANCE
Code IEL : 08:RWW16002
Plateforme en ligne ouverte
du 12/11 au 12/11/24

Jérôme Boggio
DELEGATION CORSE

 Une adresse courriel personnelle est
nécessaire à l'inscription

Code stage : RWW16

PUBLIC

Directeur
Responsable des ressources humaines
Directeur de restaurant
Responsable de restaurant
Cuisinier
Agent de restauration
Directeur EHPAD
Directeur de crèche
Agent d'animation
Agent en reconversion

OBJECTIFS

Face à l'absentéisme et aux postes vacants, comment construire et optimiser les plannings de son équipe (Webinaire d'1 heure complété par l'accès à des ressources sur la e-communauté "alimentation-restauration collective" du CNFPT, l'ensemble correspondant à une attestation de 3 heures) (Les convocations seront adressées 8 jours avant le webinaire)

CONTENU

- Construire le planning des équipes
- Faire face aux imprévus (absentéisme, poste non pourvu)

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Disposer d'une adresse courriel individuelle et d'un ordinateur connecté qui autorise les visioconférences sur Adobe connect et Zoom
Ecommunauté Alimentation Restauration Collective
Apports théoriques
Exercices théoriques

PRÉ-REQUIS

Disposer d'une adresse courriel individuelle et d'un ordinateur connecté qui autorise les visioconférences sur Adobe connect et Zoom

Ce stage appartient aux itinéraires suivants :

- IZ00A Agent ou agente de restauration
- SIT12 Assistant ou assistante éducatif petite enfance
- SIT0G Agent ou agente d'accompagnement à l'éducation de l'enfant - ATSEM

LA DÉMARCHE D'UNE RESTAURATION DURABLE EN COLLECTIVITÉ (WEBINAIRE)

Durée **Webinaire de 15h à 16h**


Niveau **Fondamentaux du métier**

FORMATION À DISTANCE
Code IEL : 08:RWW26002
Plateforme en ligne ouverte
du 07/05 au 07/05/24

Jérôme Boggio
DELEGATION CORSE

FORMATION À DISTANCE
Code IEL : 17:RWW26001
Plateforme en ligne ouverte
du 10/12 au 10/12/24

Teddy Colombeix
DELEGATION PAYS DE LA LOIRE
0241773718

 Une adresse courriel personnelle est
nécessaire à l'inscription

Code stage : RWW26

PUBLIC

Directeur de restaurant, responsable de restaurant, directeur EHPAD, cuisinier, agent de restauration, agent de production, agent d'animation, agent en reconversion.

OBJECTIFS

- Définir la notion de durable
- Penser aux enjeux large de la restauration durable
- Réfléchir à son service de restauration

(Webinaire d'1 heure complété par l'accès à des ressources sur la e-communauté "alimentation-restauration collective" du CNFPT, l'ensemble correspondant à une attestation de 3 heures)(Les convocations seront adressées 8 jours avant le webinaire)

CONTENU

Servir les enjeux planétaires

- Penser la restauration dans sa globalité
- Protéger l'environnement dans le choix de nos approvisionnements

Soigner les enjeux alimentaire

- Proposer une alimentation nourricière, équilibrée et raisonné
- Varier les sources de protéines et réduire les produits d'origine animale

Cultiver les enjeux culinaires et gustatifs

- Éduquer et goût par une cuisine simple

Penser aux enjeux de convivialité et éducatifs

- Accompagner le convive à avoir un regard critique sur sa propre alimentation pour la faire évoluer
- Réfléchir à un service de restauration répondant aux critères d'une restauration durable

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Disposer d'une adresse courriel individuelle et d'un ordinateur connecté qui autorise les visioconférences sur Adobe connect et ZoomEcommunauté Alimentation Restauration CollectiveApports théoriquesExercices théoriques

PRÉ-REQUIS

Disposer d'une adresse courriel individuelle et d'un ordinateur connecté qui autorise les visioconférences sur Adobe connect et ZoomDisposer d'un compte sur la e-com "alimentation-restauration collective" du CNFPT.

