



Formations Communes

Catalogue 2024



**Restauration
collective :**

tout un art !



Tables Communes
Restauration Publique
Écoresponsable



Le catalogue Formations Communes 2024 proposé par Tables Communes, en partenariat avec le CNFPT, vous propose un cycle de formations qui a pour objectif de vous accompagner dans l'acquisition de nouvelles compétences et la consolidation de vos acquis professionnels.

Il s'adresse à tous les agent·e·s des villes membres de Tables Communes intervenant sur le temps de la pause méridienne auprès des enfants qui déjeunent dans les restaurants scolaires.

Ainsi, que vous soyez chef·fe cuisinier·e, magasinier, livreur, agent·e d'office, ATSEM, animateur·trice, acheteur·teuse..., nous vous proposons de partager des temps de formation, dans la complémentarité de vos responsabilités et fonctions, pour exercer votre métier en évolution constante.

En effet, les enjeux climatiques, les pénuries alimentaires, les lois en vigueur pour la sortie du plastique ou la lutte contre le gaspillage alimentaire, impliquent une adaptation constante des métiers de la restauration collective aux réalités sociétales de notre époque.

Au fil des pages, vous découvrirez notre offre de formations se déclinant en quatre thématiques : L'hygiène alimentaire en restauration collective, l'alimentation des enfants et l'offre de repas, l'environnement, l'accueil et l'accompagnement des enfants, vers une alimentation saine et durable.

Lors de ces formations, des experts de la restauration collective publique, sociale et non lucrative décrypteront l'actualité, seront parties prenantes des innovations pour vous transmettre leurs expertises, leur savoir-faire, mais également pour vous proposer des cadres de formations favorisant le partage d'expériences entre professionnels d'un même secteur d'activité.

Je vous souhaite une année remplie de projets motivants que nous accompagnerons au gré de vos besoins.



Philippe Bouyssou
Président

LE CONTEXTE

Les exigences envers la restauration collective ont beaucoup évolué ces dernières années et nous devons faire face à des enjeux majeurs auxquels il est impératif de répondre pour contribuer à une restauration sociale qualitative et durable auprès de tous nos convives.

Afin de mieux les comprendre pour mieux y répondre, Tables Communes a décidé de proposer en partenariat avec le CNFPT un plan de formations intitulé « Formations Communes : Restauration collective, tout un art ! ».

Il a pour objectif d'engager un plan de formations partagé et complémentaire s'adressant aux agents de Tables Communes et à ceux des villes et villages membres.

LES ENJEUX

- Répondre aux évolutions réglementaires et normatives en matière d'hygiène et de sécurité alimentaire.
- Promouvoir une alimentation saine et conforme aux impératifs de santé publique, plus respectueuse de l'environnement et accessible à tous.
- Progresser, tant sur le contenu de l'assiette de nos enfants, que sur l'accompagnement pédagogique et éducatif des professionnels et des enfants.

NOTRE DÉMARCHE

- Créer et renforcer le partenariat et les relations pour donner du sens et de la cohérence à notre mission de service public.
- Mieux répondre aux enjeux majeurs de la restauration collective afin de contribuer à une restauration sociale plus qualitative et durable.

LES OBJECTIFS

- Proposer un socle de Formations Communes.
- Professionnaliser et valoriser le travail des équipes, les tenir informées sur l'évolution des normes et recommandations de santé publique et environnementales.
- Favoriser la cohésion entre les agents de Tables Communes et des villes membres afin de partager des valeurs communes.
- Mieux informer et sensibiliser les agents sur les axes stratégiques de Tables Communes pour accompagner qualitativement et pédagogiquement les convives pendant la pause méridienne.
- Informer les villes et leurs agents sur l'actualité et les avancées de Tables Communes.
- Associer chacun des acteurs de Tables Communes et des villes membres dans une gestion responsable des deniers publics et une réduction du gaspillage alimentaire.

