CATALOGUE DE
FORMATIONS

DU BIO DANS VOS RESTAURANTS ?

C'est possible !

2018

Par le Collectif les Pieds dans le Plat, association nationale de cuisiniers et diététiciens œuvrant pour l'introduction de produits bio locaux dans une démarche santé

Collectif Les Pieds dans le Plat

COLLECTIF LES PIEDS DANS LE PLAT

Association nationale composée principalement de cuisiniers et diététiciens
qui proposent du conseil, de la formation et de l'accompagnement
pour faciliter l'introduction de produits bio locaux dans une démarche santé

LIENS UTILES

Le site de la FNAB, consacré à la resto bio : **www.repasbio.org**

Expériences de restauration collective bio et locale : **www.restaurationbio.org**

Agence Bio : **www.agencebio.org/la-bio-en-restauration-collective-et-commerciale-les-chiffres**

LEGENDE

Elus, gestionnaires, décideurs	Lieu
Cuisiniers, chefs de cuisine	Durée
Agents de restauration et de service	Coût
Autres bénéficiaires	Intervenants
Nombre de participants	Période

Edito

Vous êtes en possession du catalogue de formation destiné aux professionnels de la restauration ou aux décideurs et responsables de l'encadrement des animations. La restauration collective sociale est une aventure humaine qui a commencé il y a un peu plus d'un siècle et qui a du sens tant qu'elle considère que se nourrir est avant tout une fonction vitale, culturelle et donc épicurienne Il y a donc lieu de découvrir grâce aux parcours de formation qui sont le fruit de nombreuses années de professionnalisme que nous mettons au service des collectivités..
Nous pouvons vous aider à accompagner votre démarche.
Nous accompagnons depuis 10 ans des structures **en liaison chaude, liaison froide, mixte.**

Toutes nos formations font l'objet de confrontations, d'expériences partagées et éprouvées, Ces formations sont pour **la plupart dispensées dans toute la France par le Collectif national de formateurs diététiciens cuisiniers Les Pieds dans le Plat.** Des acteurs de la restauration collective Bio nous apportent leur concours afin que l'accès à la connaissance et à l'information vous permette la mise en œuvre de vos projets.
Ces formations ont été validées par de nombreux professionnels qui exercent aussi bien dans des Lycées, des associations, des écoles ou des restaurants d'entreprise. Nous avons formé 2000 personnes en 2017 soit 7000 depuis 6 ans.

Pour le Collectif Les Pieds dans le Plat
Aurélie Benazet et Pascal Lachaud

Droits à la Formation

La formation des élus est un droit individuel légalement reconnu (Code Général des Collectivités Territoriales). Ce droit est ouvert aux membres des conseils municipaux, des communautés urbaines et de villes, des communautés d'agglomération, des communautés de communes, des conseils généraux et des conseils régionaux, qu'ils soient majoritaires ou minoritaires, qu'ils fassent partie de l'exécutif ou non.

Un débat annuel doit être organisé sur la formation. Un tableau récapitulant les actions de formation des élus financées par la collectivité doit être annexé au compte administratif.

Pour la collectivité, il s'agit d'une dépense obligatoire, à hauteur de 20% du montant total des indemnités de fonction allouées aux élus.

Les frais remboursables recouvrent : les frais de déplacement, les frais de séjour, les frais d'enseignement, les pertes de revenus subies du fait de l'exercice de son droit à la formation dans la limite de 18 jours par élu pour la durée du mandat et d'une fois et demie la valeur horaire du salaire minimum de croissance par heure.

LE DIF
DROIT INDIVIDUEL A LA FORMATION

Pour bénéficier du DIF, il faut être :

- soit fonctionnaire,
- soit contractuel et justifier d'au moins 1 an de services au sein de sa collectivité.

Durée des droits acquis

Le DIF est fixé à 20 heures par an pour les a gents à temps complet.
Les périodes de congé de maladie, de mise à disposition, de détachement et de congé parental sont prises en compte pour le calcul des droits au Dif.

