

# Hygiène en restauration : assurer la sécurité alimentaire

Module de  
**Perfectionnement**

*Se former aux bases de l'hygiène en restauration : une obligation réglementaire, pourquoi ?*

*La manipulation des denrées nécessite une attention rigoureuse de la part de tous et le respect des règles établies afin d'éviter les intoxications collectives ou accidents alimentaires.*

**Public**

**Toute personne du service restauration, tenue légalement d'appliquer très rigoureusement les règles d'hygiène quelles que soient ses activités au sein du service.**

**Objectifs**

- Identifier les exigences réglementaires rendues applicables : la réglementation européenne, les arrêtés nationaux ...
- Mettre en pratique ces règles d'hygiène pour la qualité optimale de la restauration collective et satisfaire aux contrôles internes et externes (services vétérinaires).
- Maîtriser les risques et connaître les niveaux de responsabilité individuelle ou collective.

**Contenu**

- Les exigences réglementaires applicables en restauration collective : rappel.
- Les bases microbiologiques de l'hygiène alimentaire.
- Les toxi-infections alimentaires.
- La maîtrise des risques :  
les locaux, le matériel et l'équipement, les matériaux, la marche en avant,  
les règles à appliquer à chacune des étapes de fabrication.
- Le personnel : hygiène corporelle et vestimentaire.
- Le nettoyage et la désinfection : nature et utilisation des produits et du matériel adaptés, organisation et gestion de tous les nettoyages, rôles et responsabilités, planning, vérification et traçabilité.

<b>Lieu</b>	Carquefou		
<b>Dates</b>	24, 25, 26 octobre 2011	13, 14, 15 février 2012	9, 10, 11 juillet 2012
<b>Formacode</b>	RS-06-111024- N	RS-06-120213- N	RS-06-120709- N
<b>Durée</b>	3 jours, 18 heures		
<b>Coût</b>	558 €		

Fiches détaillées sur [www.crefi.fr](http://www.crefi.fr)

# Plonge et nettoyage : l'hygiène dans l'espace restauration

Module de  
**Perfectionnement**

**Personnel de cuisine chargé de la plonge et du nettoyage des locaux du service restauration.**

**Public**

**Objectifs**

- Situer le cadre réglementaire.
- Identifier les risques de contamination microbiologique lors des opérations de nettoyage de la vaisselle, du matériel, des locaux utilisés en production des repas.
- Déterminer les règles incontournables de nettoyage et de décontamination.

**Contenu**

- La propreté physique et bactériologique.
- Les méthodes d'organisation, les techniques de nettoyage et de décontamination appropriées aux différents locaux, les spécificités du secteur laverie.
- Les produits d'entretien.
- La réalisation du plan de nettoyage : fiches de procédure, fiches de contrôle.
- La formulation des actions prioritaires à mener dans son service pour la mise en œuvre du plan de nettoyage.

<b>Lieu</b>	Nantes
<b>Dates</b>	18, 19, 20 avril 2012
<b>Formacode</b>	RS-07-120418- N
<b>Durée</b>	3 jours, 18 heures
<b>Coût</b>	558 €

Inscription en ligne sur [www.crefi.fr](http://www.crefi.fr)

# Hygiène des repas livrés en liaison chaude ou froide

Module de **Perfectionnement**

**Public**

**Personnel de restauration, employé de réfectoire, personnel de maternelle qui réceptionnent les repas livrés en « liaison chaude ou liaison froide », en assurent la remise ou le maintien en température et le service auprès des convives.**

**Objectifs**

- Identifier les aspects hygiène en lien avec le mode de liaison, chaude ou froide.
- Maîtriser les règles fondamentales d'hygiène alimentaire.
- Découvrir les principes de l'HACCP.
- Adopter les pratiques garantissant la sécurité des repas distribués.

**Contenu**

- Le cadre réglementaire et ses évolutions en matière d'hygiène alimentaire dans les restaurations collectives.
- La nature et l'importance des risques encourus.
- L'hygiène des aliments, la réception des plats (bacs, gastro, ...).
- Le maintien ou la remise en température.
- La distribution auprès des enfants.
- L'hygiène des locaux et du mobilier.
- Le lavage de la vaisselle.
- L'hygiène du personnel et des enfants.

