



FORMATIONS 2020

WWW.CNFPT.FR

EXTRACTION DU 11 DÉCEMBRE 2019 À 13:46



QUAND LES TALENTS
GRANDISSENT,
LES COLLECTIVITÉS
PROGRESSENT

L'HYGIÈNE ALIMENTAIRE EN PRODUCTION DE REPAS

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

Durée **2 jours**

Niveau **Fondamentaux du métier**

MONTPELLIER
Code IEL : 10: SX30U260
26-27/03/20

Mylène Ginier
DÉLEG. LANGUEDOC ROUSSILLON
04 67 61 77 53

PERPIGNAN
Code IEL : 10: SX30U261
14-15/05/20

Mylène Ginier
DÉLEG. LANGUEDOC ROUSSILLON
04 67 61 77 53

CARCASSONNE
Code IEL : 10: SX30U263
15-16/06/20

Mylène Ginier
DÉLEG. LANGUEDOC ROUSSILLON
04 67 61 77 53

CAVEIRAC
Code IEL : 10: SX30U262
24-25/09/20

Mylène Ginier
DÉLEG. LANGUEDOC ROUSSILLON
04 67 61 77 53

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
- 12M00 La qualité sanitaire des repas
- 19012 Cuisinier ou cuisinière
- ZZCUJ Cuisinier ou cuisinière

LE TEMPS REPAS EN RESTAURATION SCOLAIRE OU DE LOISIRS

Durée **3 jours**

Niveau **Fondamentaux du métier**

MONTPELLIER
Code IEL : 10:M3AN1127
13-15/05/20

Mylène Ginier
DÉLEG. LANGUEDOC ROUSSILLON
04 67 61 77 53

PERPIGNAN
Code IEL : 10:M3AN1128
08-10/06/20

Mylène Ginier
DÉLEG. LANGUEDOC ROUSSILLON
04 67 61 77 53

CAVEIRAC
Code IEL : 10:M3AN1129
07-09/09/20

Mylène Ginier
DÉLEG. LANGUEDOC ROUSSILLON
04 67 61 77 53

CARCASSONNE
Code IEL : 10:M3AN1130
14-16/10/20

Mylène Ginier
DÉLEG. LANGUEDOC ROUSSILLON
04 67 61 77 53

Code stage : M3AN1

PUBLIC

Responsables des sites de distribution de repas, responsables de restaurant, responsables qualité en restauration collective, agents polyvalents de restauration, responsables de centre de loisirs, agents d'accompagnement de l'enfance.

OBJECTIFS

- Identifier les besoins et attentes des enfants sur la pause méridienne.
- Définir le rôle des professionnels. Ils s dans l'équipe, et auprès de l'enfant dans leurs différentes fonctions d'accueil, d'éducation et d'autorité.

CONTENU

- La pause méridienne, le repas et détente en harmonie avec les temps :
 - d'enseignement,
 - d'éducation à la santé (nutrition et respect des règles d'hygiène),
 - de communication et de socialisation.
- Besoins de l'enfant :
 - l'enfant et l'alimentation (appétit, goût, intolérances, aversions, troubles alimentaires),
 - attentes psychoaffectives.
- Posture professionnelle, la relation à l'enfant, le travail d'équipe.
- Qualité du service en restauration scolaire (la norme AFNOR).
- Choisir les animations pendant et hors temps repas.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Apports théoriques et pratiques, échanges d'expérience, analyse de pratiques (constructions de solutions aux problématiques rencontrées par les participants).

