

Formations Communes

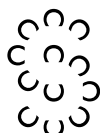
Catalogue 2026



**Restauration
collective :**
tout un art !



Tables Communes
Restauration Publique
Écoresponsable



Synergies Communes
Groupement de commandes
publiques



Le catalogue Formations Communes : tout un art ! de 2026 proposé par Tables Communes, s'articule autour de 5 thématiques répartis sur 14 modules de formation :

- 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,
- Prévention des risques liés à l'activité.

Ces formations visent à accompagner les professionnels de la restauration scolaire et de la pause méridienne dans l'acquisition de nouvelles compétences et la consolidation de leurs acquis professionnels.

Ce programme s'adresse à vous, agent·e·s des Villes membres de Tables Communes et de Synergies Communes (chef·fe cuisinier·e, agent·e d'office, ATSEM, animateur·trice, etc.), il favorise les échanges et la complémentarité des pratiques professionnelles pour enrichir vos savoir-faire et renforcer l'accompagnement des enfants.

Les enjeux climatiques, l'inflation des coûts alimentaires, la transition vers des contenants réemployables et la lutte contre le gaspillage exigent une adaptation continue des métiers de la restauration collective pour relever les défis sociétaux actuels et garantir la satisfaction des enfants.

Lors de ces formations, des experts en restauration collective partageront leurs connaissances, décrypteront l'actualité réglementaire et vous transmettront des pratiques innovantes.

J'espère que nos formations contribueront à votre épanouissement professionnel.



Philippe Bouyssou
Président

LE CONTEXTE

Les exigences envers la restauration collective ont fortement évolué ces dernières années. Nous devons répondre à des enjeux majeurs pour garantir à tous nos convives une restauration sociale à la fois qualitative, durable et cohérente avec les attentes actuelles.

Pour mieux comprendre ces défis et y apporter des réponses adaptées, Tables Communes a décidé, depuis 2022, de proposer en partenariat avec le CNFPT un plan de formations intitulé :

« Formations Communes : Restauration collective, tout un art ! »

Ce programme a pour ambition de proposer un parcours de compétences partagé et complémentaire, destiné à la fois aux agents de Tables Communes et aux agents des villes et collectivités membres de Tables Communes et de Synergies Communes.

LES ENJEUX

- Répondre aux évolutions réglementaires et normatives en matière d'hygiène et de sécurité alimentaire.
- Promouvoir une alimentation saine, durable et accessible à tous, conforme aux objectifs de santé publique et respectueuse de l'environnement.
- 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, pour contribuer à une restauration sociale plus qualitative, durable et adaptée aux besoins de nos convives.

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 des villes et collectivités membres afin de partager des valeurs communes.
- Mieux informer et sensibiliser les agents sur les enjeux de la restauration collective pour accompagner qualitativement et pédagogiquement les convives pendant la pause méridienne.

LES THÉMATIQUES ABORDÉES

5 *grands chapitres* et 14 *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 / 3 modules**
- **Vers une alimentation saine et durable / 3 modules**
- **Prévention des risques liés à l'activité / 1 module**

Calendrier des formations 2026

	Hygiène alimentaire	Page
à venir	Module 1 - Hygiène alimentaire dans une cuisine collective	8
11 février 2026 <i>Ivry-sur-Seine</i> 30 septembre 2026 <i>Bobigny</i>	Module 2 - Hygiène alimentaire, présentation des plats et accompagnement des convives dans les restaurants scolaires	9
	L'alimentation des enfants et l'offre de repas	Page
1^{er} avril 2026 <i>Bobigny</i>	Module 3 - L' équilibre alimentaire en restauration scolaire	11
à venir	Module 4 - Le développement du goût chez l'enfant	12
à venir	Module 5 - Le menu végétarien en restauration collective	13
11 et 12 juin 2026 <i>Bobigny</i>	Module 6 - Les recettes végétariennes	14
à venir	Module 7 - Les allergies alimentaires et les régimes spécifiques en restauration scolaire	15

Calendrier des formations 2026

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

Page

à venir	Module 8 - Qualité de l'accueil et accompagnement éducatif pendant la pause méridienne	17
1^{er} et 2 octobre 2026 <i>Bobigny</i>	Module 9 - Méthodologie de projet : construction de projets éducatifs autour de la pause méridienne	18
19 et 20 novembre 2026 <i>Bobigny</i>	Module 10 - Éducation à l'alimentation et à l'agriculture durables : animer des ateliers de la terre à l'assiette pendant et en dehors des repas	19

Vers une alimentation saine et durable

Page

25 mars 2026 Ivry 15 avril 2026 <i>Bobigny</i> 14 octobre 2026 <i>Bobigny</i>	Module 11 - Le gaspillage alimentaire	21
3 et 4 décembre 2026 <i>Bobigny</i>	Module 12 - Les enjeux d'une restauration collective saine et durable	22
à venir	Module 13 - Les additifs et les aliments ultra-transformés	23

Calendrier des formations 2026

Prévention des risques liés à l'activité

Page

19 et 20 février 2026

26 et 27 mars 2026

15 et 16 octobre 2026

Bobigny

16 et 17 février 2026

16 et 17 avril 2026

5 et 6 novembre 2026

Ivry-sur-Seine

Module 14 - Préventions des risques liés à la transition vers le réemploi

25

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



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

- 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



OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- Définir les enjeux nutritionnels de la restauration scolaire.
- Énoncer 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



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



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



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



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

3 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



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 ?"

