



FORMATIONS 2020

WWW.CNFPT.FR

EXTRACTION DU 22 OCTOBRE 2019 À 12:17



QUAND LES TALENTS
GRANDISSENT,
LES COLLECTIVITÉS
PROGRESSENT

CODE I9003

AGENT ET AGENTE DE RESTAURATION

PUBLIC

Agents et agentes de restauration

OBJECTIFS

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

PARTICIPER À LA DÉMARCHE QUALITÉ

 L'hygiène alimentaire en production de repas	F	2 jours	SX30U
 Réactualisation de la formation "Hygiène alimentaire"	F	1 jour + 1 jour à distance	SX30V
 Le nettoyage des locaux et matériels en restauration collective	F	2 jours	SX2Q5
 L'hygiène alimentaire en distribution de repas	F	1 jour	SXK2X
 La prévention de l'usure professionnelle en restauration collective	F	1,5 présentiel + 0,5 enrichi	SXK4G

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**

AGEN
Code IEL : 02: SX30U267
23-24/09/20

Myriam DE MIRANDA
DÉLÉGATION AQUITAINE
05 53 98 68 90

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 :

- L4RGR Responsable d'une unité de restauration
- I9003 Agent et agente de restauration
- I2M00 La qualité sanitaire des repas
- I9012 Cuisinier ou cuisinière
- ZZCUJ Cuisinier ou cuisinière

LE NETTOYAGE DES LOCAUX ET MATÉRIELS EN RESTAURATION COLLECTIVE

Durée **2 jours**

Niveau **Fondamentaux du métier**

TARTAS
Code IEL : 02: SX2Q5183
03-04/10/19

Christine COUTURIER
DELEGATION AQUITAINE
05 58 85 80 42

BORDEAUX
Code IEL : 02: SX2Q5203
07-08/11/19

Marie-Claude BONJOUR
DELEGATION AQUITAINE
05 56 99 93 56

AGEN
Code IEL : 02: SX2Q5307
29-30/01/20

Chantal BOUDIT
DELEGATION AQUITAINE
05 53 98 68 96

MARSAC-SUR-L'ISLE
Code IEL : 02: SX2Q5321
27-28/04/20

Marine BARBE
DELEGATION AQUITAINE
05 59 14 82 71

BORDEAUX
Code IEL : 02: SX2Q5303
06-07/07/20

Marie-Claude BONJOUR
DELEGATION AQUITAINE
05 56 99 93 56

MONT-DE-MARSAN
Code IEL : 02: SX2Q5279
01-02/10/20

Christine COUTURIER
DELEGATION AQUITAINE
05 58 85 80 42

Code stage : SX2Q5

PUBLIC

Chargés de propreté des locaux, agents de restauration, agents d'accompagnement à l'éducation de l'enfant, agents de services polyvalent en milieu rural.

OBJECTIFS

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

CONTENU

- Définition du nettoyage, de la désinfection et de l'hygiène.
- Risque microbiologique et prévention du risque de contamination en restauration collective.
- Information sur l'HACCP et manière de garantir un environnement sain.
- Les règles d'hygiène et de sécurité.
- Réglementation concernant les détergents autorisés.
- Familles de produits, dilutions et dosages en fonction des types de supports et de salissures.
- Entretien courant et désinfection des équipements, surfaces et sols en restauration collective.
- Procédures et autocontrôles.
- Toxicité des produits et impact sur les individus et l'environnement.
- Consignes de sécurité et protections individuelles pour préserver d'une part agents et utilisateurs, et d'autre part lieux et denrées.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

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

PRÉ-REQUIS

Aucun

Ce stage appartient aux itinéraires suivants :

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

L'HYGIÈNE ALIMENTAIRE EN DISTRIBUTION DE REPAS

Durée **1 jour**

Niveau **Fondamentaux du métier**

AGEN
Code IEL : 02: SXK2X267
16/10/19

Myriam DE MIRANDA
DÉLEGATION AQUITAINE
05 53 98 68 90

AGEN
Code IEL : 02: SXK2X329
13/11/19

Myriam DE MIRANDA
DÉLEGATION AQUITAINE
05 53 98 68 90

BAYONNE
Code IEL : 02: SXK2X541
17/06/20

Gaëlle HAURE
DÉLEGATION AQUITAINE
05 59 14 33 83

AGEN
Code IEL : 02: SXK2X476
14/10/20

Myriam DE MIRANDA
DÉLEGATION AQUITAINE
05 53 98 68 90

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 :

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

LA PRÉVENTION DE L'USURE PROFESSIONNELLE EN RESTAURATION COLLECTIVE

Durée **1,5 présentiel + 0,5 enrichi**

Niveau **Fondamentaux du métier**

MARSAC-SUR-L'ISLE
Code IEL : 02: SXK4G020
10-11/02/20

Marine BARBE
DELEGATION AQUITAINE
05 59 14 82 71

 Une adresse courriel personnelle est nécessaire à l'inscription

Code stage : SXK4G

PUBLIC

Agents, agentes de restauration, cuisiniers et cuisinières

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, restitution et si possible visite d'une cuisine.

PRÉ-REQUIS

Aucun

Ce stage appartient aux itinéraires suivants :

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

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

Durée **2 jours**

Niveau **Fondamentaux du métier**

BORDEAUX
Code IEL : 02: SXDLM065
22-23/06/20

Christine Couturier
DELEGATION AQUITAINE
05 58 85 80 42

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 :

- L4RGR Responsable d'une unité de restauration
- I9003 Agent et agente de restauration
- T4M01 Cuisinier.ère
- I1M05 Responsable de production culinaire
- I2M02 Pour une restauration collective durable
- I9012 Cuisinier ou cuisinière
- ZZCUJ Cuisinier ou cuisinière

CODE I2M00

LA QUALITÉ SANITAIRE DES REPAS

PUBLIC

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

OBJECTIFS

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

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

 L'hygiène alimentaire en production de repas	F	2 jours	SX30U
 L'hygiène alimentaire en distribution de repas	F	1 jour	SXK2X
 Réactualisation de la formation "Hygiène alimentaire"	F	1 jour + 1 jour à distance	SX30V
 Le nettoyage des locaux et matériels en restauration collective *	F	2 jours présentiels + 0,5 à distance	SXQ5E

RESPONSABLE DE PRODUCTION CULINAIRE

PUBLIC

Responsables de production culinaire.

