

# OFFRE DE FORMATION

Agent ou agente de  
restauration

+ d'informations sur  
[cnfpt.fr](http://cnfpt.fr)



QUAND LES TALENTS  
GRANDISSENT,  
LES COLLECTIVITÉS  
PROGRESSENT

## AGENT OU AGENTE DE RESTAURATION


### PUBLIC

Agents de restauration.

### OBJECTIFS

Contribuer à un service de restauration collective durable, de proximité et de qualité.


### MAÎTRISER SON CONTEXTE PROFESSIONNEL

 Le harcèlement entre enfants : agir en tant que professionnel éducatif **F** 2 jours en présentiel SXEDV

### PARTICIPER À LA DÉMARCHE QUALITÉ

 Sensibilisation aux règles d'hygiène et sécurité alimentaire en quelques points (Webinaire) **F** Webinaire d'1 heure RCW56

 L'hygiène des aliments en production de repas **F** 2 jours SX30U

 Réactualisation de la formation "Hygiène alimentaire" **F** 1 jour en présentiel + 1 jour à distance SX30V

 Mettre en place un Plan de Maitrise Sanitaire (PMS) (Webinaire) **F** Webinaire d'1h RCW08

 Marchés publics, l'achat simplifié et le gré à gré (Webinaire) **A** Webinaire d'1 heure RCW31

 L'entretien des locaux, le Plan de Nettoyage et de Désinfection (PND) (Webinaire) **F** Webinaire d'1 heure RCW10

 Comment faire face aux questions de recrutement des agents de restauration ? (Webinaire) **F** Webinaire d'1h RWW15

 Comprendre le GEMRCN et les grammages (Webinaire) **F** Webinaire d'1h RWW14

 Optimiser les plannings des équipes de restauration (Webinaire) **F** Webinaire d'1h RWW16


 La démarche d'une restauration durable en collectivité (Webinaire) **F** Webinaire de 15h à 16h RWW26

 La gestion du bruit dans son restaurant (Webinaire) **F** Webinaire d'1 heure RCW51


### ACCOMPAGNER LES CONVIVES ET PARTICIPER À LA DISTRIBUTION DES REPAS

 Handicap et travail en restauration collective (Webinaire) **F** Webinaire d'1 h RCW81

 L'accueil du convive dans un self (Webinaire) **F** Webinaire d'1h RCW49

 L'accueil des publics allergiques (Webinaire) **F** Webinaire d'1 heure RCW41








 L'animation du temps du repas (Webinaire) **F** Webinaire d'1 heure RCW29

 L'alimentation du jeune enfant, ce qu'il faut savoir (Webinaire) **F** Webinaire d'1h RCW68

 La lutte contre le gaspillage en restauration collective : Quels outils ? (Webinaire) **F** Webinaire d'1 heure RCW01

### VEILLER À LA SÉCURITÉ DES AGENTS

## ITINÉRAIRE DE FORMATION

-  **Webinaire : Gestes et prévention en restauration**
-  **Le surmenage professionnel en restauration collective (Webinaire)**
-  **Webinaire : La restauration collective et les perturbateurs endocriniens**
-  **Le sauveteur ou la sauveteuse secouriste du travail (SST)**
-  **Le maintien et l'actualisation des compétences des sauveteurs et sauveteuses secouristes du travail (SST)**
-  **La préparation à l'habilitation électrique bs be manoeuvre**
-  **Le recyclage habilitation électrique bs be manoeuvre**

## OFFRE DE FORMATION DU CNFPT

-  **Webinaire d'1 heure**    **RCW21**
-  **Webinaire d'1 heure**    **RCW82**
-  **Webinaire d'1 heure**    **RCW23**
-  **2 jours présentiels**    **SX600**
-  **1 jour**    **SX602**
-  **2 jours présentiels**    **L8036**
-  **2 jours présentiels**    **L8037**