PRÉ-REQUIS

Aucun

LES ALLERGIES ALIMENTAIRES : L'ACCUEIL DE L'ENFANT SCOLARISÉ EN RESTAURATION COLLECTIVE

Durée **2 jours**

Niveau **Fondamentaux du métier**

CAVEIRAC
Code IEL : 10:M3ALL049
30-31/03/20

Mylène Ginier
DÉLEG. LANGUEDOC ROUSSILLON
04 67 61 77 53

CARCASSONNE
Code IEL : 10:M3ALL050
25-26/06/20

Mylène Ginier
DÉLEG. LANGUEDOC ROUSSILLON
04 67 61 77 53

PERPIGNAN
Code IEL : 10:M3ALL051
07-08/09/20

Mylène Ginier
DÉLEG. LANGUEDOC ROUSSILLON
04 67 61 77 53

MONTPELLIER
Code IEL : 10:M3ALL048
15-16/10/20

Mylène Ginier
DÉLEG. LANGUEDOC ROUSSILLON
04 67 61 77 53

Code stage : M3ALL

PUBLIC

Responsables qualité en restauration collective, responsables de production culinaire, cuisiniers ou cuisinières, responsables des sites de distribution de repas, responsables de restaurant, agents polyvalents de restauration, responsables enfance-éducation, agents d'accompagnement de l'enfance, animateurs.

OBJECTIFS

- Identifier les allergies alimentaires et leurs incidences dans la restauration collective scolaire.
- Appliquer les modalités réglementaires d'accueil des enfants souffrant d'allergies alimentaires.
- Allier accueil individualisé de l'enfant allergique et vie de groupe.
- Assurer l'accueil des enfants allergiques en toute sérénité.

CONTENU

- Les allergies alimentaires des enfants d'âge scolaire (principaux aliments à risques, étiquetage, hygiène en restauration collective et allergies).
- Législation en vigueur.
- Le projet d'accueil individualisé (PAI).
- L'accueil de l'enfant allergique dans le groupe.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Apports théoriques et pratiques, exercices pratiques, échanges d'expériences. Eligible au DPC.

PRÉ-REQUIS

Aucun

L'HYGIÈNE ALIMENTAIRE EN DISTRIBUTION DE REPAS

Durée **1 jour**

Niveau **Fondamentaux du métier**

PERPIGNAN
Code IEL : 10: SXK2X461
01/07/20

Mylène Ginier
DÉLEG. LANGUEDOC ROUSSILLON
04 67 61 77 53

CARCASSONNE
Code IEL : 10: SXK2X460
16/09/20

Mylène Ginier
DÉLEG. LANGUEDOC ROUSSILLON
04 67 61 77 53

CAVEIRAC
Code IEL : 10: SXK2X462
09/10/20

Mylène Ginier
DÉLEG. LANGUEDOC ROUSSILLON
04 67 61 77 53

MONTPELLIER
Code IEL : 10: SXK2X459
09/11/20

Mylène Ginier
DÉLEG. LANGUEDOC ROUSSILLON
04 67 61 77 53

Code stage : SXK2X

PUBLIC

Agent.e.s 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.
- 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

LA LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE DANS LES RESTAURANTS

Durée **1 jour**

MONTPELLIER
Code IEL : 10: SXK4F049
20/03/20

Mylène Ginier
DÉLEG. LANGUEDOC ROUSSILLON
04 67 61 77 53

CARCASSONNE
Code IEL : 10: SXK4F051
30/04/20

Mylène Ginier
DÉLEG. LANGUEDOC ROUSSILLON
04 67 61 77 53

CAVEIRAC
Code IEL : 10: SXK4F050
05/06/20

Mylène Ginier
DÉLEG. LANGUEDOC ROUSSILLON
04 67 61 77 53

Code stage : SXK4F

PUBLIC

Agents, agentes de restauration, agents, agentes 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'ATELIER PÂTISSERIE POUR ENFANTS OU PERSONNES ÂGÉES

Durée **2 jours**

Niveau **Approfondissement**

MONTPELLIER
Code IEL : 10:M3ED1030
19-20/03/20

Mylène Ginier
DÉLEG. LANGUEDOC ROUSSILLON
04 67 61 77 53

MONTPELLIER
Code IEL : 10:M3ED1031
05-06/11/20

Mylène Ginier
DÉLEG. LANGUEDOC ROUSSILLON
04 67 61 77 53

Code stage : M3ED1

PUBLIC

Animateurs ou animatrices, agents d'accompagnement de l'enfance, cuisiniers ou cuisinières, agents accompagnant le repas en cuisine collective scolaire, de crèche, d'établissement pour personnes âgées.

OBJECTIFS

- Conduire un atelier pâtisserie avec des enfants ou des personnes âgées.
- Appliquer les règles d'hygiène qui s'imposent pour la mise en oeuvre de l'activité.
- Développer l'éducation au goût et le plaisir de "bien manger".