OBJECTIFS

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

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

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

LES TECHNIQUES ÉVOLUTIVES DE CUISSON

Durée 2 jours présentiels + 0,5 jour à distance

Niveau Approfondissement

BORDEAUX
Code IEL : 02:SXX4D013
21-22/10/19

Christine Couturier
DELEGATION AQUITAINE
05 58 85 80 42

TALENCE
Code IEL : 02:SXX4D021
27-28/08/20

Christine Couturier
DELEGATION AQUITAINE
05 58 85 80 42

AGEN
Code IEL : 02:SXX4D023
26-27/10/20

Myriam DE MIRANDA
DELEGATION AQUITAINE
05 53 98 68 90

MARSAC-SUR-L'ISLE
Code IEL : 02:SXX4D029
26-27/10/20

Marine BARBE
DELEGATION AQUITAINE
05 59 14 82 71

 Une adresse courriel personnelle est nécessaire à l'inscription

Code stage : SXX4D

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 :

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

L'APPROVISIONNEMENT EN DENRÉES ALIMENTAIRES DE QUALITÉ

Durée 2 jours présentiel + 0,5 jour à distance

Niveau Fondamentaux du métier

LIMOGES
Code IEL : 11: SX30W006
12-13/11/19

Celine BERNARD
DELEGATION LIMOUSIN

POITIERS
Code IEL : 19: SX30W014
28-29/09/20

Françoise ROUHIER-BONNELYE
DELEGATION POITOU CHARENTES
0545922288

 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 :

- L4RGR Responsable d'une unité de restauration
- I1M03 Directeurs et directrices de la restauration collective
- I1M05 Responsable de production culinaire
- I2M02 Pour une restauration collective durable

LE PANORAMA DES DIFFÉRENTES TECHNIQUES DE CUISSON EN RESTAURATION COLLECTIVE

Durée **2 jours**

Niveau **Approfondissement**

ROUEN
Code IEL : 46: SXDLCO06
31/03-01/04/20

Danièle Lebailly
INSET DE NANCY
02 35 89 17 55

LIMOGES
Code IEL : 11: SXDLCO08
16-17/04/20

Celine BERNARD
DELEGATION LIMOUSIN

Code stage : SXDLCO

PUBLIC

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

OBJECTIFS

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

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

CONTENU

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

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Apports théoriques et échanges.

PRÉ-REQUIS

Aucun

Ce stage appartient à l'itinéraire suivant :

I1M05 Responsable de production culinaire

LA GESTION DU MATÉRIEL ET DES ÉQUIPEMENTS EN RESTAURATION COLLECTIVE

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

Niveau **Approfondissement**

ROUEN
Code IEL : 46: SX30S002
15-16/10/19

Danièle Lebailly
INSET DE NANCY
02 35 89 17 55

BORDEAUX
Code IEL : 02: SX30S003
06-07/11/19

Christine Couturier
DELEGATION AQUITAINE
05 58 85 80 42

ROUEN
Code IEL : 46: SX30S005
20-21/11/19

Danièle Lebailly
INSET DE NANCY
02 35 89 17 55

POITIERS
Code IEL : 19: SX30S001
25-26/11/19

Sébastien Nani
DELEGATION POITOU CHARENTES
05 46 42 55 30

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 :

- L4RCR Responsable d'une unité de restauration
- I1M03 Directeurs et directrices de la restauration collective
- I1M05 Responsable de production culinaire

RESPONSABLE D'UNE UNITÉ DE RESTAURATION

PUBLIC

Tout agent exerçant la fonction de gestionnaire ou responsable d'une unité ou d'un service de restauration collective.

OBJECTIFS

- Etre capable de gérer un service restauration dans le respect des règles propres à la restauration collective.
- Etre capable d'encadrer et d'animer une équipe de travail en restauration collective.

GARANTIR LA SÉCURITÉ SANITAIRE DE LA PRODUCTION

 L'hygiène alimentaire en production de repas	F	2 jours	SX30U
 Réactualisation de la formation "Hygiène alimentaire"	F	1 jour + 1 jour à distance	SX30V
 L'élaboration et la mise en oeuvre du plan de maîtrise sanitaire de son unité de restauration *	F	2 jours en présentiel et 1 jour à distance	SX30P
 Alerte sanitaire et gestion de crise en restauration collective *	A	1 jour	C3B01
 L'audit interne, étape obligatoire au service de l'efficacité du plan de maîtrise sanitaire	A	2 jours	SX30T

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

Durée **2 jours**

Niveau **Approfondissement**

POITIERS
Code IEL : 19: SX30T016
21-22/01/21

Françoise ROUHIER-BONNELYE
DELEGATION POITOU CHARENTES
0545922288

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 :

- L4RGR Responsable d'une unité de restauration
- I1M04 Responsable qualité en restauration collective
- I2M00 La qualité sanitaire des repas

POUR UNE RESTAURATION COLLECTIVE DURABLE

PUBLIC

Offre transversale pour une diversité d'acteurs :

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

OBJECTIFS

Inscrire la restauration collective dans une démarche de développement durable selon les 3 piliers humain, économique et environnemental et ainsi :

