

RESTAURATION SCOLAIRE

| SOUS-DOMAINES | LISTE DES STAGES | CODE | DATES | LIEU | PAGE |
|--|--|----------|--|--------------|------|
| APPROCHE GÉNÉRALE DE LA RESTAURATION SCOLAIRE | LA GESTION OPÉRATIONNELLE D'UN SERVICE DE RESTAURATION SCOLAIRE | 01003001 | Du Mardi 1 ^{er} au Jeudi 3 Octobre 2019 | CGF | 121 |
| ORGANISATION ET PRODUCTION | LA GESTION DU MAGASIN EN RESTAURATION COLLECTIVE | 02002002 | Du Mercredi 24 au Vendredi 26 Juillet 2019 | CGF | 122 |
| | LES TECHNIQUES CULINAIRES DE BASE | 02001013 | Du Mardi 17 au Vendredi 20 Septembre 2019 | Tahiti | 123 |
| HYGIÈNE ET SÉCURITÉ ALIMENTAIRE | L'HYGIÈNE ET LES RISQUES ALIMENTAIRES | 03002010 | Du Lundi 16 au Mardi 17 Septembre 2019 | Iles du Vent | 124 |
| ÉQUILIBRE NUTRITIONNEL | LES RECOMMANDATIONS NUTRITIONNELLES POUR L'ENFANT EN ÂGE SCOLAIRE | 06003003 | Du Mardi 16 au Jeudi 18 Juillet 2019 | CGF | 125 |
| SURVEILLANCE | LA SURVEILLANCE DES ENFANTS DANS UN RESTAURANT SCOLAIRE | 07001007 | Du Mardi 29 au Mercredi 30 Octobre 2019 | CGF | 126 |

LA GESTION OPÉRATIONNELLE D'UN SERVICE DE RESTAURATION SCOLAIRE



PUBLIC

Les directeurs, les responsables ou les gestionnaires chargés de la gestion opérationnelle des services de restauration scolaire.

DURÉE - CODE

- 3 jours
- Code : 01003

VOTRE INTERLOCUTEUR

Mme SOUCHÉ Imera - 40 54 78 23
imerasouche@cgf.pf

OBJECTIFS

- ▶ Connaître les différents axes et enjeux d'un projet global de restauration scolaire ;
- ▶ Identifier les acteurs et les outils existants et leurs articulations ;
- ▶ Définir, mettre en place et évaluer le projet global de restauration scolaire.

CONTENU

- Le cadre législatif et réglementaire d'un service de restauration scolaire ;
- Les responsabilités et obligations ;
- Les enjeux de la restauration scolaire ;
- La gestion et le fonctionnement du service ;
- Ses ressources humaines ;
- Les dépenses inhérentes ;
- La réglementation en matière d'hygiène alimentaire ;
- La valorisation des produits locaux ;
- L'équilibre des repas et le plan alimentaire ;
- La pause méridienne ;
- La gestion du projet ;
- Les outils de suivi et d'évaluation

| CODE | Dates | Lieu | Date limite de candidature |
|----------|---|------|----------------------------|
| 01003001 | Du Mardi 1 ^{er} au Jeudi 03 Octobre 2019 | CGF | 26/07/2019 |

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 - CODE

- 3 jours
- Code : 02002

VOTRE INTERLOCUTEUR

Mme SOUCHÉ Imera - 40 54 78 23
imera.souche@cgf.pf

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 |
|----------|--|------|----------------------------|
| 02002002 | Du Mercredi 24 au Vendredi 26 Juillet 2019 | CGF | 24/05/2019 |

LES TECHNIQUES CULINAIRES DE BASE

PUBLIC

Le personnel chargé de la production en restauration scolaire.

DURÉE - CODE

- 4 jours
- Code : 02001

VOTRE INTERLOCUTEUR

Mme SOUCHÉ Imera - 40 54 78 23
 imera.souche@cgf.pf

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 |
|----------|---|--------|----------------------------|
| 02001013 | Du Mardi 17 au Vendredi 20 Septembre 2019 | Tahiti | 19/07/2019 |

L'HYGIÈNE ET LES RISQUES ALIMENTAIRES

PUBLIC

Les responsables de restauration scolaire, les chefs de cuisine, les personnes en charge de l'hygiène et de la sécurité en cuisine, les cuisiniers, les aides cuisiniers et les agents exerçant en cuisine.

DURÉE - CODE

- 2 jours
- Code : 03002

VOTRE INTERLOCUTEUR

Mme SOUCHÉ Imera - 40 54 78 23
imera.souche@cgf.pf

OBJECTIFS

- ▶ Analyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène et de sécurité alimentaire ;
- ▶ Acquérir les capacités nécessaires pour organiser et gérer les activités dans des conditions d'hygiène et de sécurité alimentaire ;
- ▶ Mettre en œuvre les principes de l'hygiène.

CONTENU

- Les dangers microbiens ;
- Les risques microbiologiques dans l'alimentation ;
- Les autres dangers potentiels : dangers chimiques, dangers physiques ;
- L'hygiène des denrées alimentaires ;
- Le plan de maîtrise sanitaire : l'hygiène du personnel et des manipulations, le respect des températures de conservation, cuisson et refroidissement, les durées de vie, les procédures de congélation/décongélation, l'organisation, le rangement, la gestion des stocks ;
- Les principes de l'HACCP ;
- Les mesures de vérification.

| CODE | Dates | Lieu | Date limite de candidature |
|----------|--|--------------|----------------------------|
| 03002010 | Du Lundi 16 au Mardi 17 Septembre 2019 | Iles du Vent | 19/07/2019 |

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 - CODE

- 3 jours
- Code : 06003

VOTRE INTERLOCUTEUR

Mme SOUCHÉ Imera - 40 54 78 23
 imera.souche@cgf.pf

OBJECTIFS

- ▶ Connaître 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 |
|----------|--------------------------------------|------|----------------------------|
| 06003003 | Du Mardi 16 au Jeudi 18 Juillet 2019 | CGF | 17/05/2019 |

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 - CODE

- 2 jours
- Code : 07001



VOTRE INTERLOCUTEUR

Mme SOUCHÉ Imera - 40 54 78 23
imera.souche@cgf.pf



OBJECTIFS

- ▶ Comprendre l'importance du temps de repas dans le développement de l'enfant ;
- ▶ Adopter une posture éducative auprès 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 ;
- L'accompagnement de l'enfant pour limiter le gaspillage alimentaire ;
- La relation éducative pendant le temps du repas ;
- La gestion des temps avant/après le repas.

| CODE | Dates | Lieu | Date limite de candidature |
|----------|---|------|----------------------------|
| 07001007 | Du Mardi 29 au Mercredi 30 Octobre 2019 | CGF | 30/08/2019 |