CONTENU

- La mise en oeuvre des denrées.
- Les techniques de base de la pâtisserie pour réaliser des desserts simples et variés.
- Les bonnes pratiques d'hygiène.
- Les techniques d'animation autour de la pâtisserie (intégrer l'atelier pâtisserie dans un projet de service existant).

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Apports théoriques et pratiques, réalisation de desserts en cuisine d'application (tenue de travail obligatoire), dégustation des plats préparés.

PRÉ-REQUIS

Aucun

L'ALIMENTATION ADAPTÉE AUX 0-3 ANS

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


Niveau **Fondamentaux du métier**

MONTPELLIER
Code IEL : 10:OL40Q019
02-03/04/20

Myène Ginier
DÉLEG. LANGUEDOC ROUSSILLON
04 67 61 77 53

MONTPELLIER
Code IEL : 10:OL40Q020
26-27/11/20

Myène Ginier
DÉLEG. LANGUEDOC ROUSSILLON
04 67 61 77 53

 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.

LES CUISINES SATELLITES EN LIAISON FROIDE : APPLICATION DE LA MÉTHODE HACCP

Durée **2 jours**

MONTPELLIER
Code IEL : 10:C3SAT008
02-03/04/20

Mylène Ginier
DÉLEG. LANGUEDOC ROUSSILLON
04 67 61 77 53

MONTPELLIER
Code IEL : 10:C3SAT009
10-11/09/20

Mylène Ginier
DÉLEG. LANGUEDOC ROUSSILLON
04 67 61 77 53

Code stage : C3SAT

PUBLIC

Agents de service, hôteliers ou hôtelières des restaurants satellites fonctionnant en liaison froide.

OBJECTIFS

- Adapter les techniques d'organisation à la liaison froide.
- Acquérir les bons réflexes en hygiène générale et alimentaire.
- Mettre en application la méthode HACCP au sein du satellite.

CONTENU

- Notion de qualité globale du repas.
- Rappels sur les bonnes pratiques d'hygiène générale et alimentaire.
- Techniques d'organisation du satellite en liaison froide.
- Analyse des dangers et détermination des points critiques selon la méthode HACCP.
- Limite des points critiques et système de surveillance associée.
- Définition et établissement des fiches de contrôle.
- Etablir le classeur HACCP pour le restaurant satellite.

PRÉ-REQUIS

Aucun

LES MENUS VÉGÉTARIENS

Durée **1 jour**

Niveau **Approfondissement**

MONTPELLIER
Code IEL : 10: SX50H001
20/04/20

Mylène Ginier
DELEG. LANGUEDOC ROUSSILLON
04 67 61 77 53

Code stage : SX50H

PUBLIC

Agents de restauration, cuisiniers, cuisinières, 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 pratiques SXX1B et SXX1C

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
- ZZCUJ Cuisinier ou cuisinière


LE TEMPS DU REPAS EN EHPAD

Durée

Niveau **Fondamentaux du métier**

MONTPELLIER
Code IEL : 10:OL4R2011
04-05/05/20

Mylène Ginier
DELEG. LANGUEDOC ROUSSILLON
04 87 61 77 53

 Une adresse courriel personnelle est nécessaire à l'inscription

Code stage : OL4R2

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 : mise en place, dressage, pliage serviettes, art de la 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 déroulement du service à table
 - l'uniformisation des pratiques, les liens entre les services
 - communiquer entre les équipes de cuisine et les soignants

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

En présentiel: documents théoriques de référence et pédagogique. Réflexions et échanges. Jeux de rôles. Cas pratiques. Mises en situation
En distanciel: Ressources documentaires sur les principes d'une alimentation équilibrée pour les personnes âgées mises à disposition sur la plateforme numérique du CNFPT

PRÉ-REQUIS

Disposer d'un environnement numérique de travail.

Ce stage appartient à l'itinéraire suivant :

ZZCUJ Cuisinier ou cuisinière

LA PRISE DE POSTE D'UN AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION COLLECTIVE : ENVIRONNEMENT PROFESSIONNEL ET BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE

Durée **3 jours**

Niveau **Fondamentaux du métier**

MONTPELLIER
Code IEL : 10:CAPRC003
18-20/05/20

Mylène Ginier
DÉLEG. LANGUEDOC ROUSSILLON
04 67 61 77 53

Code stage : CAPRC

PUBLIC

Agents polyvalents de restauration nouvellement recrutés.