Ce stage appartient aux itinéraires suivants :

- IZOOA Agent ou agente de restauration
- ECOLP La transition écologique : se former pour mieux répondre aux défis du moment

LA GESTION DU BRUIT DANS SON RESTAURANT (WEBINAIRE)

Durée **Webinaire d'1 heure**

Niveau **Fondamentaux du métier**

FORMATION À DISTANCE
Code IEL : 08:RCW51007
Plateforme en ligne ouverte
du 20/02 au 20/02/24


Jérôme Boggio
DELEGATION CORSE

FORMATION À DISTANCE
Code IEL : 17:RCW51005
Plateforme en ligne ouverte
du 28/06 au 28/06/24

Teddy Colombeix
DELEGATION PAYS DE LA LOIRE
0241773718

FORMATION À DISTANCE
Code IEL : 17:RCW51006
Plateforme en ligne ouverte
du 25/10 au 25/10/24

Teddy Colombeix
DELEGATION PAYS DE LA LOIRE
0241773718

 Une adresse courriel personnelle est
nécessaire à l'inscription

Code stage : RCW51

PUBLIC

- responsable de service "animation",
- responsable du service "enfance",
- directeur ou directrice de restauration,
- animateur ou animatrice,
- responsable de restauration,
- cuisinier ou cuisinière,
- agent de restauration,
- atsem
- agent en reconversion

OBJECTIFS

- Identifier et évaluer la nuisance sonore dans son restaurant,
- Mettre en place des actions de lutte contre le bruit dans son restaurant.

(Webinaire d'1 heure complété par l'accès à des ressources sur la e-communauté "alimentation-restauration collective" du CNFPT, l'ensemble correspondant à une attestation de 3 heures)(Les convocations seront adressées 8 jours avant le webinaire)

CONTENU

- Identification et l'évaluation de la nuisance sonore dans son restaurant,
- Mise en place des actions de lutte contre le bruit dans son restaurant,

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Disposer d'une adresse courriel individuelle et d'un ordinateur connecté qui autorise les visioconférences sur Adobe connect et ZoomEcommunauté Alimentation Restauration Collective, apports théoriques, exercices théoriques.

PRÉ-REQUIS

Disposer d'une adresse courriel individuelle et d'un ordinateur connecté qui autorise les visioconférences sur Adobe connect et Zoom

Ce stage appartient aux itinéraires suivants :

IZOOA Agent ou agente de restauration

SITOG Agent ou agente d'accompagnement à l'éducation de l'enfant - ATSEM

HANDICAP ET TRAVAIL EN RESTAURATION COLLECTIVE (WEBINAIRE)

Durée **Webinaire d'1 h**


Niveau **Fondamentaux du métier**

FORMATION À DISTANCE
Code IEL : 17:RCW81003
Plateforme en ligne ouverte
du 28/05 au 28/05/24

Teddy Colombeix
DELEGATION PAYS DE LA LOIRE
0241773718

FORMATION À DISTANCE
Code IEL : 08:RCW81004
Plateforme en ligne ouverte
du 22/10 au 22/10/24

Jérôme Boggio
DELEGATION CORSE

 Une adresse courriel personnelle est
nécessaire à l'inscription

Code stage : RCW81

PUBLIC

Directeur
Directeur de restaurant
Responsable de restaurant
Agent de restauration
Cuisinier
Directeur EHPAD
Directeur de crèche
Agent d'animation
Agent en reconversion
Agent de prévention

OBJECTIFS

Transformer sa pratique professionnelle pour faire face aux situations de handicaps (Webinaire d'1 heure complété par l'accès à des ressources sur la e-communauté "alimentation-restauration collective" du CNFPT, l'ensemble correspondant à une attestation de 3 heures)(Les convocations seront adressées 8 jours avant le webinaire)

CONTENU

- Quels regards sur le handicap ? (individuel et collectif)
- Quels avantages pour le restaurant et la collectivité ?
- Solutions ergonomiques et modification de l'identité professionnelle

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Disposer d'une adresse courriel individuelle et d'un ordinateur connecté qui autorise les visioconférences sur Adobe connect et Zoom
Ecommunauté Alimentation Restauration Collective
Apports théoriques
Exercices théoriques

PRÉ-REQUIS

Disposer d'une adresse courriel individuelle et d'un ordinateur connecté qui autorise les visioconférences sur Adobe connect et Zoom

Ce stage appartient aux itinéraires suivants :

- IZ00A Agent ou agente de restauration
- SIT12 Assistant ou assistante éducatif petite enfance
- SIT0G Agent ou agente d'accompagnement à l'éducation de l'enfant - ATSEM

