Les formations du CNFPT dans le domaine de la restauration
21 février 2015

4 mars 2015

La formation continue des agents territoriaux

- **Depuis 2008, les agents territoriaux ont une obligation de formation continue tout au long de la carrière :**
  - ***Formation d'intégration de 5 jours durant l'année de stage commune à tous les agents,***
  - ***Formation de professionnalisation (3-10 jours pour le 1er emploi, puis 2-10 jours tous les 5 ans) pour actualiser ses connaissances et se professionnaliser dans son poste de travail***
  - ***Auquel s'ajoute un droit individuel à la formation (DIF) de 20h/an pour des actions de formation à la demande de l'agent***

L’offre de service du CNFPT

- **Un catalogue de formation annuel accessible en ligne au fil de l’année, diffusé dès octobre**

www.cnfpt.fr

- **Des actions de formation organisées par territoire dans chaque département, après recensement des besoins de formation pour former au plus près des collectivités**

L'offre de formation du domaine restauration

- **Les formations en hygiène alimentaire :**
  - **Action de formation pour tout agent en contact avec les denrées alimentaires :**
  - **Hygiène alimentaire en restauration collective - 2 jours**

  Organisées dans tous les départements et en union de collectivités et en intra

Les formations liées à la nutrition

Qualité nutritionnelle et menus en restauration scolaire – 3 jours

Organisées dans tous les départements

Les formations pour l'accompagnement des enfants durant le temps du repas

le temps du repas à l'école, un temps de plaisir et d'éducation – 3 jours

Organisées dans tous les départements

- **Des formations aux techniques culinaires:**

(Entrées, plats cuisinés, desserts, poissons, produits bio,)

Bien manger dans ma petite cantine

Le contexte :

La loi du 27 juillet 2010 suivie du décret et de l'arrêté du 30/09/2011 relatifs à la qualité nutritionnelle des repas servis en restauration scolaire.

Au départ, une action initiée en 2012 par le Ministère de l'Alimentation dans le cadre du Plan National Alimentation, en partenariat avec le CNFPT, à destination des agents des « petites cantines » (80 repas/jour) souvent seuls et isolés, qui ont des difficultés pour se former.

En Aquitaine, 6 sessions organisées (Gironde, Landes , Lot-et-Garonne)

En Lot-et-Garonne, 1 session organisée en Mai 2012 à Lagupie avec 12 participants

Bien manger dans ma petite cantine

Public

Tout agent chargé d'élaborer et de confectionner les repas dans les services de restauration scolaire servant moins de 120 repas/jour.

Les agents fourniront leurs grilles menus sur 20 repas consécutifs.

Un groupe est constitué d'une dizaine de participants

Objectifs

Etablir un diagnostic des grilles de menus existantes,

Mettre en oeuvre les règles d'équilibre des menus définies par la règlementation du 30/09/2011,

Développer un réseau d'entraide entre professionnels.

Cette formation est organisée à l'échelle d'un territoire regroupant une dizaine de services restauration ayant les mêmes conditions d'exercice (moins de 80 repas servis en moyenne par jour).

Durée : 2 mercredis espacés de 15 jours

Bien manger dans ma petite cantine suite

Contenu

- Connaître les nouvelles exigences règlementaires : règlementation du 30/09/2011 et les recommandations du PNNS, GEMRCN,

- Connaître les besoins des enfants 3-12 ans,

- Connaître et utiliser les outils : plan alimentaire, grille de menus, fréquence de service des plats

- Choisir les produits répondant le mieux aux critères exigés (nutritionnels, saisonnalité)

- Utiliser les fiches techniques