OBJECTIFS

- Prendre connaissance de l'environnement professionnel de la restauration collective.
- Connaître les bons réflexes en hygiène générale et alimentaire.
- Connaître le mode de fonctionnement des liaisons chaudes et froides.

CONTENU

- La restauration collective en France, les opérateurs et opératrices privés et publics.
- Les différents matériels, techniques, produits utilisés en restauration collective.
- Les métiers de la restauration collective au sein de la FPT.
- Les éléments constituant la qualité d'un repas.
- Le contexte réglementaire.
- Les bonnes pratiques d'hygiène.
- La méthode H.A.C.C.P comme outil de l'assurance qualité.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Alternance d'apports théoriques et d'exercices pratiques.

PRÉ-REQUIS

Aucun

LES TECHNIQUES ÉVOLUTIVES DE CUISSON

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

Niveau **Approfondissement**

MONTPELLIER
Code IEL : 10-SXK4D020
03-04/06/20

Mylène Ginier
DELEG. LANGUEDOC ROUSSILLON
04 87 61 77 53

 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 :

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

LES RÉGLEMENTATIONS ET LES PROTOCOLES DU MAGASINAGE EN RESTAURATION COLLECTIVE

Durée **1 jour**

Niveau **Fondamentaux du métier**

MONTPELLIER
Code IEL : 10:M1MA1017
25/06/20

Mylène Ginier
DELEG. LANGUEDOC ROUSSILLON
04 87 61 77 53

Code stage : M1MA1

PUBLIC

Directeurs ou directrices de la restauration collective, responsables qualité en restauration collective, responsables de production culinaire, cuisiniers ou cuisinières, responsables des sites de distribution de repas, responsables de restaurant, agents polyvalents de restauration.

OBJECTIFS

- Effectuer la réception et le stockage des denrées alimentaires en respectant les normes d'hygiène en vigueur.
- Identifier les différentes méthodes et outils pour optimiser la fonction "responsable magasin".

CONTENU

- Historique de la fonction responsable magasin en restauration collective.
- La fiche de poste du responsable magasin en restauration collective.
- Réglementation HACCP et traçabilité alimentaire.
- Utilisation de la méthode des 5 M.
- Participation à l'élaboration des marchés publics de denrées.
- Réception et stockage des marchandises.
- La lecture d'une étiquette alimentaire.
- Gestion informatisée du magasin alimentaire.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Apports théoriques, échanges d'expériences, cas pratiques (réalisation de fiches de réception et stockage, tests).

PRÉ-REQUIS

Aucun

ATELIER CULINAIRE : VALORISATION DES FRUITS ET LÉGUMES

Durée **2 jours**

Niveau **Fondamentaux du métier**

MONTPELLIER
Code IEL : 10-SXK18064
23-24/09/20

Mylène Ginier
DELEG. LANGUEDOC ROUSSILLON
04 67 61 77 53

Code stage : SXK1B

PUBLIC

Cuisinier.ère.s

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, de l'approvisionnement local, 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 local et/ou bio,
- 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

Aucun

Ce stage appartient aux itinéraires suivants :

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

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

Durée 2 jours en présentiel et 0,5 jour à distance

Niveau Fondamentaux du métier

MONTPELLIER
Code IEL : 10: SX30R045
16/10/20+27/11/20

Mylène Ginier
DÉLEG. LANGUEDOC ROUSSILLON
04 67 61 77 53

 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

En lien avec la loi Agriculture et Alimentation n°2018-938 du 30 octobre 2018, - 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,

- 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 :

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

L'HYGIÈNE ET LA SÉCURITÉ ALIMENTAIRE : PARASITES ET SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

Durée **1 jour**

Niveau **Fondamentaux du métier**

MONTPELLIER
Code IEL : 10:C3PAR001
12/10/20

Mylène Ginier
DÉLEG. LANGUEDOC ROUSSILLON
04 87 61 77 53

Code stage : C3PAR

PUBLIC

Agents de restauration susceptibles d'être en contact avec les denrées alimentaires, production et cuisine centrale, cuisine satellite...