MÉTHODOLOGIE DE PROJET : CONSTRUCTION DE PROJETS ÉDUCATIFS AUTOUR DE LA PAUSE MÉRIDIDIENNE

9

PUBLIC CIBLE

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

DURÉE

2 jours



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.

ÉDUCATION À L'ALIMENTATION ET À L'AGRICULTURE DURABLES : ANIMER DES ATELIERS DE LA TERRE À L'ASSIETTE PENDANT ET EN DEHORS DES REPAS

10

PUBLIC CIBLE

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

DURÉE

2 jours



OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- Acquérir un socle de connaissances et de compétences sur les enjeux circulaires agriculture - alimentation - santé.
- Découvrir, expérimenter et s'approprier des outils et ateliers pédagogiques en lien avec l'éducation à l'alimentation et à l'agriculture durables.
- Favoriser le bien-être et le plaisir d'apprendre des convives et du personnel pendant la pause méridienne et le temps périscolaire.

CONTENU

- Présentation de Tables Communes, son actualité, ses objectifs et ses engagements.
- Les enjeux agricoles et alimentaires contemporains (histoire et représentations)
- Aborder les liens entre agriculture - alimentation - santé dans un programme pédagogique.
- Outils et ateliers : présentations et expérimentations.

SUPPORTS PÉDAGOGIQUES

- Vidéo de présentation ou visite de la cuisine centrale.
- Apports techniques et théoriques sur l'éducation à l'alimentation et à l'agriculture durables.
- Mise en pratique
- Ateliers d'éducation au goût, ateliers filières alimentaires, contes, comptines et chansons.
- Outils de partages d'expériences et d'élaboration : photolangage, débat mouvant, groupe d'interview.

VERS UNE ALIMENTATION SAINE ET DURABLE

3 MODULES

LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

11

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

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.

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

2 jours



LES ADDITIFS ET LES ALIMENTS ULTRA-TRANSFORMÉS

13

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

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-transformés, 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.



PRÉVENTION DES RISQUES LIÉS À L'ACTIVITÉ

1 MODULE

PRÉVENTION DES RISQUES LIÉS À LA TRANSITION VERS LE RÉEMPLOI

14

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



OBJECTIFS PÉDAGOGIQUES

- Connaître le cadre législatif du réemploi.
- Adaptabilité aux nouveaux gestes de métier dans la restauration collective lié aux contenants réemployables.

CONTENU

- Présentation de Tables Communes, son actualité, ses objectifs et ses engagements.
- Présentation des différents contenants réemployables utilisés ainsi que le matériel associé.
- Le cadre réglementaires du réemploi en restauration collective.
- Notions d'anatomie et de physiologie.
- Identification des risques de lésions et de TMS (troubles musculo-squelettiques).
- Les principes et les positions à adapter pour assurer la sécurité physique et d'économie afin de préserver le capital physique.
- L'importance des EPI (Équipements de Protection Individuelle) dans la prévention des risques.
- Repenser et adapter l'organisation de travail en fonction des contraintes structurelles, matérielles et logistiques.

SUPPORTS PÉDAGOGIQUES

- Vidéo de présentation ou visite de la cuisine centrale.
- Apports théoriques, échange de bonnes pratiques
- Mise en situation dans un office de restauration

INFORMATIONS

PRATIQUES

MODALITÉS D'INSCRIPTION



1

Tables Communes invite les collectivités à inscrire les agents aux formations de l'année dès la parution du catalogue.

2

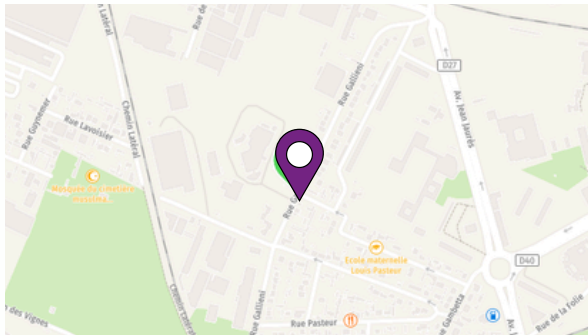
Les collectivités inscrivent auprès de Leila Slimane et Dounia Sandi, au plus tard 15 jours avant le début de la formation, les noms des agents à inscrire ainsi que leurs fonctions respectives.