# HACCP : nouvelle réglementation

Module de **Perfectionnement**

**La modification réglementaire européenne de 2005-2006 renforce la responsabilité des exploitants en matière de sécurité des aliments. Cette formation permet d'identifier les risques alimentaires, de comprendre la place et les modalités de mise en œuvre du plan HACCP dans votre système de maîtrise (PMS), de donner du sens à vos pratiques.**

**Public**

**Personnel de restauration chargé de la mise en œuvre des procédures d'hygiène et d'autocontrôle.**

**PRÉREQUIS**

Connaître les règles élémentaires de l'hygiène en restauration ou avoir suivi une formation sur les Bonnes Pratiques d'Hygiène.

**Objectifs**

- Répondre aux exigences européennes et nationales en matière de sécurité alimentaire.
- Mettre en place des procédures d'hygiène et des autocontrôles permettant d'assurer la sécurité des aliments fabriqués et distribués.
- Se doter de moyens pour prouver l'efficacité de son système auprès des services de contrôle.

**Contenu**

- Les règles d'hygiène de base : rappel.
- Le devenir de la réglementation nationale.
- La réglementation européenne applicable aux 01/01/05 et 12/01/06 (le paquet hygiène).
- Le devenir de la réglementation nationale.
- Les moyens de maîtrise de la sécurité alimentaire et les conséquences sur la restauration collective.

Le plan HACCP en cuisine :

- les principes,
- l'analyse des dangers et les moyens de maîtrise de la réception des matières premières à la distribution des repas,
- les procédures d'hygiène (bonnes pratiques hygiéniques),
- l'organisation et la réalisation des autocontrôles, notamment aux points critiques (valeurs attendues et actions correctives),
- la validation du système en place,
- la gestion des documents.



Il est demandé de venir en formation avec les documents HACCP utilisés pour les analyser et les compléter.

Lieu	Carquefou		
Dates	17, 18, 19 octobre 2011	10, 11, 12 avril 2012	29, 30, 31 octobre 2012
Formacode	RS-09-111017-N	RS-09-120410- N	RS-09-121029- N
Durée	3 jours, 18 heures		
Coût	549 €		

Lieu	Carquefou		
Dates	14, 15, 16 novembre 2011	22, 23, 24 février 2012	4, 5, 6 juillet 2012
Formacode	RS-05-111114- N	RS-05-120222- N	RS-05-120704- N
Durée	3 jours, 18 heures		
Coût	558 €		

# Construire le PMS - Plan de Maîtrise Sanitaire

Module de  
**Perfectionnement**

*Obligatoire dans chaque structure de restauration collective, quel que soit le mode de production, le Plan de Maîtrise Sanitaire est clairement défini dans l'arrêté du 8 juin 2006. Il est un système documenté, que tout professionnel doit structurer, faire vivre et présenter aux services de contrôle.*

**Public** *Tout personnel de restauration chargé d'appliquer, de faire vivre ou gérer le système de maîtrise sanitaire (HACCP).*

#### PRÉREQUIS

*Connaître et avoir mis en place la démarche HACCP. Maîtriser la connaissance des règles d'hygiène en restauration collective.*

#### Objectifs

- Revisiter le système de maîtrise HACCP mis en place, le simplifier ou le compléter.
- Renforcer les connaissances de la méthode, approfondir un point particulier.
- Réorganiser le système documentaire conformément à la demande de réglementation (PMS).
- Partager l'expérience d'autres professionnels de la restauration.

#### Contenu

- La demande réglementaire et son évolution européenne : rappel.
- Les principes de l'HACCP, l'arrêté du 21/12/2009.
- Les incidences des nouveaux règlements européens sur l'organisation de la maîtrise de l'hygiène.
- Les éléments de construction du PMS : procédures hygiène, plans HACCP, traçabilité, gestion des non-conformités, retraits-rappel.
- L'évolution des documents existants.
- La réalisation d'autocontrôles.
- La gestion documentaire.