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

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

	L'organisation d'une équipe de travail en restauration collective *	F	2 jours	SXDLH
	L'éducation au goût : le plaisir comme moteur de l'équilibre alimentaire	F	2 jours	SXDL3
	La conduite d'un projet d'éducation au goût *	A	3 jours	SXDLA
	La restauration scolaire et la laïcité	F	2 jours	SXDL2
	La restauration collective au service de la transmission de notre patrimoine alimentaire et culinaire *	A	2 jours	SXDLB

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

Durée **2 jours**

Niveau **Fondamentaux du métier**

AGEN
Code IEL : 02: SXDL3074
21-22/10/19

Myriam DE MIRANDA
DÉLEGATION AQUITAINE
05 53 98 68 90

BORDEAUX
Code IEL : 02: SXDL3105
25-26/05/20

Christine Couturier
DÉLEGATION AQUITAINE
05 58 85 80 42

AGEN
Code IEL : 02: SXDL3111
26-27/05/20

Myriam DE MIRANDA
DÉLEGATION AQUITAINE
05 53 98 68 90

MARSAC-SUR-L'ISLE
Code IEL : 02: SXDL3123
09/09/20+16/09/20

Marine BARBE
DÉLEGATION AQUITAINE
05 59 14 82 71

MONT-DE-MARSAN
Code IEL : 02: SXDL3107
16-17/11/20

Christine COUTURIER
DÉLEGATION AQUITAINE
05 58 85 80 42

LIMOGES
Code IEL : 11: SXDL3128
16-17/11/20

Celine BERNARD
DÉLEGATION LIMOUSIN

PAU
Code IEL : 02: SXDL3127
08-09/12/20

Gaëlle HAURE
DÉLEGATION AQUITAINE
05 59 14 33 83

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 :

- L3REJ Educateur.trice de jeunes enfants
- L4RGR Responsable d'une unité de restauration
- I9003 Agent et agente de restauration
- I9001 Agent ou agente d'accompagnement à l'éducation de l'enfant - Atsem
- T4M01 Cuisinier.ère
- I2M02 Pour une restauration collective durable
- I9012 Cuisinier ou cuisinière
- I9017 Animateur ou animatrice enfance-jeunesse
- ZZCUJ Cuisinier ou cuisinière

LA RESTAURATION SCOLAIRE ET LA LAÏCITÉ

Durée **2 jours**

Niveau **Fondamentaux du métier**

POITIERS
Code IEL : 19: SXDL2034
27-28/05/20

Françoise ROUHIER-BONNELYE
DELEGATION POITOU CHARENTES
0545922288

Code stage : SXDL2

PUBLIC

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

OBJECTIFS

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

CONTENU

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

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

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

PRÉ-REQUIS

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

Ce stage appartient aux itinéraires suivants :

- L4RGR Responsable d'une unité de restauration
- I1M03 Directeurs et directrices de la restauration collective
- I2M02 Pour une restauration collective durable

RESPONSABLE QUALITÉ EN RESTAURATION COLLECTIVE

PUBLIC

Responsables qualité en restauration collective.

OBJECTIFS

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

ORGANISER LA DÉMARCHE QUALITÉ DU SERVICE DE RESTAURATION

 La mise en place d'une démarche qualité dans un service de restauration collective *

F 2 jours présentiel +
1 jour à distance **SXAM9**

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

F 2 jours en présentiel
et 0,5 jour à distance **SX30R**

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

BORDEAUX
Code IEL : 02: SX30R028
08-09/10/19

Christine Couturier
DELEGATION AQUITAINE
05 58 85 80 42

BAYONNE
Code IEL : 02: SX30R064
30/01/20+18/02/20

Gaëlle HAURE
DELEGATION AQUITAINE
05 59 14 33 83

BORDEAUX
Code IEL : 02: SX30R048
08-09/10/20

Christine Couturier
DELEGATION AQUITAINE
05 58 85 80 42

 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 :

- L4RGR Responsable d'une unité de restauration
- I1M03 Directeurs et directrices de la restauration collective
- I2M02 Pour une restauration collective durable
- I1M04 Responsable qualité en restauration collective
- I9012 Cuisinier ou cuisinière
- ZZCUJ Cuisinier ou cuisinière

DIRECTEURS ET DIRECTRICES DE LA RESTAURATION COLLECTIVE

PUBLIC

Directeurs et directrices de la restauration collective

OBJECTIFS

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

ORGANISER ET PILOTER UN SERVICE DE RESTAURATION COLLECTIVE

	Les politiques publiques de l'alimentation et la gestion de la restauration collective	F	2,5 jours	SXDL9
	L'approvisionnement en denrées alimentaires de qualité	F	2 jours présentiel + 0,5 jour à distance	SX30W
	La mise en place d'un schéma territorial de gestion des biodéchets	A	2 jours présentiels	SXPDB
	Assises territoriales de la transition agro-écologique et de l'alimentation durable *	E	2 jours présentiels	SXATT
	Les projets alimentaires territoriaux *			Z1801

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

BORDEAUX
Code IEL : 02: SXDL9006
07-08/12/20

Christine Couturier
DELEGATION AQUITAINE
05 58 85 80 42

Code stage : SXDL9

PUBLIC

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

OBJECTIFS

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

CONTENU

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

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

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

PRÉ-REQUIS

Aucun

Ce stage appartient à l'itinéraire suivant :

I1M03 Directeurs et directrices de la restauration collective

L'APPROVISIONNEMENT EN DENRÉES ALIMENTAIRES DE QUALITÉ

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

Niveau **Fondamentaux du métier**

LIMOGES
Code IEL : 11: SX30W006
12-13/11/19

Celine BERNARD
DELEGATION LIMOUSIN

POITIERS
Code IEL : 19: SX30W014
28-29/09/20

Françoise ROUHIER-BONNELYE
DELEGATION POITOU CHARENTES
0545922288

 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 :

- L4RGR Responsable d'une unité de restauration
- I1M03 Directeurs et directrices de la restauration collective
- I1M05 Responsable de production culinaire
- I2M02 Pour une restauration collective durable

LA MISE EN PLACE D'UN SCHÉMA TERRITORIAL DE GESTION DES BIODÉCHETS

Durée **2 jours présentiels**

Niveau **Approfondissement**

MONTPELLIER
Code IEL : 48:SPDB012
12-13/03/20

Aurore LEROUX
INSET DE MONTPELLIER

ANGERS
Code IEL : 47:SPDB013
03-04/12/20

Marie Tavernier
INSET D'ANGERS
02 41 22 41 26

Code stage : SPDB

PUBLIC

Responsables techniques et administratifs en charge de la gestion des déchets, directeurs ou directrices de la restauration collective.