Pour l'agent à temps partiel ou occupant un emploi à temps non complet, le crédit d'heures de formation est calculé au prorata du temps travaillé (par exemple 16 heures par an pour un agent travaillant à 80 %).

Les droits à formation peuvent être cumulés pendant 6 ans jusqu'à 120 heures. S'ils ne sont pas utilisés au terme de 6 ans, le crédit d'heures reste plafonné à 120 heures et l'agent n'acquiert plus de nouveaux droits.
Les collectivités informent périodiquement l'agent de ses droits.

TROUVEZ LA FORMATION QUI VOUS INTÉRESSE

FORMATIONS À DESTINATION DES GESTIONNAIRES ET DES ÉLUS

Un projet alimentaire au service des usagers 6
Maîtriser son budget pour introduire des produits bio du territoire 6
Rédiger un appel d'offre public introduisant des produits bio du territoire (CCTP) 7

FORMATIONS À DESTINATION DES PROFESSIONNELS DE CUISINE

Faciliter l'introduction des produits bio en restauration collective 8
Faciliter l'introduction des plats alternatifs dans son offre alimentaire (légumineuses et céréales) 9
Réalisations pratiques de techniques culinaires à échelle réelle sur site 10
Lutte contre le gaspillage alimentaire 10

FORMATIONS À DESTINATION DES PERSONNELS DE SERVICE

Valoriser le travail des cuisiniers, de l'équipe de restauration et intégrer une action éducative 11

ECHANGE DE TECHNIQUES

Echanges de techniques culinaires et de savoir-faire 11

FORMATIONS A DESTINATION DES DIRECTEURS ET ANIMATEURS DE CENTRES DE LOISIRS / CENTRES DE VACANCES

Sensibilisation à la démarche de progrès restauration collective bio 12
Former une équipe d'animation aux ateliers pédagogiques bio 13

GOÛT ET NUTRITION EN RESTAURATION COLLECTIVE

Analyse sensorielle par la dégustation des produits bio locaux 14
Mettre en place une démarche nutritionnelle et de santé spécifique à l'introduction de produits bio 14

DIAGNOSTIC DE SITE

Diagnostic de site et ingénierie de structure de restauration collective 16

FORMATION À DESTINATION DES GESTIONNAIRES ET DES ÉLUS

UN PROJET ALIMENTAIRE AU SERVICE DES USAGERS

- La démarche de projet au service de la collectivité dans le cadre de l'agenda 21
- Découvrir l'Agriculture Biologique dans le cadre d'une démarche de territoire
- Protection de la santé et impacts sociaux environnementaux

Elus, gestionnaires
10
Territoire National
1 jour
1000 € TTC
Equipe pluridisciplinaire
Sur demande

THEME DE L'ACTION	OBJECTIF	DÉROULEMENT
• Sensibiliser à une approche sociale, environnementale et sanitaire	• Prendre conscience de l'importance des enjeux sanitaires, environnementaux et sociaux inhérents à l'alimentation	• Mettre en relation la démarche de projet et le territoire • Impact sur la santé des citoyens • Impact sur l'environnement • Définir les impacts sociaux
• Visiter une ferme Bio	• Mettre en relation le monde paysan et les décideurs de projets	• Découvrir l'agriculture biologique
• Visualiser un diaporama	• Echanger sur la démarche de projet	• Conférence débat
• Prendre un repas Bio	• Découvrir des produits à valeur culturelle	• Déguster des préparations sur une ferme

FORMATION À DESTINATION DES GESTIONNAIRES ET DES ÉLUS

MAÎTRISER SON BUDGET POUR INTRODUIRE DES PRODUITS BIO DU TERRITOIRE

Gestionnaires, décideurs
10
Territoire National
1 jour
1000 € TTC
Equipe pluri-disciplinaire
Sur demande