LES THÉMATIQUES ABORDÉES

4 grands chapitres et 12 modules de formations :

- **L'hygiène alimentaire en restauration collective / 2 modules**
- **L'alimentation des enfants et l'offre de repas / 5 modules**
- **L'environnement, l'accueil et l'accompagnement des enfants / 2 modules**
- **Vers une alimentation saine et durable / 3 modules**

Les formations

Modules	Hygiène alimentaire	Pages
1	Hygiène alimentaire dans une cuisine collective.	9
2	Hygiène alimentaire, présentation des plats et accompagnement des convives dans les restaurants scolaires.	10

Modules	L'alimentation des enfants et l'offre de repas	Pages
3	L'équilibre alimentaire en restauration scolaire.	12
4	Le développement du goût chez l'enfant.	13
5	Le menu végétarien en restauration collective.	14
6	Les recettes végétariennes.	15
7	Les allergies alimentaires et les régimes spécifiques en restauration scolaire.	16

Les formations

Modules	L'environnement, l'accueil et l'accompagnement des enfants	Pages
8	Qualité de l'accueil et accompagnement éducatif pendant la pause méridienne.	18
9	Animations pendant la pause méridienne.	19

Modules	Vers une alimentation saine et durable	Pages
10	Le gaspillage alimentaire.	21
11	Les enjeux d'une restauration collective saine et durable.	22
12	Les additifs et les aliments ultra-transformés.	23

Calendrier des formations 2024

	Hygiène alimentaire	Page
à venir	Hygiène alimentaire dans une cuisine collective.	9
Mercredi 24 janvier <i>Site de Bobigny</i> Mercredi 25 septembre <i>site d'Ivry-sur-Seine</i>	Hygiène alimentaire, présentation des plats et accompagnement des convives dans les restaurants scolaires.	10
	L'alimentation des enfants et l'offre de repas	
Mercredi 28 février <i>site de Bobigny</i>	L'équilibre alimentaire en restauration scolaire.	12
à venir	Le développement du goût chez l'enfant.	13
à venir	Le menu végétarien en restauration collective.	14
Lundi 24 et mardi 25 juin Lundi 25 et mardi 26 novembre <i>site de Bobigny</i>	Les recettes végétariennes.	15
à venir	Les allergies alimentaires et les régimes spécifiques en restauration scolaire.	16

Calendrier des formations 2024

L'environnement, l'accueil et l'accompagnement des enfants

Page

Lundi 27 et mardi 28 mai
site de Bobigny

Qualité de l'accueil et accompagnement éducatif pendant la pause méridienne.

18

Lundi 16 et mardi 17 septembre
site de Bobigny

Animations pendant la pause méridienne.

19

Vers une alimentation saine et durable

Mercredi 20 mars
site de Bobigny
Mercredi 16 octobre
site d'Ivry-sur-Seine

Le gaspillage alimentaire.

21

Lundi 17 et mardi 18 juin
site de Bobigny

Les enjeux d'une restauration collective saine et durable.

22

Mercredi 4 décembre
site de Bobigny

Les additifs et les aliments ultra-transformés.

23

HYGIÈNE ALIMENTAIRE

2 MODULES

HYGIÈNE ALIMENTAIRE DANS UNE CUISINE COLLECTIVE

1

PUBLIC CIBLE

Agents et responsables de restauration,
Agents de production,
Magasiniers,
Répartiteurs,
Chauffeurs-livreurs

DURÉE

1 jour

DATE

à venir



OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- Consolider les connaissances sur les règles d'hygiène de base à respecter en restauration collective.
- Connaître la réglementation en vigueur et ses définitions associées (PMS, HACCP, BPH, traçabilités, non conformités...).
- Identifier l'intérêt et les enjeux du strict respect des procédures pour la prévention des dangers.

CONTENU

- Présentation de Tables Communes, son actualité, ses objectifs et ses engagements.
- Les enjeux de l'hygiène en restauration collective
- Les obligations réglementaires.
- Les dangers en restauration collective : dangers microbiologiques, chimiques, physiques, biologiques
- Les règles d'hygiène de base à respecter.
- Sensibilisation à la démarche HACCP pour la maîtrise des différents types de dangers.
- La traçabilité et la gestion des non-conformités.