OBJECTIFS

Elaborer un plan d'actions partenarial dans la perspective de la généralisation du tri à la source et dans une logique d'économie circulaire territoriale.

CONTENU

- définition du biodéchet et réglementation,
- modes de valorisation : compostage, méthanisation, devenir de la matière organique,
- collecte des biodéchets et compostage de proximité : état des lieux au niveau national et européen, retours d'expérience en milieu rural, péri-urbain et urbain, conditions de réussite des démarches d'articulation entre les deux systèmes,
- place des professionnels : restaurateurs, entreprises agro-alimentaires, agriculteurs,
- articulation avec les autres démarches de planification territoriale, les services espaces verts, l'agriculture urbaine, la lutte contre le gaspillage alimentaire,
- conduite d'un diagnostic territorial participatif et prospectif : gisement, actions déjà réalisées, scénarii,
- élaboration du plan d'actions partenarial.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- apports de connaissances,
- étude de cas,
- retours d'expériences.

PRÉ-REQUIS

Aucun

Ce stage appartient aux itinéraires suivants :

- I2Q17 Directeur ou directrice et cadres chargés ou chargées de la gestion des déchets
- I1M03 Directeurs et directrices de la restauration collective

JOURNÉE D'ACTUALITÉ : IMPACTS DE LA LOI « EGALIM » SUR LES SERVICES DE RESTAURATION

COLLECTIVE

Durée

Niveau **Fondamentaux du métier**

MONT-DE-MARSAN
Code IEL : 02: SXR2G006
04/12/19

Christine COUTURIER
DELEGATION AQUITAINE
05 58 85 80 42

AGEN
Code IEL : 02: SXR2G007
15/01/20

Myriam DE MIRANDA
DELEGATION AQUITAINE
05 53 98 68 90

PAU
Code IEL : 02: SXR2G011
29/01/20

Gaëlle HAURE
DELEGATION AQUITAINE
05 59 14 33 83

BORDEAUX
Code IEL : 02: SXR2G005
05/02/20

Christine Couturier
DELEGATION AQUITAINE
05 58 85 80 42

MARSAC-SUR-L'ISLE
Code IEL : 02: SXR2G008
12/02/20

Marine BARBE
DELEGATION AQUITAINE
05 59 14 82 71

Code stage : SXR2G

PUBLIC

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

OBJECTIFS

- comprendre le sens de l'évolution des politiques publiques de l'alimentation : « vers une alimentation saine, de qualité, durable, accessible à tous et respectueuse du bien-être animal ».
- repérer les évolutions pour les services de restauration.
- identifier les impacts sur le fonctionnement des services de restauration et les évolutions nécessaires permettant d'atteindre les objectifs fixés par la loi.

CONTENU

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

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Apports, échanges, témoignages et ateliers.

PRÉ-REQUIS

Aucun

LA LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE DANS LES RESTAURANTS

Durée **1 jour**

MARSAC-SUR-L'ISLE
Code IEL : 02: SXK4F073
18/03/20

Marine BARBE
DELEGATION AQUITAINE
05 59 14 82 71

BORDEAUX
Code IEL : 02: SXK4F053
25/03/20

Christine Couturier
DELEGATION AQUITAINE
05 58 85 80 42

AGEN
Code IEL : 02: SXK4F057
13/05/20

Myriam DE MIRANDA
DELEGATION AQUITAINE
05 53 98 68 90

MONT-DE-MARSAN
Code IEL : 02: SXK4F054
21/10/20

Christine COUTURIER
DELEGATION AQUITAINE
05 58 85 80 42

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
- I2M02 Pour une restauration collective durable
- 19017 Animateur ou animatrice enfance-jeunesse

LES TECHNIQUES CULINAIRES DE BASE

Durée **3 jours**

Niveau **Fondamentaux du métier**

TALENCE
Code IEL : 02.SXK4E039
24-26/02/20

Christine Couturier
DELEGATION AQUITAINE
05 58 85 80 42

DAX
Code IEL : 02.SXK4E041
24-26/02/20

Christine COUTURIER
DELEGATION AQUITAINE
05 58 85 80 42

MARSAC-SUR-L'ISLE
Code IEL : 02.SXK4E051
04-06/03/20

Marine BARBE
DELEGATION AQUITAINE
05 59 14 82 71

AGEN
Code IEL : 02.SXK4E043
20-22/04/20

Myriam DE MIRANDA
DELEGATION AQUITAINE
05 53 98 68 90

MARSAC-SUR-L'ISLE
Code IEL : 02.SXK4E056
21/10/20

Marine BARBE
DELEGATION AQUITAINE
05 59 14 82 71

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

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

Durée **2 jours**

Niveau **Fondamentaux du métier**

BORDEAUX
Code IEL : 02: SXDL3105
25-26/05/20

Christine Couturier
DELEGATION AQUITAINE
05 58 85 80 42

AGEN
Code IEL : 02: SXDL3111
26-27/05/20

Myriam DE MIRANDA
DELEGATION AQUITAINE
05 53 98 68 90

MARSAC-SUR-L'ISLE
Code IEL : 02: SXDL3123
09/09/20+16/09/20

Marine BARBE
DELEGATION AQUITAINE
05 59 14 82 71

MONT-DE-MARSAN
Code IEL : 02: SXDL3107
16-17/11/20

Christine COUTURIER
DELEGATION AQUITAINE
05 58 85 80 42

LIMOGES
Code IEL : 11: SXDL3128
16-17/11/20

Celine BERNARD
DELEGATION LIMOUSIN

PAU
Code IEL : 02: SXDL3127
08-09/12/20

Gaëlle HAURE
DELEGATION AQUITAINE
05 59 14 33 83

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 :

