

LES JOURNEES DE LA RESTAURATION SCOLAIRE

PUBLIC :

Le tandem élu-cadre

DURÉE : 3 jours

Code : O9002

OBJECTIFS :

- Appliquer les bonnes pratiques de stockage des denrées alimentaires en fonction de leur nature ;
- Animer un système de qualité de gestion des stocks ;
- Synthétiser les données clefs pour rendre compte.

CONTENU :

- Les procédures de la commande publique ;
- Rappels des bonnes pratiques d'hygiène alimentaire ;
- Contrôle des stocks : inventaire des stocks ;
- Prendre en main un logiciel professionnel de la gestion des stocks ;
- Calculer les indicateurs : stock minimum, stock d'alerte, stock de secours ;
- La place de la vision politique ;
- Les deltas de commande, de livraison et de stockage.

INFORMATIONS À PRENDRE EN COMPTE :

Formation mixte, les billets d'avions des élus seront pris en charge par le SPC PF.

Code	Dates	Lieu	Date limite de candidature
O9002002	Du Mardi 23 au Jeudi 25 Février 2021	Iles du Vent	03/02/2021

L'ORGANISATION ET LA PRODUCTION CULINAIRE EN RESTAURATION SCOLAIRE POUR LES CHEFS ET LEURS SECONDS

PUBLIC :

Les chefs et leurs seconds.

PRÉREQUIS :

OBLIGATOIRE :

- 1 coiffe 100% coton (ou à défaut des charlottes jetables sous emballage, à raison de 1 charlotte par jour) ;
- 1 veste de cuisine manches courtes 100% coton ;
- 1 pantalon de cuisine 100% coton ;
- 1 tablier de cuisine (si possible à bavette) 100% coton ;
- 1 paire de chaussures de sécurité spéciale cuisine anti-dérapantes ;
- 8 torchons propres, soit 2 torchons propres par jour.

DURÉE : 5 jours

Code : O2003

OBJECTIFS :

- Mettre en place une gestion des approvisionnements et de maîtrise des coûts ;
- Organiser la production ;
- Sécuriser la production alimentaire et les transferts ;
- Optimiser les outils de production ;
- Motiver les équipes.

CONTENU :

- Gestion de la cuisine collective ;
- La démarche qualité ;
- La sécurité alimentaire (rappels) ;
- Le plan alimentaire ;
- Manger local ;
- Menus végétariens ;
- Le gaspillage alimentaire ;
- Mise en oeuvre des techniques d'organisation de la production et mise en place des bases du classeur Qualité ;
- Rappels sur l'équilibre alimentaire et la nutrition de l'enfant de maternelle et de primaire ;
- Création d'un Plan Alimentaire type pour les diverses unités de restauration collective communale ;
- Le Document unique :
 - PMS: guide des bonnes Pratiques d'Hygiène, Sécurisé, Environnement avec méthode QSE ;
 - Conception basique ;
- Rangement et remise en état des locaux ;
- Création d'un Plan Alimentaire type pour les diverses unités de restauration collective communale.

Code	Dates	Lieu	Date limite de candidature
O2003001	Du Lundi 19 au Vendredi 23 Juillet 2021	Îles sous le vent	02/06/2021
O2003002	Du Lundi 13 au Vendredi 17 Septembre 2021	Les MARQUISES	04/08/2021

LA GESTION DU MAGASIN EN RESTAURATION COLLECTIVE

PUBLIC :

Les agents chargés de la gestion des stocks en restauration collective, les responsables de production culinaire et les cuisiniers-ères.

DURÉE : 4 jours**Code : O2002****OBJECTIFS :**

- Gérer le magasin d'une unité de restauration dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire ;
- Maîtriser l'organisation du circuit des matières premières.

CONTENU :

- La réglementation concernant le transport des denrées alimentaires ;
- Les autocontrôles lors de la réception des denrées ;
- La gestion de la traçabilité ;
- L'organisation physique du magasin ;
- La gestion dynamique des stocks : rotation, stocks de sécurité ;
- L'informatisation de la gestion des stocks ;
- Les relations avec les autres acteurs : cuisine, fournisseurs.

Code	Dates	Lieu	Date limite de candidature
O2002005	Du Mardi 25 au Vendredi 28 Mai 2021 (Grande collectivité)	CGF	14/04/2021
O2002004	Du Lundi 12 au Vendredi 16 Juillet 2021 (Petite collectivité)	CGF	02/06/2021