L'ACCUEIL DU CONVIVE DANS UN SELF (WEBINAIRE)

Durée **Webinaire d'1h**

Niveau **Fondamentaux du métier**

FORMATION À DISTANCE
Code IEL : 17:RCW49003
Plateforme en ligne ouverte
du 09/02 au 09/02/24


Teddy Colombeix
DELEGATION PAYS DE LA LOIRE
0241773718

FORMATION À DISTANCE
Code IEL : 08:RCW49004
Plateforme en ligne ouverte
du 13/03 au 13/03/24

Jérôme Boggio
DELEGATION CORSE

FORMATION À DISTANCE
Code IEL : 17:RCW49005
Plateforme en ligne ouverte
du 20/09 au 20/09/24

Teddy Colombeix
DELEGATION PAYS DE LA LOIRE
0241773718

 Une adresse courriel personnelle est
nécessaire à l'inscription

Code stage : RCW49

PUBLIC

- Responsable de service "animation",
- Responsable du service "enfance",
- Directeur ou directrice de restauration,
- Animateur ou animatrice,
- Responsable de restauration,
- Cuisinier ou cuisinière,
- Agent de restauration,
- ATSEM,
- Agent en reconversion.

OBJECTIFS

- Identifier les points de vigilance dans un self.
- Améliorer l'accueil des convives dans son self.

(Webinaire d'1 heure complété par l'accès à des ressources sur la e-communauté "alimentation-restauration collective" du CNFPT, l'ensemble correspondant à une attestation de 3 heures)(Les convocations seront adressées 8 jours avant le webinaire)

CONTENU

- Les points de vigilance dans un self,
- L'accueil des convives dans son self,
- Présentation d'outils mis à disposition par le CNFPT.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Disposer d'une adresse courriel individuelle et d'un ordinateur connecté qui autorise les visioconférences sur Adobe connect et Zoom
Ecommunauté Alimentation Restauration Collective
Apports théoriques
Exercices théoriques

PRÉ-REQUIS

Disposer d'une adresse courriel individuelle et d'un ordinateur connecté qui autorise les visioconférences sur Adobe connect et Zoom

Ce stage appartient aux itinéraires suivants :

- IZ00A Agent ou agente de restauration
- SIT12 Assistant ou assistante éducatif petite enfance
- SIT0G Agent ou agente d'accompagnement à l'éducation de l'enfant - ATSEM

L'ACCUEIL DES PUBLICS ALLERGIQUES (WEBINAIRE)

Durée **Webinaire d'1 heure**


Niveau **Fondamentaux du métier**

FORMATION À DISTANCE
Code IEL : 08:RCW41006
Plateforme en ligne ouverte
du 30/01 au 30/01/24

Jérôme Boggio
DELEGATION CORSE

FORMATION À DISTANCE
Code IEL : 17:RCW41005
Plateforme en ligne ouverte
du 30/08 au 30/08/24

Teddy Colombeix
DELEGATION PAYS DE LA LOIRE
0241773718

 Une adresse courriel personnelle est
nécessaire à l'inscription

Code stage : RCW41

PUBLIC

- Responsable de service "animation",
- Responsable du service "enfance",
- Directeur ou directrice de restauration,
- Animateur ou animatrice,
- Responsable de restauration,
- Cuisinier ou cuisinière,
- Agent de restauration,
- ATSEM
- Agent en reconversion

OBJECTIFS

- Connaître le contexte réglementaire lié à l'accueil des publics allergiques.
- Pouvoir adapter son fonctionnement (restaurant, périscolaire).

(Webinaire d'1 heure complété par l'accès à des ressources sur la e-communauté "alimentation-restauration collective" du CNFPT, l'ensemble correspondant à une attestation de 3 heures)(Les convocations seront adressées 8 jours avant le webinaire)

CONTENU

- Présentation du contexte réglementaire.
- Identifier les points de vigilance au sein de son restaurant ou lors des activités périscolaires.
- Présentation des outils du CNFPT (passeport à destination des enfants allergiques)

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Disposer d'une adresse courriel individuelle et d'un ordinateur connecté qui autorise les visioconférences sur Adobe connect et Zoom
Ecommunauté Alimentation Restauration Collective
Apports théoriques
Exercices théoriques

PRÉ-REQUIS

Disposer d'une adresse courriel individuelle et d'un ordinateur connecté qui autorise les visioconférences sur Adobe connect et Zoom

