Délégation
Provence-Alpes-Côte d'Azur



ALIMENTATION ET RESTAURATION COLLECTIVE

Offre *de service* 2026

+ d'informations sur cnfpt.fr



Alimentation - Restauration Collective

L'OFFRE DE FORMATION DU CNFPT

2026

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 PROXIMITE

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 2026 :
Par exemple la formation « **Les alternatives au plastique en restauration collective** » les 11 + 12 mars 2026 à MARSEILLE (13)

> L'offre complète est disponible sur le catalogue en ligne du CNFPT.

Des **webinaires en ligne :**

Par exemple « **Webinaire : L'agriculture urbaine au cœur de l'action locale** » le 31 mars 2026 de 13h30 à 16h30

> Retrouvez toutes les dates de nos évènements 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** »

> 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

Citoyenneté, éducation, culture et sport

Restauration collective



Citoyenneté, éducation, culture et sport

Restauration collective

- Production et distribution en restauration collective
- Hygiène et sécurité des aliments
- Alimentation durable
- Accueil des convives



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

Durée 2 jours

Niveau Approfondissement

NANTES
Code IEL : 17:SX30T043
12-13/01/26

Teddy Colombeix
DELEGATION PAYS DE LA LOIRE
0241773718

HÉROUVILLE-SAINT-CLAIR
Code IEL : 85:SX30T049
29-30/06/26

Sophie Romy
NORMANDIE
02 31 46 20 60

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 à l'itinéraire suivant :

I2M00 La qualité sanitaire des repas

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

BORDEAUX
Code IEL : 86:SXAMB017
du 17 au 18/03/2026 + 6 heures à distance

Yves Lise Jougon
NOUVELLE AQUITAINE
05 56 99 94 53

TALENCE
Code IEL : 86:SXAMB018
du 22 au 23/02/27 + 6 heures à distance

Yves Lise Jougon
NOUVELLE AQUITAINE
05 56 99 94 53

Une adresse couriel 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 règlementaires (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 règlementaires (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

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

Durée 2 jours présentiels + 1 jour à distance

Niveau Fondamentaux du métier

MARSEILLE
Code IEL : 20:SX10J022
03 et 04/12/2026

Yoann Gole
DELEGATION PACA
04 94 08 96 13

Une adresse couriel personnelle est nécessaire à l'inscription

Code stage : SX10J

PUBLIC

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

OBJECTIFS

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

CONTENU

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

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

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

PRÉ-REQUIS

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

Ce stage appartient à l'itinéraire suivant :

I2M02 Pour une restauration collective durable

LA GESTION FINANCIÈRE D'UN SERVICE DE RESTAURATION

Durée 3 jours présentiel + 0,5 jour à distance

Niveau Fondamentaux du métier

NANTES
Code IEL : 17:SXAM5011
09-11/03/26

Teddy Colombeix
DELEGATION PAYS DE LA LOIRE
0241773718

VANNES
Code IEL : 05:SXAM5014
13-15/04/26

Gwénola Gaudec
DELEGATION BRETAGNE
02 97 47 82 45

Une adresse couriel 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 MISE EN PLACE ET LES OUTILS DE LA DÉMARCHE QUALITÉ DANS UN SERVICE DE RESTAURATION COLLECTIVE

Durée 3 jours

Niveau Expertise

PARIS
Code IEL : 84:SXAMY014
18/05/26+19/05/26+20/05/26

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

CLERMONT-FERRAND
Code IEL : 80:SXAMY016
04-06/11/26

Eric Chatillon
AUVERGNE RHONE ALPES
04 73 74 58 52

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 à l'itinéraire suivant :

I1M03 Directeurs et directrices de la restauration collective

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

Durée 2,5 jours

Niveau Fondamentaux du métier

ORLÉANS
Code IEL : 06:SXDL9018
30/11-02/12/26

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

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

FORMATION DE FORMATEURS INTERNES À L'HYGIÈNE ALIMENTAIRE

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

Niveau Approfondissement

LYON
Code IEL : 80:SXAMW028
25-26/02/26+09-10/03/26

Eric Chatillon
AUVERGNE RHONE ALPES
04 73 74 58 52

LA GARDE
Code IEL : 20:SXAMW024
21-22/05 + 18-19/06/2026

Yoann Gole
DELEGATION PACA
04 94 08 96 13

Une adresse couriel 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.