## LE HARCÈLEMENT ENTRE ENFANTS : AGIR EN TANT QUE PROFESSIONNEL ÉDUCATIF

Durée **2 jours en présentiel**

Niveau **Fondamentaux du métier**

AJACCIO  
Code IEL : 08: SXEDV317  
27-28/05/24

Céline PIETRI  
DELEGATION CORSE

Code stage : SXEDV

### PUBLIC

Tout public en position d'encadrement d'accompagnement, d'animation auprès d'enfants de + de 6 ans : animateurs, agents périscolaires, agents de restauration, ETAPS, agents des bibliothèques, professeur d'enseignement musical et artistique, ATSEM (sur les temps périscolaires uniquement)

### OBJECTIFS

- Comprendre le phénomène du harcèlement et à partir de quel âge on parle de harcèlement
- Questionner sa posture d'adulte et de professionnel face à des situations de harcèlement
- Explorer et prendre en compte les solutions adaptées aux situations rencontrées

### CONTENU

- La notion de harcèlement :

. entre représentation et phénomène social les idées reçues . les profils harceleur/ harcelé

- Les compétences psychosociales

. découverte et identification . questionnement autour des fonctionnements relationnels entre les enfants . analyse et identification des mécanismes sur lesquels se construisent le rapport harceleur/ harcelé

- Prévention et accompagnement des situations dans le quotidien professionnel

. découverte de la méthode dite de « la préoccupation partagée » . mise en situation . échanges et projection pour une transposition sur le terrain

### MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- Méthode immersive, participative et active,
- Visionnage de supports vidéo et analyse de situations,
- Echanges entre pairs.

### PRÉ-REQUIS

Aucun

Ce stage appartient aux itinéraires suivants :

- I9001 Agent ou agente d'accompagnement à l'éducation de l'enfant - Atsem
- I9017 Animateur ou animatrice enfance-jeunesse
- PE00C Santé et sécurité des personnels de crèche et petite enfance
- IZ00A Agent ou agente de restauration
- ITSOC Travailleur ou travailleuse social
- I901G Chargé ou chargée d'accueil en bibliothèque
- SIT12 Assistant ou assistante éducatif petite enfance
- PE00D Santé et sécurité des personnels de crèche et petite enfance
- SIT0G Agent ou agente d'accompagnement à l'éducation de l'enfant - ATSEM

## SENSIBILISATION AUX RÈGLES D'HYGIÈNE ET SÉCURITÉ ALIMENTAIRE EN QUELQUES POINTS (WEBINAIRE)

Durée **Webinaire d'1 heure**


Niveau **Fondamentaux du métier**

FORMATION À DISTANCE  
Code IEL : 17:RCW56004  
Plateforme en ligne ouverte  
du 29/03 au 29/03/24

Teddy Colombeix  
DÉLÉGATION PAYS DE LA LOIRE  
0241773718

FORMATION À DISTANCE  
Code IEL : 08:RCW56006  
Plateforme en ligne ouverte  
du 08/10 au 08/10/24

Jérôme Boggio  
DÉLÉGATION CORSE

 Une adresse courriel personnelle est  
nécessaire à l'inscription

**Code stage : RCW56**

### PUBLIC

Cuisinier, agent de restauration, ATSEM, agent d'animation, agent en reconversion.

### OBJECTIFS

- Appréhender les enjeux de l'hygiène et sécurité alimentaire de la production jusqu'au service

(Webinaire d'1 heure complété par l'accès à des ressources sur la e-communauté "alimentation-restauration collective" du CNFPT, l'ensemble correspondant à une attestation de 3 heures)(Les convocations seront adressées 8 jours avant le webinaire)

### CONTENU

- Pourquoi existe-t-il un protocole en hygiène et sécurité alimentaire ?
- Qui est concerné ?
- Qu'est le pack hygiène ?

### MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Disposer d'une adresse courriel individuelle et d'un ordinateur connecté qui autorise les visioconférences sur Adobe connect et ZoomEcommunauté Alimentation Restauration Collective.