<b>Lieu</b>	Carquefou
<b>Dates</b>	4, 5, 6 juin 2012
<b>Formacode</b>	RS-10-120604- N
<b>Durée</b>	3 jours, 18 heures
<b>Coût</b>	558 €

Fiches détaillées sur [www.crefi.fr](http://www.crefi.fr)

# Valoriser les circuits courts en restauration collective **NOUVEAU**

Module de  
**Perfectionnement**

**Public** *Responsable de restauration, attaché de gestion, toute personne en charge de l'achat ou de l'approvisionnement en restauration collective.*

#### Objectifs

- Se repérer dans les différents circuits d'approvisionnement.
- Analyser et différencier les filières de proximité et les possibilités d'action.
- S'approprier les moyens et outils pour diversifier les modes d'approvisionnement en restauration collective.

#### Contenu

- Circuits courts, circuits de proximité : de quoi parle-t-on ?
- Les enjeux sociétaux, environnementaux, économiques des circuits courts.
- L'évolution des pratiques de consommation, quelle incidence en restauration collective.
- Où s'approvisionner : les réseaux de proximité.
- La vente directe et la vente indirecte.
- Les difficultés rencontrées.
- La maîtrise des coûts.
- La maîtrise de la qualité et de la sécurité.
- L'anticipation et la planification des besoins.
- La communication auprès des équipes et des jeunes dans l'espace restauration.
- La mise en place d'un approvisionnement régulier.

<b>Lieu</b>	Carquefou
<b>Dates</b>	26, 27 avril 2012
<b>Formacode</b>	RS-18-120426- N
<b>Durée</b>	2 jours, 12 heures
<b>Coût</b>	372 €

Inscription en ligne sur [www.crefi.fr](http://www.crefi.fr)

# PNNS et nutrition en milieu scolaire

Module de  
**Perfectionnement**

**Public**

**Ensemble des personnes - infirmière, personnel d'éducation / éducateur, personnel de restauration... - ayant à gérer et/ou accompagner les jeunes dans leur alimentation et désireuses de prendre en compte les différentes dimensions qui interviennent dans l'acte de se nourrir (phénomènes de mode, de groupe).**

**Objectifs**

- Comprendre et prévenir les déficiences nutritionnelles chez l'enfant et l'adolescent.
- Pouvoir dépister le « mal manger », chez l'enfant et le jeune.
- Identifier les bénéfices d'une alimentation équilibrée.
- Gérer les troubles du comportement alimentaire chez l'enfant et l'adolescent (anorexie, boulimie...) et autres pathologies (diabète, allergie, obésité...).

**Contenu**

- Le PNNS (Plan National Nutritionnel de Santé II) et ses objectifs : rappel.
- La qualité nutritionnelle des repas.
- La construction des habitudes alimentaires chez les jeunes.
- L'influence de la société industrielle sur les conduites alimentaires.
- L'alimentation déséquilibrée et ses conséquences.
- Les préjugés alimentaires.
- Le sens donné au repas chez les jeunes.
- L'accueil des convives allergiques : le plan d'accueil individualisé.
- Les troubles du comportement alimentaire : anorexie, boulimie, leurs conséquences en termes d'image de soi, de santé, à court et moyen termes.

Suivant les recommandations du PNNS.  
Formation animée par une diététicienne

<b>Lieu</b>	Carquefou
<b>Dates</b>	2, 3, 4 mai 2012
<b>Formacode</b>	RS-08-120502- N
<b>Durée</b>	3 jours, 18 heures
<b>Coût</b>	558 €

Fiches détaillées sur [www.crefi.fr](http://www.crefi.fr)

# Des menus pour les enfants et les adolescents

Module de  
**Perfectionnement**

**Public**

**Responsable et personnel de cuisine, attaché de gestion, toute personne responsable de l'établissement des menus.**

**Objectifs**

- Comprendre les enjeux de la restauration scolaire.
- Distinguer les besoins alimentaires des jeunes en fonction des critères d'âge, de sexe et d'activité.
- Elaborer des menus et en évaluer la qualité nutritionnelle.
- Mettre en place un plan d'action pour améliorer l'attractivité des plats et l'éveil du goût.