OBJECTIFS

- Eviter le risque parasitaire
- Adopter les bons gestes
- Maîtriser les matières premières

CONTENU

- Le point sur la réglementation :
 - Arrêtés en vigueur et conséquences ;
 - Réglementation spécifique ;
 - Plan de Maitrise Sanitaire et maitrise du risque parasitaire.
- Les parasites et les différents types de sources de contamination :
 - Définition des parasitoses ;
 - Les différents types de parasitoses et d'exposition ;
 - L'homme vecteur de parasites ;
 - Maîtrise de la contamination et des matières premières ;
- Identification des parasites plus fréquents :
 - gestion des viandes, poissons, produits d'origine végétale ;
 - Risques et manifestations ;
 - Identification des points critiques ;
 - Les protocoles et procédures de travail ;
 - Étiquetage et fiches techniques.
- Suivis et enregistrements conformément au règlement n°178/2002 : la traçabilité

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Apports théoriques, échanges de pratiques.

PRÉ-REQUIS

Aucun

LA CRÉATION DE DESSERTS AUTOUR DU CHOCOLAT

Durée **2 jours**

Niveau **Approfondissement**

MONTPELLIER
Code IEL : 10:OL4U7011
14-15/10/20

Mylène Ginier
DELEG. LANGUEDOC ROUSSILLON
04 87 61 77 53

Code stage : OL4U7

PUBLIC

Cuisiniers et cuisinières, agents et agentes de production

OBJECTIFS

- réaliser des desserts à base de chocolat en respectant les critères sanitaires, sensoriels et nutritionnels,
- valoriser la présentation.

CONTENU

- la présentation des différents produits chocolatés,
- la mise au point d'une couverture de chocolat,
- les décors,
- les entremets, les crèmes et les garnitures,
- les fiches techniques.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Alternance de théorie et de pratique en cuisine pédagogique.

PRÉ-REQUIS

Maîtriser les techniques de base d'élaboration de pâtisseries simples.

RÉACTUALISATION DE LA FORMATION "HYGIÈNE ALIMENTAIRE"

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

Durée **1 jour + 1 jour à distance**

Niveau **Fondamentaux du métier**

MONTPELLIER
Code IEL : 10: SX30V063
18/11/20

Mylène Ginier
DÉLEG. LANGUEDOC ROUSSILLON
04 67 61 77 53

 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

- 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 que SX30A " L'hygiène alimentaire en restauration collective " ou SX30U " L'hygiène alimentaire en production 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
- I2M00 La qualité sanitaire des repas
- 19012 Cuisinier ou cuisinière
- ZZCUJ Cuisinier ou cuisinière

LES TECHNIQUES CULINAIRES DE BASE

Durée **3 jours**

Niveau **Fondamentaux du métier**

MONTPELLIER
Code IEL : 10: SXK4E037
13-15/05/20

Mylène Ginier
DÉLEG. LANGUEDOC ROUSSILLON
04 67 61 77 53

MONTPELLIER
Code IEL : 10: SXK4E038
25-27/11/20

Mylène Ginier
DÉLEG. LANGUEDOC ROUSSILLON
04 67 61 77 53

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 :

19003 Agent et agente de restauration

LA QUALITÉ NUTRITIONNELLE ET LES MENUS EN RESTAURATION SCOLAIRE

Durée **3 jours présentiels**

Niveau **Fondamentaux du métier**

MONTPELLIER
Code IEL : 10: SXAMN009
09-11/12/20

Mylène Ginier
DÉLEG. LANGUEDOC ROUSSILLON
04 67 61 77 53

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, 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 enrichi 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'ORGANISATION D'UNE ÉQUIPE DE TRAVAIL EN RESTAURATION COLLECTIVE

Durée **2 jours**

Niveau **Fondamentaux du métier**

MONTPELLIER
Code IEL : 10: SXDLH061
20-21/01/20

Mylène Ginier
DELEG. LANGUEDOC ROUSSILLON
04 67 61 77 53

TOULOUSE
Code IEL : 13: SXDLH053
03-04/03/20

Valérie Trulla-Monserrat
DELEGATION MIDI PYRENEES
0562113857

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 Points Indicateurs Bien-être (PIB) 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'audit PIB (points indicateurs bien-être)