- Apports théoriques.
- Exercices théoriques.

### PRÉ-REQUIS

Disposer d'une adresse courriel individuelle et d'un ordinateur connecté qui autorise les visioconférences sur Adobe connect et Zoom

Ce stage appartient aux itinéraires suivants :

IZ00A Agent ou agente de restauration

SIT0G Agent ou agente d'accompagnement à l'éducation de l'enfant - ATSEM

## L'HYGIÈNE DES ALIMENTS EN PRODUCTION DE REPAS

Obligation réglementaire de formation : Assistantes et assistants en prévention des risques professionnels (AP)

Durée **2 jours**

Niveau **Fondamentaux du métier**

BASTIA  
Code IEL : 08: SX30U9QE  
26-27/02/24

Marina Marchetti  
DELEGATION CORSE

Code stage : SX30U

### PUBLIC

Agents de restauration, cuisiniers et cuisinières, magasiniers et magasiniers, chauffeurs-livreurs et chauffeuses-livreuses

### OBJECTIFS

- identifier les risques en matière d'hygiène alimentaire en restauration collective.
- intégrer les bonnes pratiques d'hygiène dans ses activités professionnelles.
- situer son action dans le cadre du plan de maîtrise sanitaire de l'unité de restauration.

### CONTENU

- les aliments et les risques pour le convive :
  - introduction des notions de danger et de risque,
  - dangers microbiologiques et leurs moyens de maîtrise,
  - dangers physiques, chimiques, biologiques et allergéniques.
- les bonnes pratiques d'hygiène (BPH) :
  - hygiène du personnel et des manipulations, chaîne du chaud et chaîne du froid, marche en avant dans le temps et dans l'espace, nettoyage et désinfection des locaux et matériels.
- les fondamentaux des réglementations communautaire et nationale :
  - la responsabilité des opérateurs,
  - le Paquet hygiène,
  - le plan de maîtrise sanitaire : BPH, procédures élaborées selon les principes de l'HACCP, traçabilité et gestion des non-conformités.

### MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Apports théoriques, échanges de pratiques et études de cas.

### PRÉ-REQUIS

Aucun

Ce stage appartient aux itinéraires suivants :

- 19003 Agent et agente de restauration
- 19012 Cuisinier ou cuisinière
- I2M00 La qualité sanitaire des repas
- IZ00A Agent ou agente de restauration
- ITS2J Assistant ou assistante de Prévention

## RÉACTUALISATION DE LA FORMATION "HYGIÈNE ALIMENTAIRE"


Obligation réglementaire de formation : Conseillères et conseillers de prévention des risques professionnels (CP)

Durée **1 jour en présentiel + 1 jour à distance**

Niveau **Fondamentaux du métier**

BASTIA  
Code IEL : 08: SX30V321  
28/02/24

Marina Marchetti  
DELEGATION CORSE

 Une adresse courriel personnelle est nécessaire à l'inscription

**Code stage : SX30V**

### PUBLIC

Agents ayant déjà suivi des formations sur l'hygiène alimentaire. Agents de restauration, cuisiniers et cuisinières, magasiniers et magasinnières, chauffeurs-livreurs et chauffeuses-livreuses.

### OBJECTIFS

Réactualiser ses connaissances en matière d'hygiène alimentaire, et donc :

- identifier les risques en matière d'hygiène alimentaire en restauration collective,
- intégrer les bonnes pratiques d'hygiène dans ses activités professionnelles,
- situer son action dans le cadre du plan de maîtrise sanitaire de l'unité de restauration.

