

Restauration collective : EGAlim et labellisation Accompagnement individualisé sur site

MODALITES PRATIQUES

Formation réservée aux collectivités et établissements territoriaux

Modalités : Formation en présentiel sur site

Public : Agents chargés de la gestion de la restauration collective

Lieu : Sur site

Date : A déterminer

Horaires : 9 h – 12 h 30 et 13 h 30 – 17 h

Durée : A définir en
fonction des besoins

Tarifs horaires : 74 € affiliés
90 € non affiliés

Objectifs

Optimiser la gestion de service de la loi EGAlim et s'engager vers la labellisation bio :

- ◆ Analyser les pratiques et repérer les points critiques,
- ◆ Comprendre les enjeux de la loi EGAlim et de la labellisation bio,
- ◆ S'approprier les outils, les méthodes et process,
- ◆ Optimiser la gestion de la cuisine et répondre aux dispositions de la loi EGAlim,
- ◆ Engager le projet de labellisation bio.

Prérequis

- ◆ Avoir une formation ou une expérience en restauration collective
- ◆ Être responsable ou gestionnaire de la restauration collective

Moyens et méthodes pédagogiques

- ◆ Observation en situation réelle de travail
- ◆ Echanges de pratiques
- ◆ Travail d'analyse et de réflexion
- ◆ Apports théoriques et méthodologiques
- ◆ Partage de supports, d'outils et de process
- ◆ Elaboration d'un plan d'actions

Effectif maximum

- ◆ 1 à 2 participants

Profil de l'intervenant

- ◆ Expert métier

Modalités d'évaluation des acquis

- ◆ Evaluations des connaissances et/ou mises en pratique pendant la formation
- ◆ Auto-évaluation à l'issue de la formation

Suivi et évaluation de la formation

- ◆ Feuilles d'émargement
- ◆ Questionnaire de satisfaction
- ◆ Tour de table

Validation de la formation

- ◆ Attestation de présence
- ◆ Attestation de fin de formation

PROGRAMME

Approche administrative et financière :

- Les stocks : la gestion et l'inventaire,
- Les commandes : les outils d'enregistrement et de suivi,
- Le coût de revient : les modalités de calculs.

Approche juridique et technique :

- La loi EGAlim - Rappel,
- Les réseaux de producteurs bio et locaux,
- L'approvisionnement : méthode et outils,
- La gestion des risques : qualité et traçabilité,
- La lutte contre le gaspillage alimentaire,
- La labellisation.

Plan d'actions adapté à la structure

- Les actions sur l'approvisionnement,
- Les actions sur la production,
- Les actions sur la lutte contre le gaspillage alimentaire,
- Les actions sur la communication,
- La loi EGAlim.

ACCOMPAGNEMENT INDIVIDUALISE EN DEUX ETAPES :

Etape 1 => Observation et analyse de l'existant

Etape 2 => Apports théoriques et méthodologiques

Pour ces deux étapes, le programme est à titre indicatif, il sera adapté en fonction des besoins et attentes des participants.

INSCRIPTION

Adresser le bulletin d'inscription complété et signé au plus tard dans les deux jours précédant la formation.

Les inscriptions seront enregistrées dans l'ordre d'arrivée. Le bulletin d'inscription vaut bon de commande.

ACCESSIBILITE

Nous pouvons mettre en place des aménagements spécifiques pour faciliter l'accueil des agents en situation de handicap sur nos formations.

N'hésitez pas à contacter le service formation pour nous faire part de vos besoins.

CONTACTS

CENTRE DE GESTION 22

Eleusis 2 – 1 rue Pierre et Marie Curie
BP 417 – 22194 PLERIN CEDEX
02 96 58 64 00 / www.cdg22.fr

Service Formation

02 96 58 59 70 / formation@cdg22