L'APPROVISIONNEMENT EN DENRÉES ALIMENTAIRES DE QUALITÉ

Durée 2 jours présentiels + 0,5 jour à distance

Niveau Fondamentaux du métier

LA GARDE
Code IEL : 20:SX30W074
10 et 11/09/2026

Yoann Gole
DELEGATION PACA
04 94 08 96 13

Une adresse couriel 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 règlementaires (Lois EGALIM, AGEC 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

NOUVEAU

LES ALTERNATIVES AU PLASTIQUE EN RESTAURATION COLLECTIVE

Durée **2 jours**

Niveau Fondamentaux du métier

MARSEILLE
Code IEL : 20:SXAN5006
11-12/03/26

Yoann Gole
DELEGATION PACA
04 94 08 96 13

Code stage : SXAN5

PUBLIC

Directeur ou directrice de la restauration collective, responsable de sites de distribution ou de production de repas, cuisinier ou cuisinière, agent de restauration, secrétaire de mairie, coordonnateur de PAT, agents des CCAS (services de portage de repas, crèches...), directeurs ou directrices des achats, DGS, DGA, agents de l'Etat : DRAAF, DREAL, DDT, ARS.

OBJECTIFS

- comprendre l'importance de la substitution des plastiques et du réemploi en restauration collective,
- présenter la réglementation en vigueur en faveur du réemploi et de la substitution des plastiques,
- présenter la réglementation MCDA (Matériaux au Contact des Denrées Alimentaires) en vigueur,
- faire preuve de vigilance vis-à-vis de certaines allégations susceptibles d'induire en erreur les collectivités sur le marché,
- élaborer et améliorer son plan d'actions afin de mener à bien cette transition,
- présenter les retours d'expériences pratiques de collectivités,
- connaître les différents dispositifs d'aides financières.

CONTENU

- la définition du plastique et des produits en plastique,
- les enjeux de la réduction du plastique et du réemploi en restauration collective,
- les aspects juridiques et réglementaires de issus des lois EGAlim, AGEC et Climat et résilience,
- la réglementation MCDA,
- les allégations susceptibles d'induire en erreur les collectivités sur le marché,
- les solutions à mettre en oeuvre sur les aspects de contenants, de lavage, de traçabilité et d'ergonomie,
- le livrable du Groupe de Travail « Plastique » du CNRC,
- cas particuliers (tolérances, cas des crèches, ...),
- le principe des REP (Responsabilité Elargie du Producteur),
- les aides mobilisables dans le cadre des REP,
- les enjeux de la commande publique en restauration collective,
- les exemples de réalisation de mise en oeuvre.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Apport de connaissances, de méthodologie, échanges de pratiques et étude de cas.

PRÉ-REQUIS

Être engagé dans la transition dans le réemploi et/ou la substitution aux plastiques dans une démarche de mise en oeuvre de la règlementation.Avoir des attentes et un vrai besoin sur le sujet.

ATELIER CULINAIRE : VALORISATION DES FRUITS ET LÉGUMES

Durée 2 jours

Niveau Fondamentaux du métier

GAP
Code IEL : 20:SXK1B259
19-20/10/26

Jean-Paul Arnoux
DELEGATION PACA
04 92 51 54 05

Code stage : SXK1B

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'ACCUEIL DES CONVIVES PRÉSENTANT DES ALLERGIES ALIMENTAIRES

Durée **2 jours**

Niveau Fondamentaux du métier

LA GARDE
Code IEL : 20:SX320300
10 et 11/12/2026

Yoann Gole
DELEGATION PACA
04 94 08 96 13

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 règlementation 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 :

I9003 Agent et agente de restauration
I9012 Cuisinier ou cuisinière

LA SANTÉ DE L'ENFANT AU CŒUR DE L'ACCUEIL EN PETITE ENFANCE (0-3 ANS)

Durée 3 jours

Niveau Fondamentaux du métier

VOLX
Code IEL : 20:SXL5Y007
23-25/02/26

Brigitte Bonnet
DELEGATION PACA
04 92 78 50 36

LA GARDE
Code IEL : 20:SXL5Y042
19-21/10/26

Corinne Carreras
DELEGATION PACA
04 94 08 75 95

Code stage : SXL5Y

PUBLIC

Professionnels et professionnelles non soignants (AEPE, EJE, etc...) exerçant en établissement d'accueil du jeune enfant (crèches, multi-accueils) et assistants et assistantes familiaux.