SUPPORTS PÉDAGOGIQUES

- Vidéo de présentation ou visite de la cuisine centrale.
- Apports théoriques, échanges de bonnes pratiques et partage d'expériences.
- Mise en situation.

HYGIÈNE ALIMENTAIRE, PRÉSENTATION DES PLATS ET ACCOMPAGNEMENT DES CONVIVES DANS LES RESTAURANTS SCOLAIRES

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

2

PUBLIC CIBLE

Agents et responsables de restauration, animateurs et ATSEM intervenant sur la pause méridienne

DURÉE

1 jour

DATES

24 janvier

Site de Bobigny

Code session

SX30U9RX

25 septembre

Site d'Ivry-sur-Seine

Code session

SX30U9S0



- Nommer les différents dangers et identifier les sources de contaminations.
- Identifier les moyens de maîtrise à travers les bonnes pratiques d'hygiène.
- Connaître la réglementation en vigueur concernant le Plan de Maîtrise Sanitaire.
- Valoriser la présentation des repas.
- Conduire l'accompagnement éducatif auprès des enfants.

CONTENU

- Présentation de Tables Communes, son actualité, ses objectifs et ses engagements.
- Les notions de dangers et de risques pour le convive : dangers microbiologiques, chimiques, physiques et biologiques (focus spécifique sur les allergènes).
- Les bonnes pratiques d'hygiène : hygiène du personnel et process, chaîne du chaud et chaîne du froid, marche en avant dans le temps et dans l'espace, nettoyage et désinfection des locaux et matériels.
- Point sur la valorisation des plats : remise en température, maintien au chaud, présentation, distribution, décoration ...
- Sensibilisation à l'importance de la compétence éducative pour mieux accompagner les convives : éveil au goût, éducation sensorielle, sensibilisation à l'équilibre alimentaire.

SUPPORTS PÉDAGOGIQUES

- Vidéo de présentation ou visite de la cuisine centrale.
- Apports théoriques et échanges d'expériences et de bonnes pratiques.
- Mise en situation.

L'ALIMENTATION DES ENFANTS ET L'OFFRE DE REPAS

5 MODULES

L'ÉQUILIBRE ALIMENTAIRE EN RESTAURATION SCOLAIRE

3

PUBLIC CIBLE

Agents de production,
Acheteurs,
Agents administratifs,
Magasiniers,
Répartiteurs,
Chauffeurs-livreurs,
Agents de restauration,
Animateurs et
ATSEM intervenant sur la pause méridienne

DURÉE

1 jour

DATES

28 février

Site de Bobigny

Code session

SXAMN178



OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- Définir les enjeux nutritionnels de la restauration scolaire.
- Enoncer les règles de base de l'équilibre alimentaire.
- Identifier les exigences de la nutrition en restauration collective.
- Les différentes règles et contraintes à prendre en compte : nutritionnelles, gustatives, budgétaires, environnementales.

CONTENU

- Présentation de Tables Communes, son actualité, ses objectifs et ses engagements.
- Les bases de la nutrition : rappels sur les groupes d'aliments, l'équilibre alimentaire, les directives et recommandations de santé publique (PNNS, PNA).
- Les besoins nutritionnels des enfants de 3 à 12 ans.
- Présentation du Programme National Nutrition Santé. Présentation des recommandations nutritionnelles du Groupe d'Étude des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition, présentation du décret sur la qualité des repas à servir en restauration scolaire.
- Les fréquences nutritionnelles et le plan alimentaire.
- Élaboration de menus équilibrés à partir d'un plan alimentaire.

SUPPORTS PÉDAGOGIQUES

- Vidéo de présentation ou visite de la cuisine centrale.
- Apports théoriques et pratiques : élaboration d'un plan alimentaire à partir de menus équilibrés.
- Mise en situation.
- Entraînement à l'élaboration de menus équilibrés.