PRÉ-REQUIS

Aucun

Ce stage appartient aux itinéraires suivants :

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

L'APPROVISIONNEMENT EN DENRÉES ALIMENTAIRES DE QUALITÉ

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

Niveau **Fondamentaux du métier**

MONTPELLIER
Code IEL : 10: SX30W011
08-09/06/20

Myène Ginier
DELEG. LANGUEDOC ROUSSILLON
04 87 61 77 53

 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 en lien avec la loi Agriculture et Alimentation n°2018-938 du 30 octobre 2018,

- 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,
- 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 :

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

LA PRODUCTION ET LA MISE EN VALEUR DES PRÉPARATIONS CULINAIRES FROIDES

Durée **3 jours**

Niveau **Approfondissement**

MONTPELLIER
Code IEL : 10-SXK2Z056
24-26/06/20

Mylène Ginier
DELEG. LANGUEDOC ROUSSILLON
04 87 61 77 53

Code stage : SXK2Z

PUBLIC

Agent.e.s 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 :

19003 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**

TOULOUSE
Code IEL : 13: SXDLM070
22-23/06/20

Valérie Trulla-Monserrat
DELEGATION MIDI PYRENEES
0562113857

MONTPELLIER
Code IEL : 10: SXDLM063
05-06/11/20

Mylène Ginier
DELEG. LANGUEDOC ROUSSILLON
04 67 61 77 53

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

En lien avec la loi Agriculture et Alimentation n°2018-938 du 30 octobre 2018.

- identifier les évolutions récentes en matière d'alimentation,
- adapter ses pratiques professionnelles aux spécificités des produits de qualité et /ou bio, 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 la loi Agriculture et Alimentation n°2018-938 du 30 octobre 2018,
- les évolutions sociétales, économiques et politiques 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
- I1M05** Responsable de production culinaire
- I9012** Cuisinier ou cuisinière
- I2M02** Pour une restauration collective durable
- ZZCUJ** Cuisinier ou cuisinière

L'ACCUEIL DE L'ENFANT AYANT DES CONTRAINTES ET INTERDITS ALIMENTAIRES

Durée **2 jours**

Niveau **Approfondissement**

TOULOUSE

Code IEL : 13-SXK31125
09-10/03/20

Valérie Trulla-Monserrat
DELEGATION MIDI PYRENEES
0562113857

TOULOUSE

Code IEL : 13-SXK31126
16-17/11/20

Valérie Trulla-Monserrat
DELEGATION MIDI PYRENEES
0562113857

Code stage : SXK31

PUBLIC

Agent.e.s de restauration affecté.e.s en restaurant scolaire

OBJECTIFS

Accueillir les enfants ayant une alimentation particulière pour des raisons médicales, éthiques ou spirituelles, dans le respect des règles sanitaires, nutritionnelles et du principe de laïcité.

CONTENU

- les allergies et intolérances alimentaires :
 - définition, mécanismes et manifestation, principaux aliments à risques, obligations et responsabilités de la collectivité et de l'agent.e dans le cadre de l'accueil de l'enfant souffrant d'allergies : circulaires Education Nationale du 25/06/2001 et du 8/09/2003, réglementation européenne sur l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires (INCO),
 - le projet d'accueil individualisé (PAI), un outil de prévention,
 - les bons gestes en cas d'accident allergique.
- les alimentations particulières pour raisons éthiques ou spirituelles :
 - les principales prescriptions ou proscriptions religieuses, le végétarisme,
 - le principe de laïcité et son application au quotidien.
- le rôle éducatif de l'encadrant.e du repas.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Exposés, études de cas, possibilité d'utiliser les animations suivantes pour la partie « laïcité »

PRÉ-REQUIS

Aucun

Ce stage appartient aux itinéraires suivants :

- 19003 Agent et agente de restauration
- 19012 Cuisinier ou cuisinière
- ZZCUJ Cuisinier ou cuisinière