- L3REJ Educateur.trice de jeunes enfants
- L4RGR Responsable d'une unité de restauration
- I9003 Agent et agente de restauration
- I9001 Agent ou agente d'accompagnement à l'éducation de l'enfant - Atsem
- T4M01 Cuisinier.ère
- I2M02 Pour une restauration collective durable
- I9012 Cuisinier ou cuisinière
- I9017 Animateur ou animatrice enfance-jeunesse
- 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**

BAYONNE
Code IEL : 02: SX30R064
30/01/20+18/02/20

Gaëlle HAURE
DELEGATION AQUITAINE
05 59 14 33 83

BORDEAUX
Code IEL : 02: SX30R048
08-09/10/20

Christine Couturier
DELEGATION AQUITAINE
05 58 85 80 42

 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 :

- L4RGR Responsable d'une unité de restauration
- I1M03 Directeurs et directrices de la restauration collective
- I2M02 Pour une restauration collective durable
- I1M04 Responsable qualité en restauration collective
- I9012 Cuisinier ou cuisinière
- ZZCUJ Cuisinier ou cuisinière

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

BORDEAUX
Code IEL : 02: SXDL9006
07-08/12/20

Christine Couturier
DELEGATION AQUITAINE
05 58 85 80 42

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

LES MENUS VÉGÉTARIENS

Durée **1 jour**

Niveau **Approfondissement**

BORDEAUX
Code IEL : 02: SX50H002
15/01/20

Christine Couturier
DELEGATION AQUITAINE
05 58 85 80 42

MONT-DE-MARSAN
Code IEL : 02: SX50H003
29/01/20

Christine COUTURIER
DELEGATION AQUITAINE
05 58 85 80 42

MARSAC-SUR-L'ISLE
Code IEL : 02: SX50H016
01/04/20

Marine BARBE
DELEGATION AQUITAINE
05 59 14 82 71

PAU
Code IEL : 02: SX50H021
06/05/20

Gaëlle HAURE
DELEGATION AQUITAINE
05 59 14 33 83

AGEN
Code IEL : 02: SX50H007
02/07/20

Myriam DE MIRANDA
DELEGATION AQUITAINE
05 53 98 68 90

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
- ZZCUJ Cuisinier ou cuisinière

L'ACCUEIL DES CONVIVES DURANT LE TEMPS DU REPAS

Durée **2 jours**

Niveau **Fondamentaux du métier**

BORDEAUX
Code IEL : 02: SXK4H013
20-21/04/20

Christine Couturier
DELEGATION AQUITAINE
05 58 85 80 42

Code stage : SXK4H

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

Accueillir et accompagner ses convives pour que le temps du repas soit un temps de plaisir, d'éducation et de partage.

CONTENU

La connaissance du public accueilli : aspects psychologiques, besoins nutritionnels, comportements alimentaires. L'environnement du repas: la durée du repas, l'ambiance sonore, l'encadrement du groupe en fonction de ses caractéristiques. Encourager l'autonomie du convive. Appréhender l'importance du temps du repas. La symbolique de l'alimentation. Le repas : un temps fort de communication, de partage, d'intégration et d'éducation. Le rôle éducatif des personnels de restauration. Education nutritionnelle : éveiller au goût, sensibiliser à l'équilibre alimentaire.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Apports théoriques, échanges autour des pratiques, mises en situation.

PRÉ-REQUIS

Aucun

Ce stage appartient à l'itinéraire suivant :

19003 Agent et agente de restauration

LA FICHE TECHNIQUE, OUTIL DE GESTION EN RESTAURATION COLLECTIVE

Durée **1 jour**

Niveau **Fondamentaux du métier**

MARSAC-SUR-L'ISLE
Code IEL : 02: SXKYG022
23/11/20

Marine BARBE
DELEGATION AQUITAINE
05 59 14 82 71

BORDEAUX
Code IEL : 02: SXKYG016
25/11/20

Christine Couturier
DELEGATION AQUITAINE
05 58 85 80 42

 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 :

- L4RGR Responsable d'une unité de restauration
- I9012 Cuisinier ou cuisinière
- ZZCUJ Cuisinier ou cuisinière

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

Durée **2 jours**

Niveau **Fondamentaux du métier**

BORDEAUX
Code IEL : 02: SXDLM065
22-23/06/20

Christine Couturier
DELEGATION AQUITAINE
05 58 85 80 42

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 :

- L4RGR Responsable d'une unité de restauration
- I9003 Agent et agente de restauration
- T4M01 Cuisinier.ère
- I1M05 Responsable de production culinaire
- I2M02 Pour une restauration collective durable
- I9012 Cuisinier ou cuisinière
- ZZCUJ Cuisinier ou cuisinière

ATELIER CULINAIRE : VALORISATION DES LÉGUMINEUSES ET CÉRÉALES BIO **Durée** 2 jours**Niveau** Approfondissement**PAU**
Code IEL : 02.SXK1C055
24-25/02/20Gaëlle HAURE
DELEGATION AQUITAINE
05 59 14 33 83**MONT-DE-MARSAN**
Code IEL : 02.SXK1C038
20-21/04/20Christine COUTURIER
DELEGATION AQUITAINE
05 58 85 80 42**BORDEAUX**
Code IEL : 02.SXK1C037
06-07/07/20Christine Couturier
DELEGATION AQUITAINE
05 58 85 80 42**AGEN**
Code IEL : 02.SXK1C041
27-28/08/20Myriam DE MIRANDA
DELEGATION AQUITAINE
05 53 98 68 90**Code stage : SXK1C****PUBLIC**

Cuisinier.ère.s

OBJECTIFS

- identifier tout l'intérêt de la consommation des légumineuses et céréales bio sur les différents plans écologique, économique et de la santé publique,
- développer des préparations à base de légumineuses et de céréales bio en tenant compte de leur saisonnalité et de l'approvisionnement local, dans le respect des règles sanitaires et nutritionnelles.