LE DÉVELOPPEMENT DU GOÛT CHEZ L'ENFANT

4

PUBLIC CIBLE

Responsables de
restauration,
Agents de
restauration,
Animateurs et
ATSEM intervenant
sur la pause
méridienne

DURÉE

1 jour

DATE

à venir



OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- Contribuer à la construction du goût chez l'enfant.
- Identifier la néophobie alimentaire.
- Réaliser un atelier de dégustation sensorielle.

CONTENU

- Présentation de Tables Communes, son actualité, ses objectifs et ses engagements .
- Les seuils de perceptions et de reconnaissance du goût.
- Comprendre les préférences alimentaires des enfants, les aversions alimentaires.
- Qu'est-ce que la néophobie alimentaire ? Comment inciter les enfants à goûter ?
- La familiarisation des aliments.
- Les variations individuelles et culturelles.

SUPPORTS PÉDAGOGIQUES

- Vidéo de présentation ou visite de la cuisine centrale.
- Apports théoriques, échanges de pratiques
- Mise en situation : réalisation d'un atelier de dégustation sensorielle.

LE MENU VÉGÉTARIEN EN RESTAURATION COLLECTIVE

5

PUBLIC CIBLE

Agents de production,
Acheteurs,
Agents administratifs,
Magasiniers,
Répartiteurs,
Chauffeurs-livreurs,
Agents de restauration,
Animateurs et
ATSEM intervenant sur la pause méridienne

DURÉE

1 jour

DATE

à venir

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- Identifier l'intérêt nutritionnel du menu végétarien.
- Expliquer le menu végétarien aux convives.
- Repérer les enjeux environnementaux.

CONTENU

- Présentation de Tables Communes, son actualité, ses objectifs et ses engagements.
- Définition du menu végétarien, point sur les différents régimes d'exclusion.
- Les différentes sources de protéines, intérêts des protéines animales et végétales.
- L'équilibre alimentaire d'une alimentation végétarienne.
- Rappels de la réglementation et des recommandations en vigueur relatives à l'élaboration des menus en restauration scolaire.
- Valorisation des protéines végétales en restauration collective.
- Communication auprès des convives.

SUPPORTS PÉDAGOGIQUES

- Vidéo de présentation ou visite de la cuisine centrale.
- Apports théoriques, échanges de bonnes pratiques et mise en situation : "savoir élaborer un menu équilibré à partir d'un plat végétarien, " Comment inciter un enfant à goûter ?"
- Mise en situation.



LES RECETTES VÉGÉTARIENNES DANS LES MENUS

6

PUBLIC CIBLE

Agents de
production,
Agents de
restauration dans
les offices

DURÉE

2 jours

DATES

24 et 25 juin

Site de Bobigny

Code session

SX50H371

25 et 26

novembre

Site de Bobigny

Code session

SX50H372



OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- Mettre en œuvre et élargir la gamme des recettes à base de protéines végétales et/ou ovo-lactées.
- Élaborer des menus conformes incluant la contrainte d'un repas végétarien par semaine.
- Produire des repas à base d'aliments bruts.
- Maîtriser les techniques de cuisson des légumes.
- Ajuster l'assaisonnement des recettes.

CONTENU

- Présentation de Tables Communes, son actualité, ses objectifs et ses engagements.
- La réglementation et les contraintes autour des repas végétariens.
- Les ingrédients et les substitutions possibles à la viande et au poisson.
- L'élaboration de repas complets et des recettes créatives, adaptées aux enfants, à base de protéines végétales et ovo-lactées.
- Mise en valeur des denrées élaborées.
- Les techniques culinaires adaptées aux denrées brutes, réduction de l'utilisation des fonds industriels.
- Maîtrise des techniques de cuisson et d'assaisonnement des légumes.

SUPPORTS PÉDAGOGIQUES

- Vidéo de présentation ou visite de la cuisine centrale.
- Apports théoriques, échanges de bonnes pratiques : pédagogie participative.
- Mise en situation, atelier cuisine : réalisation de recettes et de plats complets équilibrés à partir d'aliments bruts, sans viande ni poisson, perfectionnement des techniques de cuisson et assaisonnements des légumes.