OBJECTIFS

- Assurer un environnement sain, sécurisé et adapté aux besoins des tout-petits,
- observer pour répondre aux besoins fondamentaux et spécifiques de chaque enfant,
- observer pour détecter des éventuels troubles ou handicaps,
- observer pour adopter la meilleure posture en cas d'incident.

CONTENU

- les connaissances de base en alimentation, hygiène et sommeil :
  - les besoins nutritionnels, l'hygiène et la sécurité des repas,
  - le change et l'acquisition de la propreté,
  - la détection du besoin de sommeil et la prévention de la mort inattendue du nourrisson,
- la prévention des infections et maladies contagieuses :
  - les maladies contagieuses, déclarations et consignes,
  - la distribution de médicaments, la pharmacologie et le calendrier vaccinal,
- la prévention des accidents dits domestiques :
  - les mesures préventives,
  - la prévention auprès des parents,
- La responsabilité et le rôle du RSAI,
- La prise en charge bienveillante de l'enfant en situation de handicap ou de maladie chronique et de sa famille.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Apports de connaissances,
- analyse de situations courantes,
- cas pratiques.

PRÉ-REQUIS

Aucun

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

Durée 2 jours

Niveau Fondamentaux du métier

MARSEILLE
Code IEL : 20:SXDL3385
28-29/09/26

Julien ROMAIN
DELEGATION PACA
04 42 29 64 43

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

L'HYGIÈNE DES ALIMENTS EN PRODUCTION DE REPAS

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

Durée 2 jours

Niveau Fondamentaux du métier

LA GARDE
Code IEL : 20:SX30UA6X
22-23/01/26

Corinne Carreras
DELEGATION PACA
04 94 08 75 95

SAINT-LAURENT-DU-VAR
Code IEL : 20:SX30UA6S
09-10/04/26

Virginie Vaux
DELEGATION PACA
04 93 14 03 06

VOLX
Code IEL : 20:SX30UA6R
15-16/04/26

Brigitte Bonnet
DELEGATION PACA
04 92 78 50 36

GAP
Code IEL : 20:SX30UA6P
06-07/05/26

Jean-Paul Arnoux
DELEGATION PACA
04 92 51 54 05

AIX-EN-PROVENCE
Code IEL : 20:SX30UA6Q
26-27/05/26

Julien ROMAIN
DELEGATION PACA
04 42 29 64 43

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 :

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

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

Durée 2 jours

Niveau Fondamentaux du métier

SORGUES
Code IEL : 20:SXDLH214
08-09/12/26

Yannick Amat
DELEGATION PACA
04 90 39 79 05

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 :

I1M05 Responsable de production culinaire
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

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

Virginie Vaux
DELEGATION PACA
04 93 14 03 06

LA GARDE
Code IEL : 20:SX30R206
05-06/11/2026

Yoann Gole
DELEGATION PACA
04 94 08 96 13

Une adresse couriel 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, AGEC 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
I1M03 Directeurs et directrices de la restauration collective
I1M05 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:SXK4F563
12/06/26

Julien ROMAIN
DELEGATION PACA
04 42 29 64 43

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 :

- I9003 Agent et agente de restauration
- I9017 Animateur ou animatrice enfance-jeunesse
- I2M02 Pour une restauration collective durable
- I9001 Agent ou agente d'accompagnement à l'éducation de l'enfant - Atsem
- I2L76 Action éducative et transition écologique

LA PRÉVENTION DE L'USURE PROFESSIONNELLE EN RESTAURATION COLLECTIVE

Obligation règlementaire 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:SXK4G258
08-09/09/26

Corinne Carreras
DELEGATION PACA
04 94 08 75 95

SORGUES
Code IEL : 20:SXK4G255
14-15/01/27

Yannick Amat
DELEGATION PACA
04 90 39 79 05

SAINT-LAURENT-DU-VAR
Code IEL : 20:SXK4G256
26-27/01/27

Virginie Vaux
DELEGATION PACA
04 93 14 03 06

Une adresse couriel 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
- USURN La prévention de l'usure professionnelle