Ce stage appartient aux itinéraires suivants :

- IZ00A Agent ou agente de restauration
- SIT12 Assistant ou assistante éducatif petite enfance
- SIT0G Agent ou agente d'accompagnement à l'éducation de l'enfant - ATSEM

L'ANIMATION DU TEMPS DU REPAS (WEBINAIRE)

Durée **Webinaire d'1 heure**

Niveau **Fondamentaux du métier**

FORMATION À DISTANCE
Code IEL : 08:RCW29006
Plateforme en ligne ouverte
du 05/12 au 05/12/23


Jérôme Boggio
DELEGATION CORSE

FORMATION À DISTANCE
Code IEL : 17:RCW29007
Plateforme en ligne ouverte
du 31/05 au 31/05/24

Teddy Colombeix
DELEGATION PAYS DE LA LOIRE
0241773718

FORMATION À DISTANCE
Code IEL : 08:RCW29008
Plateforme en ligne ouverte
du 03/12 au 03/12/24

Jérôme Boggio
DELEGATION CORSE

 Une adresse courriel personnelle est
nécessaire à l'inscription

Code stage : RCW29

PUBLIC

- Directeur de restauration,
- Animateur,
- Responsable de restauration,
- Cuisinier
- Agent de restauration
- Agent en reconversion
- ATSEM

OBJECTIFS

- Connaître le contexte (notamment réglementaire) du temps de repas
- Pouvoir réaliser un service de qualité

(Webinaire d'1 heure complété par l'accès à des ressources sur la e-communauté "alimentation-restauration collective" du CNFPT, l'ensemble correspondant à une attestation de 3 heures)(Les convocations seront adressées 8 jours avant le webinaire)

CONTENU

- Réglementation du temps du repas,
- Les objectifs du temps du repas,
- Les outils et ressources disponibles

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Disposer d'une adresse courriel individuelle et d'un ordinateur connecté qui autorise les visioconférences sur Adobe connect et ZoomEcommunauté "Alimentation-restauration collective" Apports théoriques, exercices théoriques.

PRÉ-REQUIS

Disposer d'une adresse courriel individuelle et d'un ordinateur connecté qui autorise les visioconférences sur Adobe connect et Zoom

Ce stage appartient aux itinéraires suivants :

- IZ00A Agent ou agente de restauration
- SIT12 Assistant ou assistante éducatif petite enfance
- SIT0G Agent ou agente d'accompagnement à l'éducation de l'enfant - ATSEM

L'ALIMENTATION DU JEUNE ENFANT, CE QU'IL FAUT SAVOIR (WEBINAIRE)

Durée **Webinaire d'1 h**


Niveau **Fondamentaux du métier**

FORMATION À DISTANCE
Code IEL : 17:RCW68003
Plateforme en ligne ouverte
du 15/03 au 15/03/24

Teddy Colombeix
DELEGATION PAYS DE LA LOIRE
0241773718

FORMATION À DISTANCE
Code IEL : 08:RCW68004
Plateforme en ligne ouverte
du 24/09 au 24/09/24

Jérôme Boggio
DELEGATION CORSE

 Une adresse courriel personnelle est
nécessaire à l'inscription

Code stage : RCW68

PUBLIC

Directeur
Directeur de restaurant
Responsable de restaurant
Cuisinier
Agent de restauration
Directeur EHPAD
Directeur de crèche
Agent d'animation
Agent en reconversion

OBJECTIFS

- Connaître les bases des besoins de l'enfant
- Quelques conseils pratiques pour la mise en application

(Webinaire d'1 heure complété par l'accès à des ressources sur la e-communauté "alimentation-restauration collective" du CNFPT, l'ensemble correspondant à une attestation de 3 heures)(Les convocations seront adressées 8 jours avant le webinaire)

CONTENU

- Les recommandations nutritionnelles pour les jeunes enfants
- Les points de vigilance parmi l'ensemble des recommandations
- La mise en place concrète de ces recommandations
- L'information des parents

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Disposer d'une adresse courriel individuelle et d'un ordinateur connecté qui autorise les visioconférences sur Adobe connect et Zoom
Ecommunauté Alimentation Restauration Collective
Apports théoriques
Exercices théoriques

PRÉ-REQUIS

Disposer d'une adresse courriel individuelle et d'un ordinateur connecté qui autorise les visioconférences sur Adobe connect et Zoom