LES ALLERGIES ALIMENTAIRES ET LES RÉGIMES SPÉCIFIQUES EN RESTAURATION SCOLAIRE

7

PUBLIC CIBLE

Agents de production,
Acheteurs,
Agents administratifs,
Agents de restauration,
Animateurs et ATSEM,
intervenant sur la pause méridienne

DURÉE

1 jour

DATE

à venir



OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- Définir et caractériser les allergies alimentaires.
- Repérer les aliments et catégories d'aliments à risques
- Respecter les différentes réglementations.
- Gérer la demande d'alimentation spécifique.

CONTENU

- Présentation de Tables Communes, son actualité, ses objectifs et ses engagements.
- Définition, manifestations et conséquences des allergies.
- Les vraies et fausses allergies alimentaires et les intolérances alimentaires.
- Les aliments à risques.
- Pourquoi de plus en plus d'allergies ?
- Le contenu des circulaires en milieu scolaire et les différentes possibilités de choix pour la collectivité.
- Le règlement INCO.
- Le Projet d'Accueil Individualisé : caractéristiques et modalités de mise en oeuvre.
- Comment agir en cas d'accident allergique ?
- Les interdits et contraintes alimentaires (régimes spécifiques).

SUPPORTS PÉDAGOGIQUES

- Vidéo de présentation ou visite de la cuisine centrale.
- Apports théoriques, échanges de bonnes pratiques et partage d'expériences.

L'ENVIRONNEMENT, L'ACCUEIL ET L'ACCOMPAGNEMENT DES ENFANTS

2 MODULES

QUALITÉ DE L'ACCUEIL ET ACCOMPAGNEMENT ÉDUCATIF PENDANT LA PAUSE MÉRIDIDIENNE

8

PUBLIC CIBLE

Responsables
de
restauration,
Agents de
restauration,
Animateurs et
ATSEM
intervenant sur
la pause
méridienne

DURÉE

2 jours

DATES

27 et 28 mai

Site de Bobigny

Code session

SXK2K9JW



OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- Contribuer à l'apprentissage alimentaire.
- Adopter une attitude éducative positive avec les enfants sur le temps de la pause méridienne.
- Diagnostiquer les points forts et les axes d'amélioration pour favoriser un accueil de qualité.

CONTENU

- Présentation de Tables Communes, son actualité, ses objectifs et ses engagements.
- Rappels sur les enjeux de la restauration scolaire.
- Les besoins de l'enfant sur le temps du midi.
- L'attitude éducative avec les enfants lors de la pause méridienne.
- Comment s'adresser aux enfants (posture, communication) ?
- Impact de l'environnement sur la prise alimentaire : aménagement des locaux, placement à table, gestion du bruit, présentation des plats...
- L'accompagnement du repas, comment inciter les enfants à goûter ? Retours d'expériences.
- Le jeu comme outil pédagogique et d'animation. Exemples de plans d'actions mis en place en restauration scolaire.

SUPPORTS PÉDAGOGIQUES

- Vidéo de présentation ou visite de la cuisine centrale.
- Apports théoriques et mise en situation : "Comment agir face à un enfant qui ne veut pas goûter son plat ?"

ANIMATIONS AUTOUR DE L'ALIMENTATION PENDANT LA PAUSE MÉRIDIDIENNE

9

PUBLIC CIBLE

Responsables
de restauration,
Agents de
restauration,
Animateurs et
ATSEM
intervenant sur
la pause
méridienne

DURÉE

2 jours

DATES

16 et 17 septembre

Site de Bobigny

Code session

SXAMT015



OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- Convaincre et fédérer les équipes pour la mise en place de projets éducatifs.
- Concevoir et animer un projet.
- Évaluer une animation.

CONTENU

- Présentation de Tables Communes, son actualité, ses objectifs et ses engagements.
- Les compétences éducatives des encadrants pour la mise en place de projets.
- Comment convaincre et fédérer les équipes de restauration scolaire autour d'un projet ?
- Évolution des rôles de chacun.
- Mise en place d'une méthode de projet.

