



CANTINE ET SECURITE ALIMENTAIRE

Connaître les obligations à respecter dans l'organisation d'une restauration scolaire

PUBLIC CONCERNE

Elus locaux, ou candidat aux élections

PREREQUIS - NIVEAU

Aucun prérequis Niveau Débutant

OBJECTIFS PEDAGOGIQUES

Savoir mieux organiser un dispositif de restauration scolaire
Comprendre les bases de la qualité nutritionnelle et savoir appliquer les règles de sécurité alimentaire

CONTENU DE LA FORMATION

Module 1 : Organisation d'une restauration scolaire

Les lieux d'accueil - Temps du repas - La politique d'approvisionnement en circuit court - Les tarifs et aides aux familles

Module 2 : Composition et qualité nutritionnelle des repas

L'équilibre alimentaire - La composition des repas - Les produits labellisés - Le poisson frais - Les produits Bio - La sécurité alimentaire : hygiène des denrées et produits alimentaires - santé et bien-être des animaux - santé des plantes - prévention des risques de contamination par des substances externes - affichage des 14 principaux allergènes dans le cadre du règlement INCO (information des consommateurs)

MODALITES D'ACCES

Parcours d'élus fournit des accès ID et Mot de passe à une plateforme LMS (Learning Management System) pour permettre à l' élu d'accéder à des formations 100% en ligne accessibles sur PC, tablette et smartphone

EVALUATION

Entretien de fin de parcours et évaluation par quiz



Code : T10P1

Durée: 4 heures

Prérequis: aucun

Accès à la formation à distance

Individuelle en mode e-learning -

356 € TTC

Options :

Accompagnement 2H

Coaching à distance 300 € TTC

Participation à la Conférence en ligne annuelle :

25 € TTC