CONTENU

- connaissance des légumineuses et des céréales bio : définition, diversité des variétés, richesse nutritionnelle, intérêt écologique et économique,
- la cuisine des légumineuses et des céréales bio : les techniques adaptées de cuisson, les associations pour diversifier les sources de protéines,
- les recettes pour élargir l'offre alimentaire tout en maîtrisant voire en réduisant les coûts de production,
- réalisation de fiches techniques,
- la communication auprès des convives.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Apports théoriques et ateliers de pratique en cuisine pédagogique.

PRÉ-REQUIS

Aucun

Ce stage appartient aux itinéraires suivants :

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

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

Durée **2 jours**

Niveau **Approfondissement**

MONT-DE-MARSAN
Code IEL : 02:SXK31078
20-21/01/20

Christine COUTURIER
DELEGATION AQUITAINE
05 58 85 80 42

BORDEAUX
Code IEL : 02:SXK31077
22/01/20+29/01/20

Christine Couturier
DELEGATION AQUITAINE
05 58 85 80 42

PAU
Code IEL : 02:SXK31137
15-16/09/20

Gaëlle HAURE
DELEGATION AQUITAINE
05 59 14 33 83

POITIERS
Code IEL : 19:SXK31122
17-18/09/20

Françoise ROUHIER-BONNELYE
DELEGATION POITOU CHARENTES
0545922288

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

LES TECHNIQUES ÉVOLUTIVES DE CUISSON

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

Niveau **Approfondissement**

TALENCE
Code IEL : 02.SXK4D021
27-28/08/20

Christine Couturier
DELEGATION AQUITAINE
05 58 85 80 42

AGEN
Code IEL : 02.SXK4D023
26-27/10/20

Myriam DE MIRANDA
DELEGATION AQUITAINE
05 53 98 68 90

MARSAC-SUR-L'ISLE
Code IEL : 02.SXK4D029
26-27/10/20

Marine BARBE
DELEGATION AQUITAINE
05 59 14 82 71

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

LE PORTAGE DES REPAS À DOMICILE

Durée **2.5 jours**

Niveau **Fondamentaux du métier**

BORDEAUX
Code IEL : 02:0L4T2014
17-18/09/20

Christine Couturier
DELEGATION AQUITAINE
05 58 85 80 42

 Une adresse courriel personnelle est nécessaire à l'inscription

Code stage : 0L4T2

PUBLIC

Agents chargés du portage des repas. Responsables de service chargés du portage de repas à domicile.

OBJECTIFS

Effectuer le portage des repas à domicile dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité sanitaire.

CONTENU

- contexte réglementaire et périmètre de responsabilité,
- choix des contenants et des véhicules,
- rappel des fondamentaux de la sécurité sanitaire,
- réglementation en restauration collective et traçabilité des denrées transportées,
- protocole, contrôles et autocontrôles des livraisons au domicile,
- rappel sur l'équilibre nutritionnel et le programme national nutrition santé,
- missions et rôle des agents de restauration collective.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Cette formation est réalisée en présentiel avec un temps de mise à disposition de ressources pédagogiques accessibles sur la plateforme numérique du CNFPT (Formadist). Apports théoriques. Cas pratiques.

PRÉ-REQUIS

Disposer d'un environnement numérique de travail. Avoir suivi une formation sur l'hygiène alimentaire en restauration collective.

Ce stage appartient aux itinéraires suivants :

- L3R03 Aide à domicile
- L3RAS Aide-soignant et aide-soignante

LA QUALITÉ NUTRITIONNELLE ET LES MENUS EN RESTAURATION SCOLAIRE

Durée **3 jours** présentiels

Niveau **Fondamentaux du métier**

LIMOGES
Code IEL : 11: SXAMN018
17-18/02/20

Celine BERNARD
DELEGATION LIMOUSIN

BORDEAUX
Code IEL : 02: SXAMN012
08-10/06/20

Christine Couturier
DELEGATION AQUITAINE
05 58 85 80 42

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.

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

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

Niveau **Fondamentaux du métier**

BORDEAUX
Code IEL : 02: SXAMM010
12-13/03/20+03/04/20

Christine Couturier
DELEGATION AQUITAINE
05 58 85 80 42

 Une adresse courriel personnelle est nécessaire à l'inscription

Code stage : SXAMM

PUBLIC

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

OBJECTIFS

- identifier les conditions de fonctionnement de l'unité de restauration préalables à la mise en place du système HACCP,
- mettre en oeuvre le système HACCP selon ses sept principes,
- établir les procédures de traçabilité et de gestion des non-conformités.

CONTENU

Le plan de maîtrise sanitaire comprend :

- l'identification des conditions de fonctionnement de l'unité de restauration,
- le respect des bonnes pratiques d'hygiène,
- la rédaction du plan de maîtrise de la sécurité des aliments selon les sept principes de l'HACCP dont :
 - analyser les dangers,
 - identifier les points critiques,
 - établir les limites critiques,
 - établir un système de surveillance pour chaque point critique,
 - établir les actions correctives,
 - établir les procédures de vérification,
 - établir un système documentaire et conserver les enregistrements.
- l'établissement des procédures de traçabilité et de gestion des non-conformités.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- apports théoriques,
- travail en sous-groupes,
- étude de cas.