SUPPORTS PÉDAGOGIQUES

- Vidéo de présentation ou visite de la cuisine centrale.
- Mise en situation : décliner la méthode de projet par groupe.
- Restitution des projets.

VERS UNE ALIMENTATION SAINE ET DURABLE

4 MODULES

LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

10

PUBLIC CIBLE

Agents de production,
Acheteurs,
Agents administratifs,
Magasiniers,
Répartiteurs,
Chauffeurs-livreurs,
Responsables de restauration,
Agents de restauration,
Animateurs et ATSEM intervenant sur la pause méridienne

DURÉE

1 jour

DATES

20 mars

Site de Bobigny

Code session

SXK4F431

16 octobre

Site d'Ivry-sur-Seine

Code session

SXK4F432



OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- Connaître le cadre législatif.
- Sensibiliser les convives à la réduction des déchets.
- Identifier les leviers de réussites d'un projet de prévention du gaspillage alimentaire.

CONTENU

- Présentation de Tables Communes, son actualité, ses objectifs et ses engagements.
- Les définitions et les notions de gaspillage et de déchets alimentaires : causes, sources, acteurs concernés.
- Le cadre législatif et les politiques publiques.
- Repérage des différents postes de gaspillage.
- Les pistes d'actions et les solutions envisageables au niveau des différentes étapes du processus de restauration.
- L'accompagnement des enfants pour limiter le gaspillage alimentaire.
- Retours d'expériences de collectivités.
- Mises en situation de création d'un projet de lutte contre le gaspillage dans le restaurant scolaire.

SUPPORTS PÉDAGOGIQUES

- Vidéo de présentation ou visite de la cuisine centrale.
- Mise en situation : travaux en petit groupe et restitution des projets.
- Échange de bonnes pratiques et partage d'expériences.

LES ENJEUX D'UNE RESTAURATION COLLECTIVE SAINTE ET DURABLE

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- Identifier les enjeux et démarches d'une restauration collective saine et durable.
- Définir le développement durable en restauration collective.
- Connaître les dispositions des lois EGalim et AGECE.
- Définir l'agriculture biologique, ses enjeux et son intérêt nutritionnel et savoir l'expliquer aux enfants.
- Repérer les contenants réemployables en restauration collective.

CONTENU

- Présentation de Tables Communes, son actualité, ses objectifs et ses engagements.
- Les enjeux d'une restauration collective saine et durable : environnementaux, nutritionnels, humains, économiques et sociétaux.
- Présentation du contexte réglementaire.
- Les circuits vertueux d'approvisionnement.
- Les labels de qualité et durables. Définition et principe de l'agriculture biologique, intérêts nutritionnels, enjeux, la communication autour de l'AB.
- La lutte contre le gaspillage alimentaire et la réduction des déchets.
- Transition vers les contenants réemployables, point d'étape de Tables Communes.
- Les démarches engagées par Tables Communes pour garantir une restauration collective respectueuse de l'environnement.
- La communication auprès des usagers.

SUPPORTS PÉDAGOGIQUES

- Vidéo de présentation ou visite de la cuisine centrale.
- Apports théoriques, échange d'expériences.
- Étude de cas.

11

PUBLIC CIBLE

Agents de production,
Agents administratifs,
Acheteurs,
Magasiniers,
Répartiteurs,
Chauffeurs-livreurs,
Responsables du service restauration des villes,
Agents de restauration dans les offices,
Animateurs et ATSEM intervenant sur la pause méridienne

DURÉE

2 jours

DATES

16 et 17 juin

Site de Bobigny

Code session

SXDLM191



LES ADDITIFS ET LES ALIMENTS ULTRA-TRANSFORMÉS

12

PUBLIC CIBLE

Agents de production,
Agents administratifs,
Acheteurs,
Magasiniers,
Répartiteurs,
Chauffeurs-livreurs,
Responsables du service restauration des villes,
Agents de restauration dans les offices,
Animateurs et ATSEM intervenant sur la pause méridienne

DURÉE

1 jour

DATES

4 décembre

Site de Bobigny

Code session

ADDIT001

OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- Repérer les aliments ultra-transformés et connaître les effets présumés sur notre santé.
- Distinguer les additifs, auxiliaires technologiques et les arômes.
- Identifier les procédés de transformation des aliments.
- Décrypter les étiquetages sur les denrées alimentaires.