**Contenu**

- La place des repas en restauration scolaire dans le contexte nutritionnel actuel.
- Les outils pour respecter les recommandations du Groupe d'Etude des Marchés de la Restauration Collective et de la Nutrition (GEMRCN).
- Les besoins alimentaires pour les différentes catégories de jeunes.
- Les menus en restauration scolaire.
- Les règles d'équilibre et de grammage.
- L'aménagement des règles nutritionnelles traditionnelles pour donner envie aux enfants et aux jeunes de manger autrement.
- Goût et dégoût : les techniques pour mettre en appétit et favoriser l'alimentation diversifiée, notamment la prise de fruits et légumes.
- La qualité sensorielle des plats proposés, l'aspect, l'odeur et le goût.

Formation animée par une diététicienne

<b>Lieu</b>	Carquefou
<b>Dates</b>	22, 23, 24 février 2012
<b>Formacode</b>	RS-03-120222- N
<b>Durée</b>	3 jours, 18 heures
<b>Coût</b>	558 €

Inscription en ligne sur [www.crefi.fr](http://www.crefi.fr)

# Allergie alimentaire, comment agir

NOUVEAU

Module de  
**Perfectionnement**

Public

**Responsable restauration, second de cuisine, toute personne chargée de la fabrication, du service et de l'accompagnement des enfants et des jeunes, sujets aux allergies alimentaires.**

Objectifs

- Identifier ce que recouvre l'allergie alimentaire.
- Repérer les premières manifestations d'une allergie alimentaire et savoir comment agir.
- Mettre en œuvre les moyens de prévention pour sécuriser l'accueil des convives allergiques.

Contenu

- La réglementation en vigueur : le «codex alimentarius», les modalités d'étiquetage.
- Les principaux aliments responsables d'allergies alimentaires, d'origine animale ou végétale, les additifs alimentaires, les OGM.
- Allergie, intolérance ou habitude alimentaire : comment faire la différence.
- Les mécanismes de l'allergie alimentaire.
- La manifestation des premiers symptômes.
- Les actions immédiates : réaction et prise en charge.
- Les responsabilités du fabricant, celles de la restauration collective dans la composition des repas servis et dans la sécurité des aliments.
- Les moyens d'information à l'ensemble de l'équipe.
- La sécurité des convives : entre traçabilité et mesures de contrôle spécifique.
- La prise en charge du repas apporté par les parents.
- Les particularités de l'accueil des personnes allergiques ou atteintes d'intolérance alimentaire.
- Les protocoles à mettre en place : le P.A.I. et le suivi avec les parents.

<b>Lieu</b>	Carquefou
<b>Dates</b>	28, 29, 30 mars 2012
<b>Formacode</b>	RS-20-120328-N
<b>Durée</b>	3 jours, 18 heures
<b>Coût</b>	558 €

Fiches détaillées sur [www.crefi.fr](http://www.crefi.fr)

# Introduire le Bio en restauration scolaire

NOUVEAU

Module de  
**Perfectionnement**

**La demande des parents, l'image de l'établissement et les différentes démarches éducatives convergent vers une nécessaire évolution des pratiques en restauration.**

Public

**Responsable de restauration, attaché de gestion, toute personne chargée de l'achat et/ou de la fabrication des repas.**

Objectifs

- Identifier les enjeux de l'intégration du «Bio» en restauration collective.
- Concilier gestion des coûts et achat de denrées issues de la culture biologique.
- Proposer des menus intégrant des denrées issues de l'agriculture biologique.
- Promouvoir l'usage de l'alimentation bio auprès des convives.