THEME DE L'ACTION	OBJECTIF	DÉROULEMENT
• Maîtriser son budget alimentaire en introduisant des produits bio	• Identifier dans le budget les postes les plus lourds • Identifier l'offre de production locale • Acquérir des connaissances sur les coûts de production	• Analyse financière des budgets alimentaires des restaurants • Analyse des coûts de production du bio
	• Identifier les circuits d'approvisionnements locaux et la filière bio régionale	• Envisager la planification à partir d'un plan alimentaire et de menus de saisons
	• Introduire des produits Bio	• Analyser les possibi-lités d'introduire du bio
	• Acquérir des connaissances pour rédiger un prévisionnel saisonnier d'approvisionnement	• Remplir un tableau prévisionnel

FORMATION À DESTINATION DES GESTIONNAIRES ET DES ÉLUS

RÉDIGER UN APPEL D'OFFRES PUBLIC INTRODUISANT DES PRODUITS BIO DU TERRITOIRE (CCTP)

- Gestionnaires, décideurs, magasiniers, chefs de cuisine, services (achat, juridique, logistique)
- 10
- Territoire national
- 2 jours
- 1600 € TTC
- Equipe pluridisciplinaire
- Sur demande

THEME DE L'ACTION	OBJECTIF	DÉROULEMENT
• Rédiger un appel d'offres public	• Evaluer les besoins de la collectivité et les analyser	• Le code des Marchés Publics • Maillage territorial et jurisprudence publique
	• Analyser les expériences qui fonctionnent, retour de sites	• Analyse de retours d'expériences de collectivités
	• Achat public et levier de structuration de la production bio, sécuriser les approvisionnements avec la filière locale bio	• Achat public et planification
	• Pondération et allotissement, répondre et faciliter l'intégration des produits bio	• Définir des clauses qui remplissent des conditions techniques spécifiques aux achats bio

Equipe de restauration

6 à 12

Territoire National

3 jours

170€ TTC à 260€ TTC/jour/stagiaire, selon nombre de participants (minimum 5) + hébergement + denrées 50€/participant

Chefs de cuisine, diététicienne, paysans, gérants de coopérative bio, acteurs de l'environnement

Sur demande

FORMATION À DESTINATION DES CHEFS DE CUISINE ET CUISINIERS

FACILITER L'INTRODUCTION DES PRODUITS BIO EN RESTAURATION COLLECTIVE

THEME DE L'ACTION	OBJECTIF	DÉROULEMENT
• Introduire des produits bio dans son offre alimentaire	• Maîtriser des techniques culinaires, juste cuissons et assaisonnements à partir de produits frais (céréales, fruits, légumes, légumineuses) • Identifier la filière bio locale • Définir le seuil de perception et de reconnaissance des goûts	• Élaboration de techniques culinaires bio avec support de fiches techniques validées par le Collectif national « Les Pieds dans le Plat »
• Acquérir des connaissances sur des domaines de compétences liés au projet	• Compléter des connaissances sur l'équilibre alimentaire et la densité nutritionnelle des aliments	• Diaporama et exercices pratiques
	• Être sensibilisé aux circuits d'approvisionnement locaux • Maitriser son budget	• Découverte des circuits
	• Etre sensibilisé aux nouveaux enjeux environnementaux et à l'économie sociale et solidaire	• Itinéraire interactif avec les participants

FORMATION À DESTINATION DES CHEFS DE CUISINE ET CUISINIERS

FACILITER L'INTRODUCTION DES PLATS ALTERNATIFS DANS SON OFFRE ALIMENTAIRE, PLANIFIER SES APPROVISIONNEMENTS

- Chefs et cuisiniers
- 5 à 12
- Territoire national
- 2 à 3 jours
- 170€ TTC à 260€ TTC/jour/stagiaire, selon nb de participants (minimum 5) + hébergement + denrées 50€/participant
- Chefs de cuisine, gestionnaire de structure
- Sur demande

