

Délégation
Provence-Alpes-Côte d'Azur

+ d'informations sur
cnfpt.fr 



OFFRE DE SERVICE 2025

ALIMENTATION
ET RESTAURATION COLLECTIVE

Alimentation - Restauration Collective

L'OFFRE DE FORMATION DU CNFPT

2025

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

- CO'ALIM en PACA
- DRAAF
- ADEME
- 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 11 + 12 avril 2025 à St Laurent du Var (06)

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



Des webinaires en ligne :

Par exemple « **Webinaire : Marchés publics, l'achat simplifié et le gré à gré** » le 4 mars 2025 de 13h30 à 16h30

> 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](#).

Yoann GOLE

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

yoann.gole@cnfpt.fr

L'HYGIÈNE DES ALIMENTS EN DISTRIBUTION DE REPAS

Durée **1 jour**

Niveau **Fondamentaux du métier**

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

Brigitte Bonnet
DELEGATION PACA
04 92 78 50 36

SAINT-LAURENT-DU-VAR
Code IEL : 20: SXK2XA4N
24/01/25

Samir Yacoubi
DELEGATION PACA
04 93 14 03 06

LA GARDE
Code IEL : 20: SXK2XA50
28/01/25

Corinne Carreras
DELEGATION PACA
04 94 08 75 95

LIEU À DÉTERMINER
Code IEL : 20: SXK2XA4V
25/02/25

Chloé Aranda
DELEGATION PACA
04 42 52 28 91

ROQUEVAIRE
Code IEL : 20: SXK2XA4U
26/02/25

Chloé Aranda
DELEGATION PACA
04 42 52 28 91

VOLX
Code IEL : 20: SXK2XA4G
04/04/25

Brigitte Bonnet
DELEGATION PACA
04 92 78 50 36

SAINT-RÉMY-DE-PROVENCE
Code IEL : 20: SXK2XA4S
22/04/25

Chloé Aranda
DELEGATION PACA
04 42 52 28 91

AIX-EN-PROVENCE
Code IEL : 20: SXK2XA4T
23/04/25

Chloé Aranda
DELEGATION PACA
04 42 52 28 91

SORGUES
Code IEL : 20: SXK2XA4K
21/05/25

Yannick Amat
DELEGATION PACA
04 90 39 79 05

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

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**

SORGUES

Code IEL : 20: SX30U9YZ
28-29/01/25

Yannick Amat
DELEGATION PACA
04 90 39 79 05

AIX-EN-PROVENCE

Code IEL : 20: SX30U9Z6
27-28/02/25

Chloé Aranda
DELEGATION PACA
04 42 52 28 91

GAP

Code IEL : 20: SX30U9ZI
14-15/04/25

Jean-Paul Arnoux
DELEGATION PACA
04 92 51 54 05

LA GARDE

Code IEL : 20: SX30U9ZF
24-25/06/25

Corinne Carreras
DELEGATION PACA
04 94 08 75 95

SAINT-LAURENT-DU-VAR

Code IEL : 20: SX30U9Z5
26-27/06/25

Samir Yacoubi
DELEGATION PACA
04 93 14 03 06

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 :

- 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**

GAP
Code IEL : 20: SX30V427
14/02/25

Jean-Paul Arnoux
DELEGATION PACA
04 92 51 54 05

AIX-EN-PROVENCE
Code IEL : 20: SX30V422
30/04/25

Chloé Aranda
DELEGATION PACA
04 42 52 28 91

LA GARDE
Code IEL : 20: SX30V425
22/05/25

Corinne Carreras
DELEGATION PACA
04 94 08 75 95

MARSEILLE
Code IEL : 20: SX30V423
09/09/25

Christiane Guttuso
DELEGATION PACA
04 91 24 60 01

VOLX
Code IEL : 20: SX30V416
12/09/25

Brigitte Bonnet
DELEGATION PACA
04 92 78 50 36

SORGUES
Code IEL : 20: SX30V420
01/10/25


Yannick Amat
DELEGATION PACA
04 90 39 79 05

SAINT-LAURENT-DU-VAR
Code IEL : 20: SX30V421
03/11/25

Samir Yacoubi
DELEGATION PACA
04 93 14 03 06

LA GARDE
Code IEL : 20: SX30V426
11/12/25

Corinne Carreras
DELEGATION PACA
04 94 08 75 95

 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 :

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


L'ALIMENTATION ADAPTÉE AUX 0-3 ANS

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

Niveau **Fondamentaux du métier**

LA GARDE
Code IEL : 20:OL40Q079
24-25/02/25

Corinne Carreras
DELEGATION PACA
04 94 08 75 95

 Une adresse courriel personnelle est nécessaire à l'inscription

Code stage : OL40Q

PUBLIC

Agents chargés d'élaborer et/ou de préparer les menus en établissement d'accueil du jeune enfant.

OBJECTIFS

- servir des repas conformes à l'objectif de qualité nutritionnelle fixé par le décret n°2012-145 du 30/01/2012 :
 - variété des plats servis,
 - taille des portions adaptées à l'âge de l'enfant,
 - besoins particuliers de l'alimentation infantile.

CONTENU

- les groupes d'aliments,
- la nature et le rôle des différents nutriments,
- les principes de l'équilibre nutritionnel,
- les besoins nutritionnels des 0-3 ans : développement de l'enfant,
- les comportements alimentaires des 0-3ans,
- la diversification alimentaire,
- le décret du 30/01/2012 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis en structure d'accueil 0-6 ans,
- les recommandations du PNNS et du GEM RCN pour cette tranche d'âge,
- méthode pour élaborer les menus en structure petite enfance.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Apports théoriques, consultation de documents et exercices. La formation fait l'objet d'un temps à distance sous forme de ressources en ligne.