CONTENU

- Présentation de Tables Communes, son actualité, ses objectifs et ses engagements.
- Définition d'un aliment ultra-transformé, lien épidémiologique avec les maladies chroniques.
- Présentation de la classification NOVA et SIGA. Présentation du Nutriscore.
- Catégorisation des aliments selon leur degré de transformation. Présentation de 2 processus de fabrication des aliments (sucres et huiles alimentaires).
- Définition des additifs alimentaires, auxiliaires technologiques et arômes. Point sur leur autorisation, effets présumés sur la santé, effet cocktail.
- Comment mieux choisir ses aliments ?
- Lecture des emballages de denrées alimentaires.
- Les nouvelles applications nutritionnelles évaluant la qualité des aliments, scans de produits.

SUPPORTS PÉDAGOGIQUES

- Vidéo de présentation ou visite de la cuisine centrale.
- Apports théoriques, échange de bonnes pratiques, ateliers de lecture des étiquetages.

INFORMATIONS

PRATIQUES

MODALITÉS D'INSCRIPTION



1

Tables Communes informe les villes membres de l'ouverture des inscriptions en leur communiquant le code session.

2

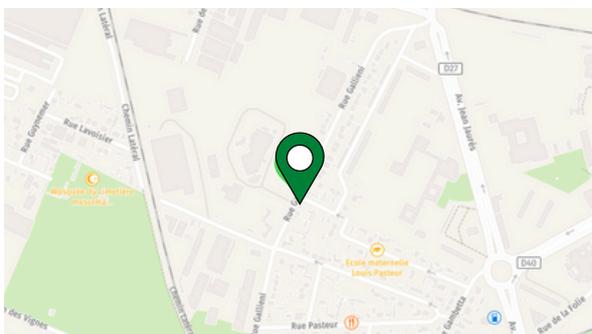
Le service formation des ressources humaines de chaque commune inscrit ses agents sur la plateforme IEL du CNFPT avec le code session de la formation.

3

Tables Communes confirme par mail auprès du service formation des villes les inscriptions quelques jours avant.

Informations pratiques

LIEUX DE FORMATIONS



Tables Communes

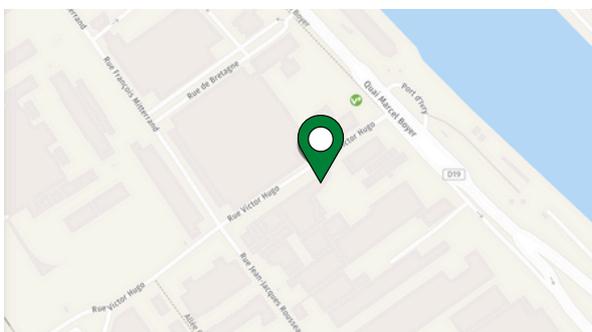
Bobigny

68 rue Gallieni
93000 Bobigny

Bobigny

Bus : 301/ 322/ 147

En voiture : N3/ A86



Tables Communes

Ivry-sur-Seine

15 rue Victor Hugo
94200 Ivry-sur-Seine

Ivry-sur-Seine

Bus : 25 / 325

En voiture : A4

Possibilité d'organiser les formations dans des locaux mis à disposition par les villes membres

CONTACTS

Référent CNFPT

Victor Arnaud

victor.arnaud@cnfpt.fr

Administratif

Samia Hamdoune

shamdoune@tablescommunes.fr

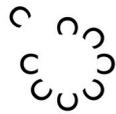
Formations

Magali Tempo

mtempo@tablescommunes.fr

Modalités pratiques

- Stationnement possible sur le site de Bobigny
- Déjeuner sur place inclus
- Frais de déplacement à prendre en charge par chaque collectivité pour ses agents
- Horaires de formation 9h-16h



Tables Communes
Restauration Publique
Écoresponsable