Cette formation fait l'objet d'un temps à distance sous forme d'un module de e-formation accessible depuis la plateforme numérique d'apprentissage du CNFPT.

PRÉ-REQUIS

Maîtriser les bonnes pratiques d'hygiène et les bases de la microbiologie. Disposer d'un ordinateur avec accès internet, d'une adresse courriel individuelle.

Ce stage appartient à l'itinéraire suivant :

19012 Cuisinier ou cuisinière

ATELIER CULINAIRE : VALORISATION DES FRUITS ET LÉGUMES

Durée **2 jours**

Niveau **Fondamentaux du métier**

SIORAC-DE-RIBÉRAC
Code IEL : 02:SXK1B040
29-30/10/19

Marine BARBE
DELEGATION AQUITAINE
05 59 14 82 71

MARSAC-SUR-L'ISLE
Code IEL : 02:SXK1B079
24-25/02/20

Marine BARBE
DELEGATION AQUITAINE
05 59 14 82 71

TALENCE
Code IEL : 02:SXK1B066
20-21/04/20

Christine Couturier
DELEGATION AQUITAINE
05 58 85 80 42

DAX
Code IEL : 02:SXK1B067
06-07/07/20

Christine COUTURIER
DELEGATION AQUITAINE
05 58 85 80 42

AGEN
Code IEL : 02:SXK1B068
06-07/07/20

Myriam DE MIRANDA
DELEGATION AQUITAINE
05 53 98 68 90

PAU
Code IEL : 02:SXK1B083
26-27/10/20

Gaëlle HAURE
DELEGATION AQUITAINE
05 59 14 33 83

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

ZZCUJ Cuisinier ou cuisinière

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.

LE PANORAMA DES DIFFÉRENTES TECHNIQUES DE CUISSON EN RESTAURATION COLLECTIVE

Durée **2 jours**

Niveau **Approfondissement**

ROUEN
Code IEL : 46: SXDLC006
31/03-01/04/20

Danièle Lebailly
INSET DE NANCY
02 35 89 17 55

LIMOGES
Code IEL : 11: SXDLC008
16-17/04/20

Celine BERNARD
DELEGATION LIMOUSIN

Code stage : SXDLC

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 :

11 M05 Responsable de production culinaire

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 RESTAURATION SCOLAIRE ET LA LAÏCITÉ

Durée **2 jours**

Niveau **Fondamentaux du métier**

POITIERS
Code IEL : 19: SXDL2034
27-28/05/20

Françoise ROUHIER-BONNELYE
DELEGATION POITOU CHARENTES
0545922288

Code stage : SXDL2

PUBLIC

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

OBJECTIFS

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

CONTENU

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

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

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

PRÉ-REQUIS

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

Ce stage appartient aux itinéraires suivants :

- L4RGR Responsable d'une unité de restauration
- I1M03 Directeurs et directrices de la restauration collective
- 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**

ROUEN
Code IEL : 46: SXAM5002
26-28/11/19

Danièle Lebailly
INSET DE NANCY
02 35 89 17 55

POITIERS
Code IEL : 19: SXAM5004
08-10/04/20

Françoise ROUHIER-BONNELYE
DÉLÉGATION POITOU CHARENTES
0545922288

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**

ROUEN
Code IEL : 46: SXAMBO02
15-16/01/20

Danièle Lebailly
INSET DE NANCY
02 35 89 17 55

NANCY
Code IEL : 46: SXAMBO04
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

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

Durée **1 jour**

Niveau **Fondamentaux du métier**

MARSAC-SUR-L'ISLE
Code IEL : 02:SXK30082
27/05/20

Marine BARBE
DÉLEGATION AQUITAINE
05 59 14 82 71

AGEN
Code IEL : 02:SXK30074
16/11/20

Myriam DE MIRANDA
DÉLEGATION AQUITAINE
05 53 98 68 90

Code stage : SXK30

PUBLIC

Agent.e.s de restauration travaillant dans une unité organisée en liaison froide

OBJECTIFS

- situer son rôle dans le processus de production en liaison froide,
- servir les préparations livrées en respectant les exigences d'hygiène et de sécurité sanitaire et la qualité gustative des préparations.

CONTENU

- le process de liaison froide,
- l'importance des pratiques professionnelles en office sur la qualité du produit fini,
- rappels sur la réglementation en matière d'hygiène alimentaire, de traçabilité, de durée de vie des préparations et d'étiquetage,
- la réception des préparations culinaires et les autocontrôles à effectuer en office,
- la préparation des différentes composantes du repas,
- les modalités de remise en température des préparations culinaires destinées à être consommées chaudes selon leur conditionnement, la nature des produits, et les fours de remise en température,
- les bonnes pratiques pour préserver la qualité organoleptique des préparations culinaires,
- les écogestes dans un objectif d'économie de ressources.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Apports théoriques et si possible exercice en situation

PRÉ-REQUIS

Avoir suivi le module " L'hygiène alimentaire en points de distribution "

Ce stage appartient à l'itinéraire suivant :

19003 Agent et agente de restauration

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

Durée **2 jours**

Niveau **Approfondissement**

ROUEN
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 PRÉPARATION ET LA CUISSON DES POISSONS

Durée **2 jours**

Niveau **Approfondissement**

MARSAC-SUR-L'ISLE
Code IEL : 02:0L4U3013
24-25/09/20

Marine BARBE
DELEGATION AQUITAINE
05 59 14 82 71

TALENCE
Code IEL : 02:0L4U3009
19-20/10/20

Christine Couturier
DELEGATION AQUITAINE
05 58 85 80 42

Code stage : 0L4U3

PUBLIC

Cuisinier et cuisinière, agent et agente de cuisine ayant à préparer des poissons.