3

Tables Communes confirme par courriel auprès du service formation des collectivités les inscriptions quelques jours avant le début de la formation

Informations pratiques

LIEUX DE FORMATIONS



Tables Communes

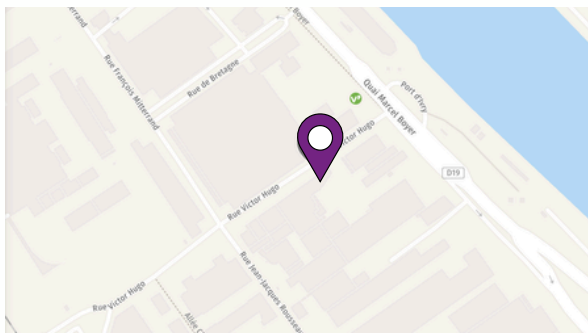
Bobigny

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

Dounia Sandi

dsandi@tablescommunes.fr

Leila Slimane

lslimane@tablescommunes.fr

Formations

Magali Tempo

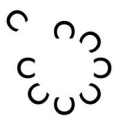
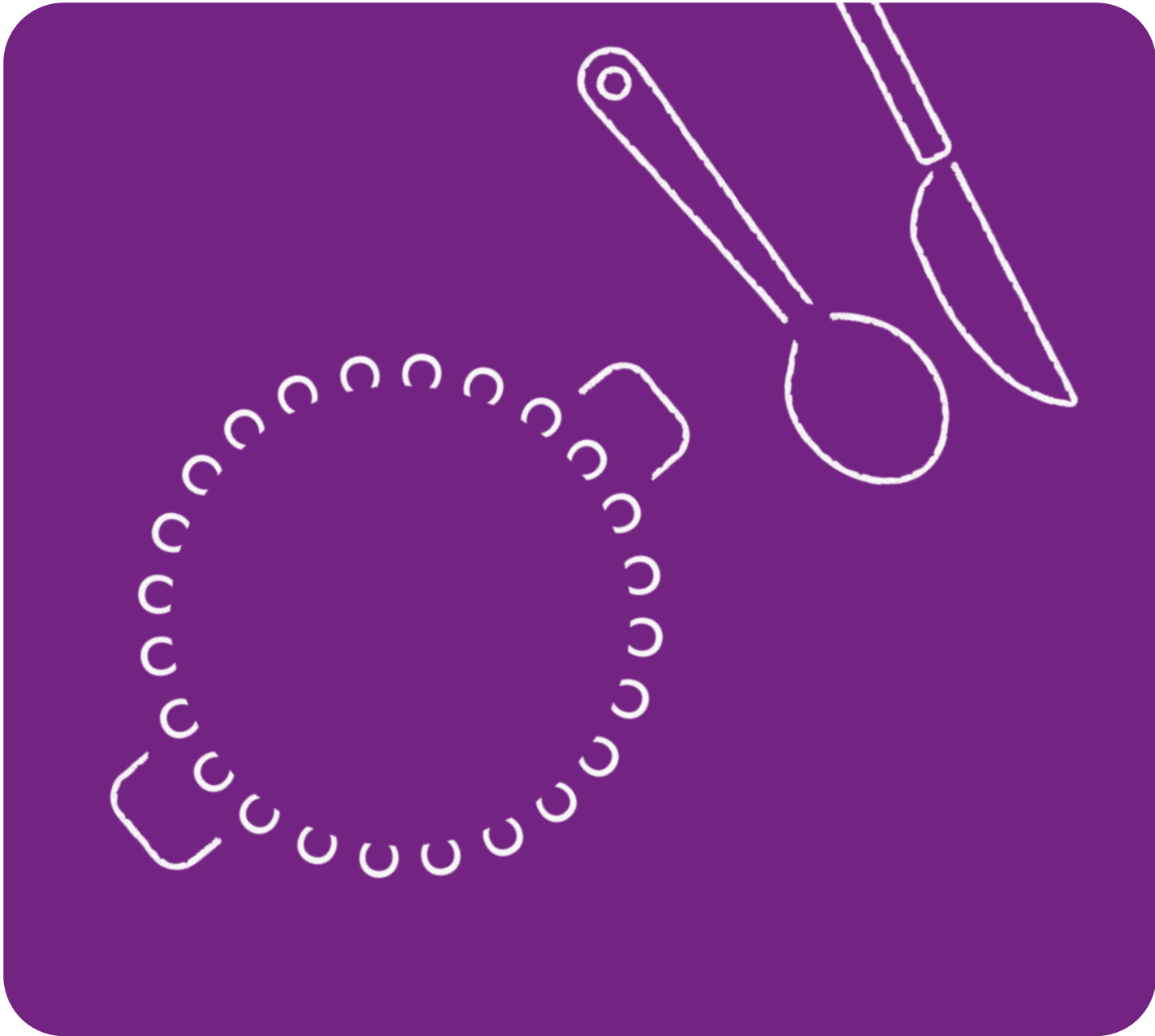
mtempo@tablescommunes.fr

Clément Tournier

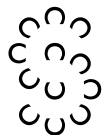
ctournier@tablescommunes.fr

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



Synergies Communes
Groupement de commandes
publiques