### CONTENU

- les aliments et les risques pour le convive :
  - l'introduction des notions de danger et de risque,
  - dangers microbiologiques et leurs moyens de maîtrise,
  - dangers physiques, chimiques, biologiques.
- les bonnes pratiques d'hygiène (BPH) :
  - hygiène du personnel et des manipulations,
  - chaîne du chaud et chaîne du froid,
  - marche en avant dans le temps et dans l'espace,
  - nettoyage et désinfection des locaux et matériels.
- les fondamentaux des réglementations communautaire et nationale :
  - la responsabilité des opérateurs,
  - le Paquet hygiène,
- le plan de maîtrise sanitaire : BPH, procédures élaborées selon les principes de l'HACCP, traçabilité et gestion des non-conformités.

### MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Apports théoriques, échanges de pratiques et étude de cas. Cette formation fait l'objet d'un temps à distance sous forme d'un module de e-formation accessible depuis la plateforme numérique d'apprentissage du CNFPT.

### PRÉ-REQUIS

Cette formation s'adresse aux agents de restauration qui ont déjà suivi une formation sur l'hygiène alimentaire telle SX30U "L'hygiène alimentaire en production de repas" ou SXX2X "L'hygiène alimentaire en distribution de repas". Cette formation fait l'objet d'un temps à distance sous forme d'un module de e-formation accessible depuis la plateforme numérique d'apprentissage du CNFPT.

Ce stage appartient aux itinéraires suivants :

- 19003 Agent et agente de restauration
- 19012 Cuisinier ou cuisinière
- I2M00 La qualité sanitaire des repas
- IZ00A Agent ou agente de restauration
- ITS2J Assistant ou assistante de Prévention

**METTRE EN PLACE UN PLAN DE MAITRISE SANITAIRE (PMS) (WEBINAIRE)** Durée **Webinaire d'1 h****Niveau** Fondamentaux du métier

**FORMATION À DISTANCE**  
Code IEL : 17:RCW08004  
Plateforme en ligne ouverte  
du 26/01 au 26/01/24


Teddy Colombeix  
DELEGATION PAYS DE LA LOIRE  
0241773718

**FORMATION À DISTANCE**  
Code IEL : 08:RCW08006  
Plateforme en ligne ouverte  
du 04/06 au 04/06/24

Jérôme Boggio  
DELEGATION CORSE

**FORMATION À DISTANCE**  
Code IEL : 17:RCW08005  
Plateforme en ligne ouverte  
du 29/11 au 29/11/24

Teddy Colombeix  
DELEGATION PAYS DE LA LOIRE  
0241773718

 Une adresse courriel personnelle est  
nécessaire à l'inscription

**Code stage : RCW08****PUBLIC**

- Directeur de restauration,
- Responsable de restauration,
- Cuisinier
- Agent de restauration
- Agent en reconversion
- Agent d'entretien
- ATSEM

**OBJECTIFS**

Mettre en place ou améliorer un Plan de Maîtrise Sanitaires (PMS)(Webinaire d'1 heure complété par l'accès à des ressources sur la e-communauté "alimentation-restauration collective" du CNFPT, l'ensemble correspondant à une attestation de 3 heures)(Les convocations seront adressées 8 jours avant le webinaire)

**CONTENU**

- Qu'est ce qu'un PMS (les différents chapitres) ?
- Les points de vigilance
- Trouver des outils pour élaborer un PMS

**MÉTHODES PÉDAGOGIQUES**

Disposer d'une adresse courriel individuelle et d'un ordinateur connecté qui autorise les visioconférences sur Adobe connect et ZoomEcommunauté Alimentation Restauration Collective, apports théoriques, exercices théoriques

**PRÉ-REQUIS**

- Disposer d'une adresse courriel individuelle et d'un ordinateur connecté qui autorise les visioconférences sur Adobe connect et Zoom

Ce stage appartient à l'itinéraire suivant :

**IZ00A** Agent ou agente de restauration

## MARCHÉS PUBLICS, L'ACHAT SIMPLIFIÉ ET LE GRÉ À GRÉ (WEBINAIRE)

Durée **Webinaire d'1 heure**


Niveau **Approfondissement**

FORMATION À DISTANCE  
Code IEL : 08:RCW31006  
Plateforme en ligne ouverte  
du 13/02 au 13/02/24