Ce stage appartient aux itinéraires suivants :

- IZ00A Agent ou agente de restauration
- SIT12 Assistant ou assistante éducatif petite enfance
- SIT0G Agent ou agente d'accompagnement à l'éducation de l'enfant - ATSEM

LA LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE EN RESTAURATION COLLECTIVE : QUELS OUTILS ? (WEBINAIRE)

Durée **Webinaire d'1 heure**

Niveau **Fondamentaux du métier**

FORMATION À DISTANCE
Code IEL : 08:RCW01005
Plateforme en ligne ouverte
du 21/11 au 21/11/23

Jérôme Boggio
DELEGATION CORSE

FORMATION À DISTANCE
Code IEL : 17:RCW01006
Plateforme en ligne ouverte
du 21/06 au 21/06/24

Teddy Colombeix
DELEGATION PAYS DE LA LOIRE
0241773718

FORMATION À DISTANCE
Code IEL : 08:RCW01008
Plateforme en ligne ouverte
du 19/11 au 19/11/24

Jérôme Boggio
DELEGATION CORSE

 Une adresse courriel personnelle est
nécessaire à l'inscription

Code stage : RCW01

PUBLIC

- Directeur,
- Responsable de restauration,
- Agent d'animation,
- Agent de restauration,
- Responsable développement durable
- ATSEM
- Cuisinier

OBJECTIFS

- Identifier des objectifs adaptés à son restaurant
- Identifier les outils disponibles pour lutter contre le gaspillage dans son restaurant

(Webinaire d'1 heure complété par l'accès à des ressources sur la e-communauté "alimentation-restauration collective" du CNFPT, l'ensemble correspondant à une attestation de 3 heures)(Les convocations seront adressées 8 jours avant le webinaire)

CONTENU

- Le contexte de la lutte contre le gaspillage alimentaire
- Comment mettre en place une stratégie adaptée
- Quels outils disponibles ?

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Disposer d'une adresse courriel individuelle et d'un ordinateur connecté qui autorise les visioconférences sur Adobe connect et Zoom
Communauté Alimentation Restauration Collective
Apports théoriques
Exercices théoriques

PRÉ-REQUIS

Disposer d'une adresse courriel individuelle et d'un ordinateur connecté qui autorise les visioconférences sur Adobe connect et Zoom

Ce stage appartient aux itinéraires suivants :

IZ00A Agent ou agente de restauration

SITOG Agent ou agente d'accompagnement à l'éducation de l'enfant - ATSEM


WEBINAIRE : GESTES ET PRÉVENTION EN RESTAURATION

Durée **Webinaire d'1 heure**

Niveau **Fondamentaux du métier**

FORMATION À DISTANCE
Code IEL : 08:RCW21004
Plateforme en ligne ouverte
du 16/01 au 16/01/24

Jérôme Boggio
DELEGATION CORSE

 Une adresse courriel personnelle est
nécessaire à l'inscription

Code stage : RCW21

PUBLIC

- Directeur de restauration,
- Infirmier,
- Animateur,
- Responsable de restauration,
- Cuisinier
- Agent de restauration
- Agent d'EHPAD
- Agent de prévention
- Agent en reconversion

OBJECTIFS

- Prévenir les risques en restauration

(Webinaire d'1 heure complété par l'accès à des ressources sur la e-communauté "alimentation-restauration collective" du CNFPT, l'ensemble correspondant à une attestation de 3 heures)(Les convocations seront adressées 8 jours avant le webinaire)

CONTENU

- Identifier les risques potentiels
- Prévenir les risques
- Echanges

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Disposer d'une adresse courriel individuelle et d'un ordinateur connecté qui autorise les visioconférences sur Adobe connect et ZoomWebinaireEcommunauté "alimentation restauration collective"

PRÉ-REQUIS

Disposer d'une adresse courriel individuelle et d'un ordinateur connecté qui autorise les visioconférences sur Adobe connect et Zoom

Ce stage appartient à l'itinéraire suivant :

IZ00A Agent ou agente de restauration

LE SURMENAGE PROFESSIONNEL EN RESTAURATION COLLECTIVE (WEBINAIRE)

Durée **Webinaire d'1 heure**


Niveau **Fondamentaux du métier**

FORMATION À DISTANCE
Code IEL : 08:RCW82005
Plateforme en ligne ouverte
du 06/02 au 06/02/24