LA QUALITÉ NUTRITIONNELLE ET LES MENUS EN RESTAURATION SCOLAIRE

Durée 3 jours présentiels

Niveau Fondamentaux du métier

SAINT-LAURENT-DU-VAR
Code IEL : 20:SXAMN210
25-27/11/26

Virginie Vaux
DELEGATION PACA
04 93 14 03 06

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,

PRÉ-REQUIS

Aucun

Ce stage appartient à l'itinéraire suivant :

I2M02 Pour une restauration collective durable

NOUVEAU

LE MAGASINAGE EN RESTAURATION COLLECTIVE

Durée 1 jour présentiel

Niveau Fondamentaux du métier

GAP
Code IEL : 20:0L4R5002
08/07/26

Jean-Paul Arnoux
DELEGATION PACA
04 92 51 54 05

SAINT-LAURENT-DU-VAR
Code IEL : 20:0L4R5003
08/10/26

Virginie Vaux
DELEGATION PACA
04 93 14 03 06

LA GARDE
Code IEL : 20:0L4R5004
13/01/27

Corinne Carreras
DELEGATION PACA
04 94 08 75 95

Code stage : 0L4R5

PUBLIC

Magasiniers et magasinière, agents et agentes chargés 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

apports théoriques, études de cas, exercices.

LE TEMPS DU REPAS EN ÉTABLISSEMENT D'HÉBERGEMENT POUR PERSONNES ÂGÉES DÉPENDANTES

Durée 2 jours présentiels + 0,5 jour à distance

Niveau Fondamentaux du métier

LA GARDE
Code IEL : 20:0L5R2026
29-30/06/26

Corinne Carreras
DELEGATION PACA
04 94 08 75 95

LA GARDE
Code IEL : 20:0L5R2025
30/11-01/12/26

Yoann Gole
DELEGATION PACA
04 94 08 96 13

Une adresse couriel personnelle est nécessaire à l'inscription

Code stage : 0L5R2

PUBLIC

Ensemble du personnel en charge du service en salle en EHPAD. Agents de restauration.

OBJECTIFS

- Mettre en place les conditions nécessaires à un repas de qualité pour les personnes âgées en EHPAD

CONTENU

- la place et la signification de l'instant repas chez les personnes âgées :
  - manger : un acte social, vital et psychoaffectif
  - la symbolique du repas et des aliments, redécouvrir le plaisir alimentaire
  - les insatisfactions, les refus alimentaires, les régressions
  - la signification du repas en institution.
- l'amélioration des relations soignants/soignés au moment des repas :
  - les horaires et durée des repas
  - l'ambiance autour des repas
  - la qualité de service, la présentation de la table, le service à table
  - les techniques d'aide aux repas : gestes, attitudes et comportements
  - place de chacun à table.
- le positionnement des équipes au moment du repas :
  - le service à table
  - l'uniformisation des pratiques,
  - communication entre les équipes de cuisine et les soignants

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Eléments théoriques. Réflexions et échanges. Jeux de rôles. Cas pratiques. Mises en situation.Cette formation fait l'objet d'un temps à distance de 0,5 jour sous forme d'une communauté de stage accessible depuis la plateforme numérique d'apprentissage du CNFPT.

PRÉ-REQUIS

Avoir accès à un ordinateur connecté à internet et une adresse courriel individuelle.

LES MENUS VÉGÉTARIENS EN RESTAURATION SCOLAIRE

Durée 1 jour

Niveau Approfondissement

LA GARDE
Code IEL : 20:SX50H457
07/07/26

Corinne Carreras
DELEGATION PACA
04 94 08 75 95

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 règlementation 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

RÉACTUALISATION DE LA FORMATION "HYGIÈNE ALIMENTAIRE"

Obligation règlementaire 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:SX30V426
11/12/25