PRÉ-REQUIS

Disposer d'une adresse courriel individuelle et d'un ordinateur connecté.

LA LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE DANS LES RESTAURANTS

Durée **1 jour**

Niveau **Approfondissement**

SORGUES
Code IEL : 20: SXK4F511
10/03/25

Yannick Amat
DELEGATION PACA
04 90 39 79 05

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
- 19001 Agent ou agente d'accompagnement à l'éducation de l'enfant - Atsem
- I2L76 Action éducative et transition écologique

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

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

Niveau **Fondamentaux du métier**

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

Vincent PSALMON
BOURGOGNE FRANCHE COMTE
vincent.psalmon@cnfpt.fr

LA GARDE
Code IEL : 20: SX10J020
20-21/03/25

Yoann Gole
DELEGATION PACA
04 94 08 96 26

BORDEAUX
Code IEL : 86: SX10J019
05-06/06/2025

Yves Lise Jougon
NOUVELLE AQUITAINE
05 56 99 94 53

 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

LES MENUS VÉGÉTARIENS EN RESTAURATION SCOLAIRE

Durée **1 jour**

Niveau **Approfondissement**

SAINT-LAURENT-DU-VAR
Code IEL : 20: SX50H417
07/05/25

Samir Yacoubi
DELEGATION PACA
04 93 14 03 06

GAP
Code IEL : 20: SX50H422
03/07/25

Jean-Paul Arnoux
DELEGATION PACA
04 92 51 54 05

AVIGNON
Code IEL : 20: SX50H414
20/10/25

Yannick Amat
DELEGATION PACA
04 90 39 79 05

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 :

- 19012 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

SORGUES
Code IEL : 20: SXDL3353
12-13/05/25

Yannick Amat
DELEGATION PACA
04 90 39 79 05

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
- 19001 Agent ou agente d'accompagnement à l'éducation de l'enfant - Atsem


LE MAGASINAGE EN RESTAURATION COLLECTIVE

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

Niveau **Fondamentaux du métier**

LA GARDE
Code IEL : 20:OL4R1044
02-03/06/25

Corinne Carreras
DELEGATION PACA
04 94 08 75 95

 Une adresse courriel personnelle est nécessaire à l'inscription

Code stage : OL4R1

PUBLIC

Magasinier.e.s ou agent.e.s chargé.e.s de la gestion des stocks alimentaires. Acheteurs. Intendants.

OBJECTIFS

Comprendre et/ou approfondir le rôle et les missions du magasinier en restauration collective afin d'adapter sa pratique professionnelle

CONTENU

- rôle et responsabilités dans l'organisation de la production,
- réception des marchandises et les contrôles,
- les objectifs de la gestion de stocks,
- organisation du stockage en fonction des produits,
- hygiène et entretien des locaux de stockage,
- sécurité au travail,
- traçabilité et gestion des alertes.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

En présentiel: Apports théoriques, études de cas, exercices. En distanciel: Quizz sur les bonnes pratiques.

PRÉ-REQUIS

Disposer d'un environnement numérique de travail.

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**

LA GARDE

Code IEL : 20:SXX4G223
04/06/25+05/06/25

Corinne Carreras
DELEGATION PACA
04 94 08 75 95

 Une adresse courriel personnelle est nécessaire à l'inscription

Code stage : SXX4G

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
- USURN La prévention de l'usure professionnelle

L'ACCUEIL DES CONVIVES PRÉSENTANT DES ALLERGIES ALIMENTAIRES

Durée **2 jours**

Niveau **Fondamentaux du métier**

LA GARDE
Code IEL : 20: SX320201
19-20/11/24

Yoann Gole
DELEGATION PACA
04 94 08 96 26

AIX-EN-PROVENCE
Code IEL : 20: SX320255
03-04/07/25

Chloé Aranda
DELEGATION PACA
04 42 52 28 91

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

ATELIER CULINAIRE : LES PROTÉINES VÉGÉTALES

Durée **2 jours en présentiel**

Niveau **Approfondissement**

MARSEILLE
Code IEL : 20: SX319128
13-14/10/25

Christiane Guttuso
DELEGATION PACA
04 91 24 60 01

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 :

- 19012 Cuisinier ou cuisinière
- 12M02 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**

SAINT-LAURENT-DU-VAR
Code IEL : 20: SX30R195
11-12/03/26

Samir Yacoubi
DELEGATION PACA
04 93 14 03 06

 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
- 11M03 Directeurs et directrices de la restauration collective
- 11M05 Responsable de production culinaire
- 12M02 Pour une restauration collective durable

ATELIER CULINAIRE : VALORISATION DES FRUITS ET LÉGUMES

Durée **2 jours**

Niveau **Fondamentaux du métier**

LA SEYNE-SUR-MER
Code IEL : 20-SXX1B246
Stage programmé ultérieurement

Corinne Carreras
DELEGATION PACA
04 94 08 75 95

Code stage : SXX1 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

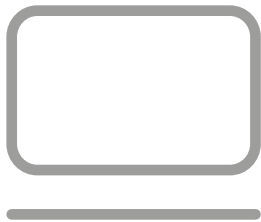
Avoir suivi la journée de formation sur les menus végétariens.

Ce stage appartient aux itinéraires suivants :

19012 Cuisinier ou cuisinière

12M02 Pour une restauration collective durable

VOS CONTACTS



Pour un conseil, une formation
et pour toute information,
Contactez le CNFPT [en cliquant ici](#)