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

Durée **2 jours**

Niveau **Fondamentaux du métier**

CARCASSONNE
Code IEL : 10: SXDL3099
02-03/04/20

Mylène Ginier
DÉLEG. LANGUEDOC ROUSSILLON
04 67 61 77 53

Code stage : SXDL3

PUBLIC

Directeurs et directrices de la restauration collective, responsables qualité en restauration collective, conseillers et conseillères technique 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
- ZZCUJ Cuisinier ou cuisinière

LA FICHE TECHNIQUE, OUTIL DE GESTION EN RESTAURATION COLLECTIVE

Durée **1 jour**

Niveau **Fondamentaux du métier**

TOULOUSE
Code IEL : 13: SXKYG019
17/09/20

Valérie Trulla-Monserrat
DELEGATION MIDI PYRENEES
0562113857

 Une adresse courriel personnelle est nécessaire à l'inscription

Code stage : SXKYG

PUBLIC

cuisiniers et cuisinières

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 EMapp.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 EMapp.fr

PRÉ-REQUIS

Avoir un compte sur EMapp.fr

Ce stage appartient aux itinéraires suivants :

- 19012 Cuisinier ou cuisinière
- ZZCUJ Cuisinier ou cuisinière

LA CONDUITE D'UN PROJET D'ÉDUCATION AU GOÛT

Durée **3 jours**

Niveau **Approfondissement**

SAINT-MARTIN-D'HÈRES
Code IEL : 21: SXDLA014
05-07/10/20

MAUD EBURDY
DELEG. RHONE-ALPES-GRENOBLE
04 76 15 15 77

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

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

Durée **2 jours**

Niveau **Approfondissement**

LA GARDE
Code IEL : 20: SX30T017
19-20/10/20

Emmanuèle Jupillat-Tobitt
DELEGATION PACA
04 94 08 96 26

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 :

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

FORMATION DE FORMATEURS INTERNES À L'HYGIÈNE ALIMENTAIRE

Durée 4 jours présentiel + 1 jour à distance

Niveau Approfondissement

ROUEN
Code IEL : 46: SXAMW001
25-26/03/20+13-14/05/20

Danièle Lebailly
INSET DE NANCY
02 35 89 17 55

 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.

LE PANORAMA DES DIFFÉRENTES TECHNIQUES DE CUISSON EN RESTAURATION COLLECTIVE

Durée **2 jours**

Niveau **Approfondissement**

ROUEN
Code IEL : 46:SDLC006
31/03-01/04/20

Danièle Lebailly
INSET DE NANCY
02 35 89 17 55

Code stage : SDLC

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 oeuvre 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 :

11M05 Responsable de production culinaire


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

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

Niveau **Approfondissement**

ROUEN
Code IEL : 46: SXAMS001
05-06/05/20

Danièle Lebaillly
INSET DE NANCY
02 35 89 17 55

 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

Maîtrise de la mise en oeuvre des plans de maîtrise sanitaire. Disposer d'un ordinateur avec accès internet, d'une adresse courriel individuelle.

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

Durée **2,5 jours**

Niveau **Fondamentaux du métier**

LYON
Code IEL : 46: SXDL9007
12-14/05/20

Danièle Lebailly
INSET DE NANCY
02 35 89 17 55

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 :

11M03 Directeurs et directrices de la restauration collective

JOURNÉE D'ACTUALITÉ : RESTAURATION COLLECTIVE ET PERTURBATEURS ENDOCRINIENS Durée **1 jour**Niveau **Approfondissement****PANTIN**
Code IEL : 46:Z2002001
02/09/20Danièle Lebailly
INSET DE NANCY
02 35 89 17 55**Code stage : Z2002****PUBLIC**

-

OBJECTIFS

-

CONTENU

-

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

-

PRÉ-REQUIS

-

LA MISE EN PLACE D'UNE DÉMARCHE QUALITÉ DANS UN SERVICE DE RESTAURATION COLLECTIVE

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

Niveau **Fondamentaux du métier**

ROUEN
Code IEL : 46: SXAMU001
23-24/09/20

Danièle Lebailly
INSET DE NANCY
02 35 89 17 55

 Une adresse courriel personnelle est nécessaire à l'inscription

Code stage : SXAMU

PUBLIC

Responsables qualité en restauration collective.