Jérôme Boggio  
DELEGATION CORSE

FORMATION À DISTANCE  
Code IEL : 17:RCW31005  
Plateforme en ligne ouverte  
du 04/10 au 04/10/24

Teddy Colombeix  
DELEGATION PAYS DE LA LOIRE  
0241773718

 Une adresse courriel personnelle est  
nécessaire à l'inscription

**Code stage : RCW31**

### PUBLIC

- Responsable de la commande publique,
- Juriste,
- Responsable de restauration,
- Développeuse ou développeur territorial.
- Acheteur
- Agent en reconversion
- Responsable de restauration,
- Développeuse ou développeur territorial
- Agent de restauration
- Cuisinier
- Agent en reconversion

### OBJECTIFS

- Connaître les différentes procédures possibles en-dessous des seuils de la commande publique en restauration collective
- Appréhender les procédures à privilégier (gré-à-gré, mapa, marchés) en fonction de sa situation

(Webinaire d'1 heure complété par l'accès à des ressources sur la e-communauté "alimentation-restauration collective" du CNFPT, l'ensemble correspondant à une attestation de 3 heures)(Les convocations seront adressées 8 jours avant le webinaire)

### CONTENU

- Présentation des différentes procédures en fonction des différents seuils de la commande publique en restauration collective
- Avantages et limites de chaque procédure

### MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Disposer d'une adresse courriel individuelle et d'un ordinateur connecté qui autorise les visioconférences sur Adobe connect et Zoom  
Ecommunauté Alimentation Restauration Collective  
Apports théoriques  
Exercices théoriques

### PRÉ-REQUIS

Disposer d'une adresse courriel individuelle et d'un ordinateur connecté qui autorise les visioconférences sur zoom

Ce stage appartient aux itinéraires suivants :

- IZ00A Agent ou agente de restauration
- IT00J Responsable des marchés publics

## L'ENTRETIEN DES LOCAUX, LE PLAN DE NETTOYAGE ET DE DÉSINFECTION (PND) (WEBINAIRE)

Durée **Webinaire d'1 heure**

Niveau **Fondamentaux du métier**

**FORMATION À DISTANCE**  
Code IEL : 17:RCW10005  
Plateforme en ligne ouverte  
du 22/12 au 22/12/23


Teddy Colombeix  
DELEGATION PAYS DE LA LOIRE  
0241773718

**FORMATION À DISTANCE**  
Code IEL : 08:RCW10008  
Plateforme en ligne ouverte  
du 16/04 au 16/04/24

Jérôme Boggio  
DELEGATION CORSE

**FORMATION À DISTANCE**  
Code IEL : 17:RCW10007  
Plateforme en ligne ouverte  
du 20/12 au 20/12/24

Teddy Colombeix  
DELEGATION PAYS DE LA LOIRE  
0241773718

 Une adresse courriel personnelle est  
nécessaire à l'inscription

**Code stage : RCW10**

### PUBLIC

- Directeur de restauration,
- Responsable de restauration,
- Cuisinier
- Agent de restauration

### OBJECTIFS

Elaborer un Plan de Nettoyage et de Désinfection (PND)(Webinaire d'1 heure complété par l'accès à des ressources sur la e-communauté "alimentation-restauration collective" du CNFPT, l'ensemble correspondant à une attestation de 3 heures)(Les convocations seront adressées 8 jours avant le webinaire)

### CONTENU

- Définition du PND
- Quelle place par rapport au MPS ?
- Des outils pour suivre son PND au quotidien

### MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Disposer d'une adresse courriel individuelle et d'un ordinateur connecté qui autorise les visioconférences sur Adobe connect et Zoom  
Ecommunauté Alimentation Restauration Collective  
Apports théoriques  
Exercices théoriques