OBJECTIFS

Savoir réaliser, diversifier et valoriser les recettes de poissons en restauration collective en maîtrisant les techniques de cuisson, dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité sanitaire.

CONTENU

- les différents poissons d'eau douce et d'eau de mer : espèces, classification, coûts, conservation, préparation,
- les techniques de cuisson : le choix d'une technique selon le produit (pocher, sauter, griller, rôti, en gratin),
- les sauces, la présentation.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- apports théoriques,
- mise en situation en cuisine pédagogique.

Echanges de bonnes pratiques.

PRÉ-REQUIS

Maîtriser les techniques culinaires de base.

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

Durée **2 jours**

Niveau **Approfondissement**

POITIERS
Code IEL : 19: SX30T016
21-22/01/21

Françoise ROUHIER-BONNELYE
DELEGATION POITOU CHARENTES
0545922288

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 :

- L4RGR Responsable d' une unité de restauration
- I1M04 Responsable qualité en restauration collective
- I2M00 La qualité sanitaire des repas

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.

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.

QUALITÉ NUTRITIONNELLE ET MENUS EN ÉTABLISSEMENT D'ACCUEIL POUR PERSONNES ÂGÉES

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

Niveau **Fondamentaux du métier**

MONT-DE-MARSAN
Code IEL : 02:C3C04002
18-19/06/20

Christine COUTURIER
DELEGATION AQUITAINE
05 58 85 80 42

 Une adresse courriel personnelle est nécessaire à l'inscription

Code stage : C3C04

PUBLIC

Cuisinier.ère.s ou agent.e.s chargé.e.s d'élaborer les menus en établissement d'accueil pour personnes âgées.

OBJECTIFS

Elaborer les menus en tenant compte des spécificités et des besoins de la personne âgée, de la réglementation et des recommandations en vigueur.

CONTENU

- les besoins spécifiques de la personne âgée en matière nutritionnelle,
- les principaux risques,
- l'incidence des pathologies sur les besoins,
- le décret du 30/01/2012 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis en établissement,
- les recommandations du PNNS et du GEMRCN,
- identifier et classer les aliments en fonction de leurs apports,
- la rédaction des menus : outil méthodologique simple pour élaborer le plan alimentaire (fréquence, grammages,...).

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

apports théoriques, échanges, exercices pratiques.

PRÉ-REQUIS

Aucun

Ce stage appartient à l'itinéraire suivant :

L4RGR Responsable d'une unité de restauration

L'ÉLABORATION DE PÂTISSERIES SIMPLES

Durée **2 jours**

Niveau **Fondamentaux du métier**

MARSAC-SUR-L'ISLE
Code IEL : 02:OL4U6018
26-27/03/20

Marine BARBE
DELEGATION AQUITAINE
05 59 14 82 71

Code stage : OL4U6

PUBLIC

Cuisiniers et cuisinières, agents et agentes de production.

OBJECTIFS

- maîtriser les techniques de base d'élaboration de pâtisseries simples à partir de produits bruts ou semi-élaborés,
- repérer les critères sanitaires, sensoriels et nutritionnels pour une prestation de qualité.

CONTENU

- produits bruts, produits semi-élaborés,
- pâtisseries traditionnelles : tartes, choux, éclairs, brioches, babas, millefeuilles,
- biscuits : génoise, charlotte,
- crèmes et mousses,
- montage de pâtisseries simples,
- élaboration de la fiche technique.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Alternance de théorie et de mise en pratique en cuisine pédagogique.

PRÉ-REQUIS

Aucun

Ce stage appartient à l'itinéraire suivant :

ZZCUJ Cuisinier ou cuisinière

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.

ATELIER CULINAIRE : LES PRÉPARATIONS À TEXTURE MODIFIÉE

Durée **2 jours**

Niveau **Approfondissement**

MONT-DE-MARSAN
Code IEL : 02:SXX1D014
17-18/02/20

Christine COUTURIER
DELEGATION AQUITAINE
05 58 85 80 42

Code stage : SXX1D

PUBLIC

Cuisinier.ère.s travaillant en établissement d'hébergement pour personnes âgées dépendantes ou en cuisine centrale livrant des repas pour ces établissements ou pour la livraison à domicile.

OBJECTIFS

- identifier le contexte de la mise en œuvre des préparations à texture modifiée,
- appréhender la mise en œuvre de textures hachées, mixées ou gélifiées pour répondre aux contraintes de ses convives, dans le respect de leurs besoins nutritionnels et des règles sanitaires applicables,
- valoriser ses préparations en jouant sur le goût, les couleurs, les formes, etc.

CONTENU

- rappel sur les besoins nutritionnels des convives concernés (jeune enfant ou personne âgée) et recommandations à mettre en œuvre,
- pathologies indicatives pour mettre en des préparations spécifiques (régimes, handicaps liés à certaines maladies de la personne âgée, autres...),
- règles sanitaires et traçabilité spécifiques à ce type de préparations,
- pratiques et recettes mises en œuvre le plus couramment par les stagiaires,
- choix et préparation des aliments selon les besoins et goûts des convives,
- analyse des fiches techniques correspondantes,
- préparation de différents mets sous forme mixée, hachée, gélifiée.

MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Apports pédagogiques alternés par diététicien.ne et formateur.rice en cuisine collective : apports théoriques, exercices à partir de ses pratiques, ateliers de mise en œuvre, analyse critique de sa pratique.

PRÉ-REQUIS

Aucun

Ce stage appartient aux itinéraires suivants :

- 19012 Cuisinier ou cuisinière
- ZZCUJ Cuisinier ou cuisinière