Contenu

- Les enjeux et les bénéfices de l'alimentation biologique.
- La spécificité des aliments issus de la culture biologique.
- La modification des pratiques culinaires et des modes de consommation.
- La répartition alimentaire et la construction de menus Bio.
- L'impact du Bio sur l'équilibre alimentaire et nutritionnel.
- La construction de repas intégrant les aliments d'origine biologique.
- La mobilisation des équipes et la communication dans l'espace restauration.

<b>Lieu</b>	Carquefou
<b>Dates</b>	8, 9 mars 2012
<b>Formacode</b>	RS-19-120308- N
<b>Durée</b>	2 jours, 12 heures
<b>Coût</b>	372 €

Inscription en ligne sur [www.crefi.fr](http://www.crefi.fr)

# PNNS, renouveler ses pratiques culinaires

NOUVEAU

Module de Perfectionnement

*Manger moins gras, moins sucré, moins salé...  
Chacun entend ce slogan.  
Mais comment changer, comment cuisiner autrement, comment introduire d'autres goûts tout autant appréciés et recherchés par les convives.*

Public

**Cuisinier, chef ou second de cuisine, toute personne ayant à fabriquer des repas, en recherche de techniques pour intégrer de nouvelles saveurs permettant d'alléger la richesse calorique des repas sans en perdre la saveur.**

*Cette formation, réalisée en cuisine pédagogique vous permettra de tester de nouvelles saveurs afin de cuisiner différemment et de satisfaire à la fois la nouvelle réglementation et les papilles gustatives des enfants et des adolescents.*

Objectifs

- Remplacer les aliments traditionnels par de nouvelles saveurs.
- S'approprier de nouvelles techniques de préparation des denrées.
- Proposer des menus équilibrés, respectueux des nouvelles recommandations.

Contenu

- La mise en avant des cuissons vapeur, à l'eau, grillée (au grill ou grâce au four de nouvelle génération).
- La diminution de consommation de sel par l'utilisation des aromates, épices et condiments.
- La limitation de la consommation du sucre en privilégiant les dessert à base de fromage blanc et/ou de yaourt nature, fruits «travaillés».
- L'utilisation des sucres non raffinés donc plus riches en goût (sucre roux, de cannes, miels.....).
- Comment limiter, voire supprimer les matières grasses non indispensables à la réalisation de préparations.
- Le choix de la matière grasse en adéquation avec la préparation réalisée.

Lieu	Saint-Nazaire	
Dates	22, 23, 24 février 2012	29, 30, 31 octobre 2012
Formacode	RS-17-120222- D	RS-17-121029- D
Durée	3 jours, 18 heures	
Coût	603 €	

Fiches détaillées sur [www.crefi.fr](http://www.crefi.fr)

# Légumes et crudités en restauration collective

Module de Perfectionnement

Public

**Cuisinier, chef ou second de cuisine, toute personne élaborant les repas, souhaitant donner envie aux jeunes de varier leur alimentation et découvrir de nouvelles façons d'accorder les légumes afin de les rendre attrayants pour les convives.**

**CONDITION DE RÉUSSITE**  
*Pouvoir mettre en œuvre les acquis de la formation à son poste de travail.*

Objectifs

- Associer, accommoder les légumes ou crudités en respectant l'équilibre alimentaire.
- Construire des menus intégrant légumes verts ou fruits à la préparation des féculents.
- Réintégrer les soupes de façon moderne et ludique dans leur composition et leur présentation.
- Cuisiner des sauces légères, chaudes ou froides pour accompagner les crudités, les légumes vapeur ou les féculents.
- Confectionner des jus de fruits et/ou de légumes.
- S'approprier des techniques innovantes.

Contenu

- La saisonnalité des légumes et des fruits, le choix des produits.
- Quels légumes pour quel équilibre alimentaire ?
- Les associations de produits et de goûts : les garnitures et les plats.
- Les différentes techniques de cuisson des légumes : des plus traditionnelles aux plus actuelles (vapeur, étouffée, wok, ...)
- L'association de fruits et de légumes dans la conception d'entrées ou de plats de résistance.
- La préparation de salades, de gratins, de garnitures, de terrines ou de clafoutis de légumes selon les directives du Programme National Nutrition Santé (PNNS 2).
- La mise en valeur des légumes de façon simple pour susciter l'envie de goûter chez les jeunes.
- La valorisation des produits de saison dans les préparations, par des présentations diversifiées.