THEME DE L'ACTION	OBJECTIF	DÉROULEMENT
• Intégrer des plats alternatifs bio dans son offre alimentaire	• Maîtriser des techniques culinaires (protéines animales et végétales, cuisson basse température) • Renforcer ses connaissances en nutrition • Légumineuses et céréales • Planifier avec la saisonnalité • Valoriser la démarche auprès des convives • Acquérir des connaissances sur les protéines végétales • Maîtriser les cuissons de viande en basse température	• Elaboration de plats bio, alternatifs et semi alternatifs • Intervention d'une diététicienne • Atelier planification • Atelier valorisation • Diaporama et exercices pratiques • Visite d'un site de transformation (atelier de pâtes ou fromages)

FORMATION À DESTINATION DES CUISINIERS

LEVER LES OBSTACLES EN MAÎTRISANT LES TECHNIQUES CULINAIRES, VALORISER SA DÉMARCHE

- **Desserts et entremets à base de fruits frais et de produits laitiers, entrées chaudes, entrées froides à base de céréales et légumineuses.**
- **Mise en place d'outils de communication et valorisation des savoir faire.**

THEME DE L'ACTION	OBJECTIF	DÉROULEMENT
• Réalisations pratiques et étalonnage des techniques	• Maîtriser des techniques culinaires • Découvrir de nouveaux assaisonnements	• Atelier pratique
• Mettre en place des outils de communication pour valoriser la démarche	• Choisir des outils de communication adaptés	• Elaborer différents supports

- Equipe de cuisine
- 6 à 12
- Territoire national
- 2 jours
- Coût : 170€ TTC à 260€ TTC/jour/stagiaire selon nombre de participants (minimum 5) + denrées 50€/participant
- Chef de cuisine Formateur
- Sur demande

FORMATION À DESTINATION DE L'ÉQUIPE DE CUISINE

RÉALISATIONS PRATIQUES DE TECHNIQUES CULINAIRES À ÉCHELLE RÉELLE SUR SITE

- **Mise en place d'une journée bio au sein du restaurant, validation des techniques et évaluation.**

THEME DE L'ACTION	OBJECTIF	DÉROULEMENT
• Réalisations pratiques d'un repas bio ou de techniques spécifiques	• Valider des techniques et passer le cap psychologique ensemble	• Elaborer un repas bio sur un site-test
• Valoriser la démarche	• Evaluer la démarche	• Rédiger un questionnaire d'enquête

- Equipe de restauration
- Equipe de cuisine
- Sur site
  Territoire national
- 1 jour
- 800€ TTC
- Chef de cuisine formateur
- Sur demande

FORMATION À DESTINATION DE L'ÉQUIPE DE CUISINE

LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

- Equipe de restauration
- Equipe de cuisine
- Sur site
  Territoire national
- 1 jour
- 800 € TTC
- Chef de cuisine formateur, diététicienne formatrice
- A la demande

THEME DE L'ACTION	OBJECTIF	DÉROULEMENT
• Réaménager les menus pour réduire le gaspillage	• Améliorer la qualité alimentaire et les grammages	• Analyser l'existant et construire des propositions
• Passer du quantitatif au qualitatif	• Evaluer la démarche	• Présentation et justes cuissons
• Les points forts de la nutrition	• Identifier les apports nutritionnels indispensables	• Goûts et plaisirs, présentation

FORMATION À DESTINATION
DES AGENTS DE RESTAURATION

VALORISER LE TRAVAIL DES CUISINIERS ET DE L'ÉQUIPE DE RESTAURATION, INTÉGRER UNE ACTION ÉDUCATIVE

THEME DE L'ACTION	OBJECTIF	DÉROULEMENT
• Valoriser le travail des cuisiniers et intégrer une action éducative	• Comprendre les enjeux d'une alimentation bio	• Visiter une ferme • Déguster un repas bio • Identifier les supports pédagogiques nécessaires
• Valoriser son travail d'acteur éducatif	• Créer des références techniques	• Table ronde, jeux de rôle, méthodes interactives