Jérôme Boggio
DELEGATION CORSE

FORMATION À DISTANCE
Code IEL : 17:RCW82004
Plateforme en ligne ouverte
du 22/11 au 22/11/24

Teddy Colombeix
DELEGATION PAYS DE LA LOIRE
0241773718

 Une adresse courriel personnelle est
nécessaire à l'inscription

Code stage : RCW82

PUBLIC

Directeur
Directeur de restaurant
Responsable de restaurant
Agent de restauration
Directeur EHPAD
Directeur de crèche
Agent d'animation
Cuisinier
Agent en reconversion

OBJECTIFS

- Identifier les cas de surmenage au sein de son équipe
- Distinguer ce qui relève de l'organisation du travail, de l'encadrement et de la gestion de l'effort
- Accompagner les agents en situation de surmenage

(Webinaire d'1 heure complété par l'accès à des ressources sur la e-communauté "alimentation-restauration collective" du CNFPT, l'ensemble correspondant à une attestation de 3 heures)(Les convocations seront adressées 8 jours avant le webinaire)

CONTENU

- Le surmenage, c'est quoi ?
- Identifier les mécanismes du surmenage
- Quels impacts par rapport à soi et à ses collègues ?
- Comment trouver des moments de récupération ?

Quels ressources pour accompagner un agent en situation de surmenage

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Disposer d'une adresse courriel individuelle et d'un ordinateur connecté qui autorise les visioconférences sur Adobe connect et Zoom
Ecommunauté Alimentation Restauration Collective
Apports théoriques
Exercices théoriques

PRÉ-REQUIS

Disposer d'une adresse courriel individuelle et d'un ordinateur connecté qui autorise les visioconférences sur Adobe connect et Zoom

Ce stage appartient à l'itinéraire suivant :

IZOOA Agent ou agente de restauration

WEBINAIRE : LA RESTAURATION COLLECTIVE ET LES PERTURBATEURS ENDOCRINIENS

Durée **Webinaire d'1 heure**

Niveau **Fondamentaux du métier**

FORMATION À DISTANCE
Code IEL : 08:RCW23002
Plateforme en ligne ouverte
du 19/03 au 19/03/24

Jérôme Boggio
DELEGATION CORSE

 Une adresse courriel personnelle est
nécessaire à l'inscription

Code stage : RCW23

PUBLIC

- Directeur de restauration,
- Infirmier,
- Animateur,
- Responsable de restauration,
- Cuisinier
- Agent de restauration
- Agent d'EHPAD

OBJECTIFS

Eviter les perturbateurs endocriniens dans son restaurant (Webinaire d'1 heure complété par l'accès à des ressources sur la e-communauté "alimentation-restauration collective" du CNFPT, l'ensemble correspondant à une attestation de 3 heures) (Les convocations seront adressées 8 jours avant le webinaire)

CONTENU

- Repérer les perturbateurs endocriniens en restauration collective.
- Comment les éviter pour la sécurité de tous
- Echanges

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

WebinaireEcommunauté "alimentation restauration collective"

PRÉ-REQUIS

Disposer d'une adresse courriel individuelle et d'un ordinateur connecté qui autorise les visioconférences sur Adobe connect et Zoom

Ce stage appartient à l'itinéraire suivant :

IZ00A Agent ou agente de restauration

Agir pour la transition écologique

LE CNFPT

S'ENGAGE

Pilotage global de la transition écologique, Bâtiment, Urbanisme, Mobilités, Agriculture, Restauration, Voirie, Espaces Verts, Travail social, Achats, Finances, Ressources Humaines, Management... Toutes les fonctions des collectivités doivent faire face aux défis écologiques.

Réussir la transition écologique, c'est acquérir de nouvelles compétences et faire évoluer ses pratiques. Le CNFPT vous accompagne avec une offre de formations variées accessibles sur tout le territoire.

Découvrez dans les pages suivantes les stages de votre domaine qui sont en lien avec la "transition écologique".