Lieu	Saint-Nazaire
Dates	18, 19, 20 avril 2012
Formacode	RS-01-120418-D
Durée	3 jours, 18 heures
Coût	603 €

Inscription en ligne sur [www.crefi.fr](http://www.crefi.fr)

Offre de formation 2012 - Tous droits de propriété intellectuelle réservés

crefi

# Desserts en restauration collective

Module de **Perfectionnement**

**Public**

**Ensemble du personnel de cuisine fabriquant des desserts, intéressé pour essayer de nouvelles recettes, prêt à prendre le risque de nouveaux assemblages de produits, de goûts, de parfums et motivé pour se perfectionner dans son métier.**

**CONDITION DE RÉUSSITE**

*Pouvoir mettre en œuvre les acquis de la formation à son poste de travail.*

**Objectifs**

- Confectionner des desserts diversifiés.
- Tirer le meilleur parti des produits déjà préparés pour les pâtisseries, en développer la saveur.
- Confectionner des recettes nouvelles et adaptées à la restauration collective.
- Rechercher des présentations attractives.

**Contenu**

- L'emploi des aliments de base pour la confection des desserts : lait, œufs, farine, sucre.
- L'utilisation des différentes préparations de base dans la confection de desserts.
- Les différentes sortes de desserts : les entremets chauds ou froids, les pâtisseries et viennoiseries, les compotes, les salades de fruits.
- La décoration et la présentation.
- L'hygiène dans la fabrication.

<b>Lieu</b>	Saint-Nazaire
<b>Dates</b>	18, 19, 20 avril 2012
<b>Formacode</b>	RS-02-120418-D
<b>Durée</b>	3 jours, 18 heures
<b>Coût</b>	603 €

Fiches détaillées sur [www.crefi.fr](http://www.crefi.fr)

# Repas, temps éducatif et de plaisir

Module de **Perfectionnement**

**Le repas est beaucoup plus qu'un temps de restauration : moment de plaisir, de convivialité, d'apprentissage, d'autonomie, de socialisation... Et pourtant le repas demeure souvent pour l'adulte un temps compliqué où il est parfois difficile de faire preuve de sérénité face à certains comportements d'enfants.**

**Public**

**Personnel de primaire chargé de l'accompagnement des enfants pendant la pause méridienne, en appétit pour introduire un rôle éducatif dans la fonction de surveillance du repas.**

**Objectifs**

- Identifier la place de la pause méridienne dans le découpage de la journée.
- Mettre en place la qualité d'un restaurant scolaire : accueil des convives, cadre et confort.
- Améliorer la relation éducative et la communication auprès des enfants.
- Prendre en compte les besoins des élèves (se restaurer, se reposer, changer, échanger, décompresser).

**Contenu**

- Le rôle du temps de repas pour les enfants.
- La norme AFNOR sur la qualité du service en restauration.
- L'organisation temporelle, spatiale, humaine, environnementale pour faire du temps de repas un moment agréable pour tous.
- L'éducation nutritionnelle : le rôle du professionnel et de l'équipe.
- Les éléments pour rendre l'enfant acteur lors de la prise du repas.
- Les attitudes et actions à mettre en œuvre lorsque l'enfant appréhende le temps de repas, ne veut pas se restaurer ou bouge sans cesse.
- La gestion des petits et grands groupes.
- Les aspects relationnels et les responsabilités de l'adulte.

<b>Lieu</b>	Carquefou	
<b>Dates</b>	7, 8, 9 novembre 2011	26, 27, 28 mars 2012
<b>Formacode</b>	RS-04-111107-N	RS-04-120326-N
<b>Durée</b>	3 jours, 18 heures	
<b>Coût</b>	549 €	

Inscription en ligne sur [www.crefi.fr](http://www.crefi.fr)

Offre de formation 2012 - Tous droits de propriété intellectuelle réservés