- Agents de restauration, personnels de service
- 10
- Territoire national
- 1 jour
- 800 € TTC
- Animateurs, coordinateurs
- Sur demande

ECHANGES DE TECHNIQUES CULINAIRES ET DE SAVOIR-FAIRE

- Equipe de cuisine
- 10
- Territoire national
- 2 jours
- 1800 € TTC
- Animateurs, coordinateurs
- Sur demande

THEME DE L'ACTION	OBJECTIF	DÉROULEMENT
• Echange de techniques culinaires et de savoir-faire	• Mutualiser les techniques bio	• Table ronde, méthode interactive, ateliers pratiques
• Groupe de parole	• Créer des références techniques	• Rédiger un questionnaire d'enquête
• Echange modes opératoires de cuisine	• Maîtriser les modes opératoires en cuisine	• Ateliers pratiques
• Circuits d'approvisionnement	• L'Economie Sociale et Solidaire	• Ateliers interactifs, débat mouvant

FORMATION À DESTINATION DES DIRECTEURS ET ANIMATEURS DE CENTRES DE LOISIRS / CENTRES DE VACANCES

SENSIBILISATION À LA DÉMARCHE DE PROGRÈS RESTAURATION COLLECTIVE BIO

- Equipe de restaurant, équipe d'animation
- 10
- Territoire national
- 1 jour
- 800 € TTC
- Equipe pluridisciplinaire
- Sur demande

- Produire Bio, de la production à la structuration des fermes en AB.
- Cohérence entre normes sanitaires et logistiques éprouvées.
- L'accompagnement éducatif et pédagogique : objectif pour acquérir des connaissances.

THEME DE L'ACTION	OBJECTIF	DÉROULEMENT
• Sensibiliser à une approche sociale, environnementale et sanitaire	• Prendre conscience de l'importance des enjeux sanitaires, environnementaux et sociaux inhérents à l'alimentation	• Mettre en relation la démarche de projet et le territoire • Impact sur la santé des citoyens • Impact sur l'environnement • Définir les impacts sociaux
• Visiter une ferme bio • Visualiser un diaporama	• Mettre en relation le monde paysan et les décideurs de projets • Echanger sur la démarche de projet	• Découvrir l'agriculture biologique • Conférence débat
• Prendre un repas bio	• Découvrir des produits à valeur culturelle	• Déguster des préparations sur une ferme

FORMATION À DESTINATION DES DIRECTEURS ET ANIMATEURS DE CENTRES DE LOISIRS / CENTRES DE VACANCES

FORMER UNE ÉQUIPE D'ANIMATION AUX ATELIERS PÉDAGOGIQUES BIO

- **De la production à la physiologie du goût, de la ferme au palais.**
- **Dégustation et découvertes.**
- **Jeux pour l'environnement et contes alimentaires.**

THEME DE L'ACTION	OBJECTIF	DÉROULEMENT
• Former une équipe d'animation aux ateliers pédagogiques	• Identifier les entrées thématiques et les supports pédagogiques	• Préparer une animation type sur l'environnement
• Découvrir l'AB	• Acquérir une méthodologie éducative • Compléter les propositions d'animations	• Visiter une ferme en AB
• Déguster des produits bio	• Acquérir des connaissances sur la découverte sensorielle	• Déguster des produits bio
• Rédiger un projet pédagogique dont le support est l'alimentation	• Intégrer l'ensemble des questions liant la valeur culturelle des aliments	• Rédaction de la trame

Equipes de centres de loisirs et de centres de vacances

10

Sur site
Territoire national

1 jour

800 € TTC

Paysans, animateur, coordinateur

Sur demande

Goût & Nutrition
en restauration collective

TOUS PUBLICS

ANALYSE SENSORIELLE PAR LA DÉGUSTATION DES PRODUITS BIO LOCAUX

- Equipe de cuisine
- 10
- Territoire national
- 1 jour
- 800 €
- Chef de cuisine formateur