Agir pour la transition écologique

Rendez-vous

Jeudi 4 juillet 2024

à Aix-en-Provence

LE CNFPT
S'ENGAGE

Colloque

Transition écologique et acteurs locaux dans la gestion de crise :

développer une culture du risque et une implication citoyenne

Inscrivez-vous dès maintenant !
Code :
20 TEGC1 001

Un événement organisé par




En partenariat avec



Info & contact : communication.paca@cnfpt.fr / www.cnfpt.fr



POUR UNE RESTAURATION DURABLE SUR SON TERRITOIRE **Durée** 2 jours en présentiel + 1 jour à distance**Niveau** Fondamentaux du métier**LA GARDE**
Code IEL : 20: SXEGA002
04-05/06/24Yoann Gole
DELEGATION PACA
04 94 08 96 26**CHARTRES**
Code IEL : 06: SXEGA001
25-27/11/24Grégory BEZANCON
DELEGATION CENTRE-VAL DE LOIRE
02 37 34 92 10 Une adresse courriel personnelle est
nécessaire à l'inscription**Code stage : SXEGA****PUBLIC**

Secrétaire de mairie.

OBJECTIFS

- identifier les enjeux pour une restauration scolaire saine et durable dans le cadre de la transition alimentaire nationale,
- décrypter et s'approprier les aspects réglementaires de la loi Egalim, de la loi AGECE (La loi anti-gaspillage pour une économie circulaire) et la loi Climat et Résilience,
- analyser sa restauration municipale au regard de ces réglementations,
- guider les élus pour mettre en œuvre une restauration durable sur son territoire,
- communiquer et valoriser la qualité de l'offre alimentaire et l'approvisionnement local de la restauration municipale.

CONTENU

- l'approvisionnement de denrées alimentaires de qualité,
- la lutte contre le gaspillage alimentaire (diagnostic obligatoire et constitution d'un plan d'action),
- le menu végétarien hebdomadaire,
- la question de la transparence pour les convives (menus, provenance,...).

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Echanges de pratiques, travail individuel en intersession. 1 jour présentiel + 0,5 jour à distance + 1 jour présentiel + 0,5 jour à distance

Ce stage appartient à l'itinéraire suivant :

19007 Secrétaire de mairie

LES MENUS VÉGÉTARIENS EN RESTAURATION SCOLAIRE

Durée **1 jour**

Niveau **Approfondissement**

LA GARDE
Code IEL : 20: SX50H357
22/02/24

Yoann Gole
DELEGATION PACA
04 94 08 96 26

Code stage : SX50H



PUBLIC

Agent de restauration, cuisinier, cuisinière, responsables de production culinaire, responsables qualité

OBJECTIFS

- Être 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 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.

Ce stage appartient aux itinéraires suivants :

- 19012 Cuisinier ou cuisinière
- I2M02 Pour une restauration collective durable

LA LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE DANS LES RESTAURANTS

Durée **1 jour**

Niveau **Approfondissement**

MARSEILLE
Code IEL : 20: SXK4F402
18/03/24

Chloé Aranda
DELEGATION PACA
04 42 52 28 91

SAINT-LAURENT-DU-VAR
Code IEL : 20: SXK4F397
10/07/24

Samir Yacoubi
DELEGATION PACA
04 93 14 03 06

Code stage : **SXK4F**



PUBLIC

Agents de restauration, agents d'accompagnement à l'éducation de l'enfant - ATSEM, animateurs, animatrices intervenant durant le temps du repas

OBJECTIFS

- identifier les enjeux et les répercussions du gaspillage alimentaire en restauration collective,
- comprendre les relations des jeunes à la nourriture et comprendre l'importance du rôle des adultes lors d'un repas,
- adopter une posture éducative auprès des enfants.

CONTENU

- Les définitions et les représentations sur l'alimentation, le gaspillage et les déchets alimentaires : causes, sources et acteurs concernés,
- les relations des enfants à la nourriture,
- l'accompagnement des enfants pour limiter le gaspillage alimentaire côté restaurant (aider l'enfant à évaluer la portion qu'il va prendre, place du pain lors du repas,...),
- le lien entre cuisine et restaurant.

PRÉ-REQUIS

Aucun

Ce stage appartient aux itinéraires suivants :

- 19003 Agent et agente de restauration
- 19001 Agent ou agente d'accompagnement à l'éducation de l'enfant - Atsem
- 19017 Animateur ou animatrice enfance-jeunesse
- I2M02 Pour une restauration collective durable

VOS CONTACTS



POUR UN CONSEIL, UNE FORMATION ET POUR TOUTE INFORMATION,
CONTACTEZ LES SERVICES DE LA DÉLÉGATION [EN CLIQUANT ICI](#)