OBJECTIFS

- prendre en compte les composantes de la qualité en restauration collective,
- élaborer une démarche qualité cohérente avec l'environnement de sa collectivité.

CONTENU

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

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

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 à internet et d'une adresse courriel individuelle.

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

Durée **2 jours**

Niveau **Approfondissement**

LYON
Code IEL : 46: SXLB1003
29-30/09/20

Danièle Lebailly
INSET DE NANCY
02 35 89 17 55

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 :

11M03 Directeurs et directrices de la restauration collective


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

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

Niveau **Approfondissement**

ROUEN
Code IEL : 46: SXAMT001
07-08/10/20

Danièle Lebailly
INSET DE NANCY
02 35 89 17 55

 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.


LA GESTION DU MATÉRIEL ET DES ÉQUIPEMENTS EN RESTAURATION COLLECTIVE

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

Niveau **Approfondissement**

ROUEN
Code IEL : 46: SX30S004
13-14/10/20

Danièle Lebailly
INSET DE NANCY
02 35 89 17 55

 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 :

- 11M03 Directeurs et directrices de la restauration collective
- 11M05 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**

ROUEN
Code IEL : 46: SXAM5003
24-26/11/20

Danièle Lebailly
INSET DE NANCY
02 35 89 17 55

 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

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

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

Niveau **Approfondissement**

NANCY
Code IEL : 46: SXAMB004
27-28/01/21

Danièle Lebailly
INSET DE NANCY
02 35 89 17 55

 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, responsable de la commande publique.

OBJECTIFS

Dans le cadre d'une restauration collective concédée et en lien avec la loi Agriculture et Alimentation n°2018-938 du 30 octobre 2018,

- 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 la loi Agriculture et Alimentation n°2018-938 du 30 octobre 2018,
- 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, visite ou intervention d'un acteur local, 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 OUTILS DU SUIVI DE LA QUALITÉ DANS LA RESTAURATION COLLECTIVE

Durée **2 jours**

Niveau **Approfondissement**

ROUEN
Code IEL : 46: SXDLW008
09-10/12/20

Danièle Lebailly
INSET DE NANCY
02 35 89 17 55

Code stage : SXDLW

PUBLIC

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

OBJECTIFS

- identifier les outils pertinents pour son service de restauration.
- élaborer son plan d'actions en matière de suivi de la qualité.

CONTENU

- identification des outils pertinents de suivi de la qualité.
- la qualité intrinsèque des préparations culinaires :
 - sur le plan sanitaire,
 - sur le plan nutritionnel,
 - sur le plan gustatif.
- la qualité perçue par les convives (questionnaire de satisfaction des convives...).
- l'élaboration de son plan d'actions en matière de suivi de la qualité dans sa structure.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Apports théoriques et études de cas

PRÉ-REQUIS

Aucun

Ce stage appartient aux itinéraires suivants :

- 11M03 Directeurs et directrices de la restauration collective
- 11M04 Responsable qualité en restauration collective


LA PROGRAMMATION D'UNE UNITÉ DE RESTAURATION COLLECTIVE

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

Niveau **Approfondissement**

ROUEN
Code IEL : 46: SXAMR001
02-03/12/20

Danièle Lebailly
INSET DE NANCY
02 35 89 17 55

 Une adresse courriel personnelle est nécessaire à l'inscription

Code stage : SXAMR

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 conseillé.

OBJECTIFS

- participer à côté du programmiste à la programmation des équipements de restauration collective,
- garantir la prise en compte des besoins des usagers et des convives, des spécificités liées à l'hygiène alimentaire et aux principes du développement durable dans la programmation des équipements de restauration collective.

CONTENU

- étapes essentielles de la démarche de programmation des équipements publics,
- prise en compte des besoins des agents et des convives,
- spécificités des équipements de restauration collective,
- éléments à intégrer en lien avec les principes de l'hygiène alimentaire et du développement durable (marche en avant dans l'espace, gestion des denrées brutes, gestion des déchets, techniques culinaires adaptées, etc.),
- rôle du cuisiniste dans l'équipe de maîtrise d'œuvre.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Etudes 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

Connaître les bases de l'ingénierie de restauration. 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