

Objectifs pédagogiques :

- ✓ Permettre aux professionnels de cuisine d'intégrer dans leurs menus des produits locaux et de qualité et répondre ainsi aux obligations de la loi « Egalim ».
- ✓ Identifier les produits de qualité et l'offre locale.
- ✓ Faire évoluer ses pratiques pour s'engager dans une démarche d'amélioration continue des repas servis aux convives dans le respect des contraintes de fonctionnement et des enjeux réglementaires.
- ✓ Favoriser les filières locales, courtes dans la rédaction et la mise en œuvre des menus.
- ✓ Maîtriser et mettre en œuvre les techniques de cuisson modernes et innovantes.

Public concerné :

Responsable d'équipe technique, cuisiniers et agents de fabrication et distribution pour la restauration collective scolaire.

Modalité :

par groupe de 10 personnes maximum. L'ensemble des matières premières pour la production et les repas des stagiaires seront pris dans le cadre de la formation et supportés par la structure d'accueil en cas de regroupement. Les repas produits le jour 2 seront servis aux convives de la collectivité.



Comment intégrer dans les repas des collectivités des produits locaux et de qualité

Jour 1 :

Accueil et présentation du programme de la journée

- Les dispositions de la loi dite « EGAlim » et leur déclinaison dans les collectivités concernées par le projet de formation ;
- Rappel des Textes officiels du paquet hygiène et l'arrêté ministériel du 30 septembre 2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire ;
- Le groupement d'études des marchés restauration collective et nutrition (GEMRCN, les PNNS) ;
- Cartographie des conditions de réussite à l'intégration des matières premières de qualités et de proximité ;
- Les différents signes d'identifications de la qualité (les SIQO) Définir les bases des critères de qualité des produits ;
- Développement économique local, citoyenneté, environnement ;
- Les outils et leviers pour identifier l'offre ;
- Adapter ses pratiques aux contraintes sanitaires et réglementaires et à celles des producteurs. (agrément, dérogation, patente, commande , livraison, gestion des stocks) ;
- Les outils de Gestion de la Production Assistée par Ordinateur (GPAO) dans la gestion d'une unité de production, EMAPP , MAÏA, AIDE AU MENU..., le numérique au service de la maîtrise des coûts pour engager ou poursuivre la démarche d'amélioration continue, présentation des outils ;
- Favoriser l'approvisionnement en produits de qualité, dans le respect des règles de l'achat public ;
- Critères pour permettre aux producteurs locaux d'avoir accès à l'achat public.

Evaluation :

A l'issue de la formation, les participants remplissent un questionnaire de fin de journée afin d'évaluer leur acquis. En réalisant le tour de table, nous relevons les points à améliorer.

Prérequis :

Disposer d'une cuisine équipée du matériel nécessaire et pouvant accueillir un groupe de 10 stagiaires et le formateur.

Production en liaison chaude au froide.
Cellule de refroidissement requise

Durée :

14 heures
soit 2 journées de 7h (hors pause)

Découpage :

Jour 1 : théorique 9h 00 à 17h 00
(mercredi idéalement)

Intersession minimum de 2 semaines

Jour 2 : pratique 7h 30 à 15h 30 (à définir)

Intervenant :

Laurent DENOT

Formateur certifié CCE, issu d'une expérience de 30 années en restauration spécialiste de la sécurité alimentaire.

*Référent pédagogique
Référent Handicap
Référent administratif*

Comment intégrer dans les repas des collectivités des produits locaux et de qualité

Jour 2 :

Accueil et présentation du programme de la journée

- Rappel des différentes techniques de cuisson et leur impact sur la qualité des plats et des aliments, quelle technique mettre en œuvre pour quel type d'aliment.
- Les techniques de cuisson innovantes, les cuissons longues basses températures, la cuisine évolutive, les cuissons de nuit.
- Comment limiter les pertes à la cuisson et répercuter les économies dégagées sur l'achat de matières premières de qualité, Bio, locales, sous signe officiel de qualité,
- Préparation de plats en cuisine, servis aux convives du restaurant scolaire d'accueil.

Evaluation :

A l'issue de la formation, les participants remplissent un questionnaire de fin de journée afin d'évaluer leur acquis. En réalisant le tour de table, nous relevons les points à améliorer.