Corinne Carreras
DELEGATION PACA
04 94 08 75 95

MARSEILLE
Code IEL : 20:SX30V524
12/03/26

Christiane Guttuso
DELEGATION PACA
04 91 24 60 01

LA GARDE
Code IEL : 20:SX30V529
07/05/26

Corinne Carreras
DELEGATION PACA
04 94 08 75 95

SORGUES
Code IEL : 20:SX30V526
01/07/26

Yannick Amat
DELEGATION PACA
04 90 39 79 05

AIX-EN-PROVENCE
Code IEL : 20:SX30V522
30/09/26

Chloé Aranda
DELEGATION PACA
04 42 52 28 91

SAINT-LAURENT-DU-VAR
Code IEL : 20:SX30V527
16/10/26

Virginie Vaux
DELEGATION PACA
04 93 14 03 06

VOLX
Code IEL : 20:SX30V525
13/11/26

Brigitte Bonnet
DELEGATION PACA
04 92 78 50 36

GAP
Code IEL : 20:SX30V523
23/11/26

Jean-Paul Arnoux
DELEGATION PACA
04 92 51 54 05

Une adresse couriel 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 magasinières, 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'HYGIÈNE DES ALIMENTS EN DISTRIBUTION DE REPAS

Durée 1 jour

Niveau Fondamentaux du métier

AUBAGNE
Code IEL : 20:SXK2XACE
16/03/26

Julien ROMAIN
DELEGATION PACA
04 42 29 64 43

AIX-EN-PROVENCE
Code IEL : 20:SXK2XACD
01/06/26

Julien ROMAIN
DELEGATION PACA
04 42 29 64 43

SAINT-LAURENT-DU-VAR
Code IEL : 20:SXK2XACJ
06/07/26

Samir Yacoubi
DELEGATION PACA
04 93 14 03 06

LA GARDE
Code IEL : 20:SXK2XACT
07/09/26

Corinne Carreras
DELEGATION PACA
04 94 08 75 95

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



RÉACTUALISATION DE LA FORMATION "HYGIÈNE ALIMENTAIRE"

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

Durée 1 jour en présentiel + 1 jour à distance

Niveau Fondamentaux du métier

MARSEILLE
Code IEL : 20:SX30V524
12/03/26

Christiane Guttuso
DELEGATION PACA
04 91 24 60 01

LA GARDE
Code IEL : 20:SX30V529
07/05/26

Corinne Carreras
DELEGATION PACA
04 94 08 75 95

SORGUES
Code IEL : 20:SX30V526
01/07/26

Yannick Amat
DELEGATION PACA
04 90 39 79 05

AIX-EN-PROVENCE
Code IEL : 20:SX30V522
30/09/26

Chloé Aranda
DELEGATION PACA
04 42 52 28 91

SAINT-LAURENT-DU-VAR
Code IEL : 20:SX30V527
16/10/26

Virginie Vaux
DELEGATION PACA
04 93 14 03 06

VOLX
Code IEL : 20:SX30V525
13/11/26

Brigitte Bonnet
DELEGATION PACA
04 92 78 50 36

GAP
Code IEL : 20:SX30V523
23/11/26

Jean-Paul Arnoux
DELEGATION PACA
04 92 51 54 05

Une adresse couriel 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 magasinières, 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



ATTENTION !

Inscrivez-vous sur la session de votre département.

Stages programmés dans chaque département

(excepté pour les Alpes-de-Haute-Provence et les Hautes-Alpes : s'inscrire sur la session de Gap ou de Volx)

L'HYGIÈNE DES ALIMENTS EN PRODUCTION DE REPAS

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

Durée 2 jours

Niveau Fondamentaux du métier

LA GARDE
Code IEL : 20:SX30UA6X
22-23/01/26

Corinne Carreras
DELEGATION PACA
04 94 08 75 95

SAINT-LAURENT-DU-VAR
Code IEL : 20:SX30UA6S
09-10/04/26

Virginie Vaux
DELEGATION PACA
04 93 14 03 06

VOLX
Code IEL : 20:SX30UA6R
15-16/04/26

Brigitte Bonnet
DELEGATION PACA
04 92 78 50 36

GAP
Code IEL : 20:SX30UA6P
06-07/05/26

Jean-Paul Arnoux
DELEGATION PACA
04 92 51 54 05

AIX-EN-PROVENCE
Code IEL : 20:SX30UA6Q
26-27/05/26

Julien ROMAIN
DELEGATION PACA
04 42 29 64 43

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

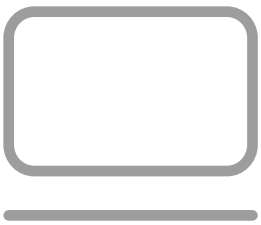
Aucun

Ce stage appartient aux itinéraires suivants :

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



VOS CONTACTS



Pour un conseil, une formation
et pour toute information,
Contactez le CNFPT **en cliquant ici**