

## LES TECHNIQUES CULINAIRES DE BASE

**PUBLIC :**

Le personnel chargé de la production en restauration scolaire.

**DURÉE : 4 jours**

**Code : O2001**

**VOTRE INTERLOCUTEUR :**

**Imera SOUCHE**  
imera.souche@cgf.pf  
40 547 823

**OBJECTIFS :**

- Maîtriser les techniques culinaires de base.

**CONTENU :**

- La technologie des produits, les modes de conservation ;
- Les types de cuissons ;
- Les préparations et fabrications : hors d'œuvres, entrées, viandes, volaille, légumes, surgelés, produits élaborés et semi-élaborés, pâtisseries ;
- Les notions de gestion de production : pourcentage de perte, grammage, point de contrôle ;
- L'organisation du travail : analyse et planification des tâches, utilisation de fiches techniques ;
- Les notions de diététique ;
- L'hygiène : contraintes réglementaires, maîtrise des risques ;
- La gestion rationnelle des ressources : eau, énergie.

Code	Dates	Lieu	Date limite de candidature
O2001008	Du Mardi 03 au Vendredi 06 Avril 2018	Iles du Vent	02/02/2018

# LES RECOMMANDATIONS NUTRITIONNELLES POUR L'ENFANT EN ÂGE SCOLAIRE

**PUBLIC :**

Les responsables en charge de la restauration scolaire et des achats, les cuisiniers et le personnel chargé de l'élaboration des menus.

**DURÉE : 3 jours**

**Code : O6003**

**VOTRE INTERLOCUTEUR :**

**Imera SOUCHE**

imera.souche@cgf.pf

40 547 823

**OBJECTIFS :**

- Connaitre les bases de l'équilibre nutritionnel ;
- Proposer des menus équilibrés pour un enfant en âge scolaire.

**CONTENU :**

- Les fondamentaux de l'équilibre nutritionnel ;
- Les bases de la diététique : les groupements d'aliments et leurs intérêts nutritionnels, les principaux nutriments ;
- Les codes couleurs ;
- Les apports journaliers recommandés (les besoins alimentaires et la ration calorique, calcul des apports, calcul des rations types par classe d'âge).

Code	Dates	Lieu	Date limite de candidature
O6003001	Du Mardi 22 au Jeudi 24 Mai 2018	Iles du Vent	16/03/2018

## LA SURVEILLANCE DES ENFANTS DANS UN RESTAURANT SCOLAIRE

### PUBLIC :

Les agents en charge de la surveillance pendant les repas, les cuisiniers, les aide-cuisiniers, les femmes de services.

**DURÉE : 2 jours**

**Code : O7001**

### VOTRE INTERLOCUTEUR :

Imera SOUCHE

imera.souche@cgf.pf

40 547 823

### OBJECTIFS :

- Comprendre l'importance du temps de repas dans le développement de l'enfant ;
- Accompagner efficacement ces moments de vie collective.

### CONTENU :

- L'alimentation chez l'enfant ;
- Le rapport à la nourriture de l'enfant et les causes du refus de manger ;
- La relation éducative pendant le temps du repas ;
- La gestion des temps avant/après le repas.

Code	Dates	Lieu	Date limite de candidature
O7001004	Du Mardi 17 au Mercredi 18 Juillet 2018	Iles du Vent	18/05/2018

# LA GESTION FINANCIÈRE ET JURIDIQUE D'UN SERVICE DE RESTAURATION SCOLAIRE

**PUBLIC :**

Les responsables et/ou directeurs financiers ;

Les gestionnaires et/ou responsables du suivi financier de la restauration scolaire.

**DURÉE : 3 jours**

**Code : I2006**

**VOTRE INTERLOCUTEUR :**

**Imera SOUCHE**  
imera.souche@cgf.pf  
40 547 823

**OBJECTIFS :**

- Maîtriser et concilier la tarification à une gestion du budget du service de restauration scolaire.

**CONTENU :**

- Les avantages et inconvénients des différents modes de gestion du service de restauration scolaire ;
- Le cadre législatif et réglementaire d'un service de restauration scolaire ;
- La transition d'une gestion par une association à une gestion en régie ou déléguée et vice-versa ;
- L'analyse des coûts de production et de fonctionnement du service de restauration scolaire ;
- Les mesures d'aides sociales ;
- La définition et la fixation du tarif du service de restauration scolaire.

Code	Dates	Lieu	Date limite de candidature
I2006001	Du Mardi 15 au Jeudi 17 Mai 2018	CGF	15/02/2018