

La restauration scolaire dans les lycées franciliens constitue un enjeu majeur pour la Région Ile-de-France. Au regard de cette politique ambitieuse, la formation des agents régionaux est un des leviers permettant d'atteindre ces objectifs et de répondre à l'amélioration du service public rendu aux usagers.

Ainsi, la Région met en place à compter de novembre 2021, des nouveaux parcours de formation durables pour les chefs de cuisine et cuisiniers permettant de :

- **Sensibiliser aux enjeux liés au déploiement de produits bio, locaux, issus de circuits courts en lien avec la réglementation et la politique régionale,**
- **Mettre en œuvre un projet de restauration et accompagner le changement de pratiques dans le cadre du déploiement de produits bio, locaux, issus de circuits courts,**
- **Favoriser la mise en pratique par des ateliers culinaires dans le cadre du déploiement de produits bio, locaux, issus de circuits courts.**

Très prochainement, de nouveaux ateliers pratiques sur plateaux techniques seront mis en place pour les chefs de cuisine et cuisiniers :

Intitulé de l'action de formation	Durée formation Nb de jours	Publics concernés	Objectifs pédagogiques
Atelier pratique : Comment intégrer des menus végétariens en restauration collective	2	Chefs de cuisine et cuisiniers	<ul style="list-style-type: none"> • Elaborer des menus végétariens « faits maison » conformément à la loi EGALIM et à la réglementation relative à la santé publique • Connaître la réglementation et les recommandations en vigueur relatives à l'élaboration des menus en restauration scolaire • Connaître les produits et leurs préparations, les quantités, les associations céréales/légumineuses • Communiquer et sensibiliser les convives • Rendre attractives, personnalisées et compatibles les techniques culinaires avec un effectif élevé de convives
Atelier pratique : la cuisson des viandes et des poissons	2	Chefs de cuisine et cuisiniers	<ul style="list-style-type: none"> • Concevoir des techniques de production et de cuisson pour valoriser les viandes et les poissons en optimisant les coûts • Savoir réaliser, diversifier et valoriser les recettes de poissons et de viande en restauration collective par la maîtrise des techniques de cuisson appliquées aux produits • Communiquer et sensibiliser les convives • Rendre attractives, personnalisées et compatibles les techniques culinaires avec un effectif élevé de convives

Atelier pratique : Légumes sous toutes leurs formes, assaisonnement et sauces	<p style="text-align: center;">2</p>	<p style="text-align: center;">Chefs de cuisine et cuisiniers</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Identifier tout l'intérêt de la consommation des légumes sur les différents plans écologique, économique et de santé publique • Développer les préparations à base de légumes en tenant compte de la saisonnalité, de l'approvisionnement local, des produits Bio et issus de circuits courts dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité sanitaire et nutritionnelles • Connaître et mettre en œuvre les différents modes de cuisson selon les recettes • Rendre attractives, personnalisées et compatibles les techniques culinaires avec un effectif élevé de convives
Atelier pratique : Préparer des desserts simples et les fruits	<p style="text-align: center;">2</p>	<p style="text-align: center;">Chefs de cuisine et cuisiniers</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Comprendre la saisonnalité des produits/ travailler et valoriser les fruits • Maîtriser les taillages, découpes et apports nutritionnels en lien avec l'arrêté du 30/09/2011 relatif à la qualité nutritionnelle des repas servis dans le cadre de la restauration scolaire • Mettre en valeur les produits « maison » et introduire de nouvelles saveurs • Rendre attractives, personnalisées et compatibles les techniques culinaires avec un effectif élevé de convives

Les parcours de formation des chefs de cuisine et cuisiniers suivants seront mis en place d'ici la fin de l'année :

PARCOURS DE FORMATION DURABLE/ CHEFS DE CUISINE

Intitulé de l'action de formation	Durée de la formation / Nb de jours	Publics concernés	Objectifs pédagogiques
<p>Module 1 : S'approprier le nouveau contexte réglementaire applicable à la restauration collective et les principales techniques d'achats</p>	<p align="center">1</p>	<p align="center">Chefs de cuisine</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Comprendre les fondements de la réglementation en restauration collective et les enjeux de la loi EGALIM • Identifier les impacts sur le fonctionnement des services de restauration • Identifier les évolutions nécessaires permettant d'atteindre les objectifs fixés par la loi • S'approprier les principales techniques d'achat et éléments juridiques conformément à la réglementation permettant de développer les produits biologiques, locaux, issus de circuits courts
<p>Module 2 : Restauration durable : Mise en œuvre d'un projet de restauration lors de l'introduction des produits Bio, locaux, issus des circuits courts</p>	<p align="center">2 + 1 jour retour sur expérience</p>	<p align="center">Chefs de cuisine</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Mettre en œuvre un projet de restauration durable lors de l'introduction des produits Bio, locaux, issus de circuits courts en lien avec la réglementation et la politique régionale : <p>-Réaliser un diagnostic pour son propre établissement</p> <p>-Définir un plan d'action et un calendrier en prenant en compte les freins et points d'amélioration</p> <p>-Sensibiliser et apprendre à accompagner les équipes à la mise en place de ce projet</p> <p>- Apprendre à rendre acteurs tous les personnels de son équipe</p> <ul style="list-style-type: none"> • A la suite de la mise en place de cet autodiagnostic, une journée sera à prévoir pour un partage et retour d'expérience basé sur les travaux réalisés
<p>Module 3 : Maîtriser son budget lors de l'introduction des produits Bio, locaux, issus des circuits courts</p>	<p align="center">2</p>	<p align="center">Chefs de cuisine</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Maîtriser son budget en introduisant des produits bio, locaux, issus des circuits courts • Identifier et s'approprier des pratiques et des outils pour une bonne maîtrise du budget • Gérer l'approvisionnement en maîtrisant son budget et limiter le gaspillage alimentaire • Préparation des menus en maîtrisant son budget

<p>Module 4 : Evolution des pratiques de restauration et accompagnement des équipes lors de l'introduction des produits bio, locaux, issus de circuits courts</p>	<p>2</p>	<p>Chefs de cuisine</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Adapter ses pratiques professionnelles aux spécificités des produits tout en maîtrisant les coûts • Apprendre à communiquer auprès des convives et des parents d'élèves • Accompagner les évolutions des pratiques et des organisations des équipes de production (vers le " cuisiner maison " à partir de produits bruts, produire en juste quantité, limiter le gaspillage alimentaire) • Accompagner les évolutions des pratiques des équipes de service et d'encadrement du temps de repas
<p style="text-align: center;">PARCOURS DE FORMATION DURABLE/ CUISINIERS</p>			
<p>Module : Introduction des produits Bio, locaux, issus de circuits court : participer à la mise en œuvre du projet de restauration dans une démarche collaborative</p>	<p>3</p>	<p>Cuisiniers</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Identifier les évolutions récentes en matière d'alimentation • Identifier les réseaux et acteurs locaux d'approvisionnement en circuits courts et produits BIO en lien avec la politique régionale. • Participer à la mise en œuvre du projet de restauration durable dans une démarche collaborative • Adapter ses pratiques professionnelles aux spécificités Bio, locales, issus des circuits courts tout en maîtrisant les coûts (pratiques professionnelles, organisation, achats...) • Sensibiliser et accompagner les convives dans cette évolution