THEME DE L'ACTION	OBJECTIF	DÉROULEMENT
• L'analyse sensorielle, mettre des mots sur des sensations immatérielles	• Comprendre le fonctionnement, les seuils de perception, de reconnaissance	• Expérimenter à partir d'aliments • De la dégustation • Profondeur en bouche • Analyse collective
• Valoriser son travail d'acteur éducatif et culinaire	• Créer des références, des grilles, un référentiel commun, une expertise	• Fabriquer , rectifier les assaisonnements, devenir tasteur

METTRE EN PLACE UNE DÉMARCHE NUTRITIONNELLE ET DE SANTÉ SPÉCIFIQUE À L'INTRODUCTION DES ALIMENTS BIO

THEME DE L'ACTION	OBJECTIF	DÉROULEMENT
• Atouts nutritionnels des aliments bio	• Comprendre l'intérêt santé d'introduire des aliments bio	• Diaporama, échanges, débat
• Introduction d'aliments bio et réglementation nutritionnelles	• Respecter les recommandations nutritionnelles	• Diaporama, échanges, débat • Exercices pratiques
• Analyse du plan alimentaire et des menus proposés	• Proposer des menus équilibrés, denses nutritionnellement et gourmands • Introduire des plats alternatifs dans le plan alimentaire	• Analyse en amont, proposition de pistes d'amélioration. • suivi possible sur plusieurs mois

- Equipe de restaurant
- 10
- Territoire national
- 1 jour
- 1000 € TTC
- diététicienne nutritionniste bio
- Sur demande

Cette session peut aussi se réaliser pour une structure, n'hésitez pas à demander un devis.

Diagnostic de site

DIAGNOSTIC DE SITE ET INGÉNIERIE DE STRUCTURE DE RESTAURATION COLLECTIVE

- Tout l'établissement
- L'équipe
- Sur site Territoire national
- De 1 jour à 6 jours
- 800 € TTC/jour + Frais de déplacement
- Chef de projet
- Sur demande

• **Etat des lieux : mise en place d'un outil d'analyse par site sous forme d'enquêtes participatives où seront abordées les questions suivantes :**

ANALYSE
• Le niveau de perception du local, du bio • L'environnement • De l'équilibre alimentaire et de la place des céréales, produits laitiers, viande fruits, légumes, légumineuses, boissons sucrées dans la consommation des usagers • De la place de l'agroalimentaire dans la consommation • De la santé publique et des responsabilités collectives • Financière (coût des menus, délais de paiement, capacité de stockage, part du surgelé et de la 5ème gamme, contraintes d'approvisionnement) • Recensement du travail existant sur la valorisation des plats proposés aux usagers et de la communication interne
EXAMEN DES PRATIQUES
• Pratiques institutionnelles, niveaux de décision et d'autonomie des équipes • Niveau de compétence, organisation du travail et capacité de l'outil de travail, (existence de légumerie ou pas...)
RÉDACTION DES CAHIERS DES CHARGES
• Formation des personnels et des équipes
AIDE A LA PRISE DE DÉCISION
• Restitution de l'analyse et ancrage d'une démarche ainsi que des objectifs opérationnels, rédaction des engagements de l'établissement • Définition des animations • Définition de la ligne de produits bio • Définition des coûts engendrés ou budget supplémentaire nécessaire • Visite d'un site opérationnel en bio et en approvisionnement de proximité, travail collectif avec le responsable de ce site • Apports théoriques sur la maîtrise budgétaire • Production d'un repas test. Distribution et collecte des données, analyse des données

CONTACT

COLLECTIF LES PIEDS DANS LE PLAT
7, IMPASSE DE LA TRUFFE
24430 COURSAC

collectifpiedsdansleplat@gmail.com

06.62.80.96.22 • 06.63.08.49.09
06 85 11 54 59

www.collectiflespiedsdansleplat.fr

Conception CabaneGraphique.com - Impression SPP Numérique