### PRÉ-REQUIS

Disposer d'une adresse courriel individuelle et d'un ordinateur connecté qui autorise les visioconférences sur Adobe connect et Zoom

Ce stage appartient à l'itinéraire suivant :

IZ00A Agent ou agente de restauration


**COMMENT FAIRE FACE AUX QUESTIONS DE RECRUTEMENT DES AGENTS DE RESTAURATION ? (WEBINAIRE)** Durée **Webinaire d'1h****Niveau** Fondamentaux du métier

FORMATION À DISTANCE  
Code IEL : 17:RWW15001  
Plateforme en ligne ouverte  
du 23/02 au 23/02/24

Teddy Colombeix  
DELEGATION PAYS DE LA LOIRE  
0241773718

FORMATION À DISTANCE  
Code IEL : 08:RWW15003  
Plateforme en ligne ouverte  
du 26/11 au 26/11/24

Jérôme Boggio  
DELEGATION CORSE

 Une adresse courriel personnelle est  
nécessaire à l'inscription

**Code stage : RWW15****PUBLIC**

Directeur  
Responsable des ressources humaines  
Directeur de restaurant  
Responsable de restaurant  
Cuisinier  
Agent de restauration  
Directeur EHPAD  
Directeur de crèche  
Agent d'animation  
Agent en reconversion

**OBJECTIFS**

Dans cette période complexe au niveau des effectifs, il s'agit de comprendre comment renforcer l'attractivité de son restaurant aussi bien lors de la rédaction des offres d'emplois que pour mener les entretiens de recrutement (Webinaire d'1 heure complété par l'accès à des ressources sur la e-communauté "alimentation-restauration collective" du CNFPT, l'ensemble correspondant à une attestation de 3 heures)(Les convocations seront adressées 8 jours avant le webinaire)

**CONTENU**

- Rendre son restaurant attractif
- Rédiger une annonce attractive
- Mener les entretiens de recrutement

**MÉTHODES PÉDAGOGIQUES**

Disposer d'une adresse courriel individuelle et d'un ordinateur connecté qui autorise les visioconférences sur Adobe connect et Zoom  
Communauté Alimentation Restauration Collective  
Apports théoriques  
Exercices théoriques

**PRÉ-REQUIS**

Disposer d'une adresse courriel individuelle et d'un ordinateur connecté qui autorise les visioconférences sur Adobe connect et Zoom

Ce stage appartient à l'itinéraire suivant :

IZ00A Agent ou agente de restauration

## COMPRENDRE LE GEMRCN ET LES GRAMMAGES (WEBINAIRE)

Durée **Webinaire d'1 h**


Niveau **Fondamentaux du métier**

FORMATION À DISTANCE  
Code IEL : 17:RWW14001  
Plateforme en ligne ouverte  
du 05/07 au 05/07/24

Teddy Colombeix  
DELEGATION PAYS DE LA LOIRE  
0241773718

FORMATION À DISTANCE  
Code IEL : 08:RWW14002  
Plateforme en ligne ouverte  
du 17/12 au 17/12/24

Jérôme Boggio  
DELEGATION CORSE

 Une adresse courriel personnelle est  
nécessaire à l'inscription

**Code stage : RWW14**

### PUBLIC

Directeur  
Directeur de restaurant  
Responsable de restaurant  
Cuisinier  
Agent de restauration  
Directeur EHPAD  
Directeur de crèche  
Agent d'animation  
Agent en reconversion

### OBJECTIFS

Comprendre les grammages proposés par le GEMRCN (annexe 1) pour les différents types de convives  
Ces grammages sont-ils obligatoires ?  
(Webinaire d'1 heure complété par l'accès à des ressources sur la e-communauté "alimentation-restauration collective" du CNFPT, l'ensemble correspondant à une attestation de 3 heures)  
(Les convocations seront adressées 8 jours avant le webinaire)

### CONTENU

Comprendre les grammages proposés par le GEMRCN (annexe 1) pour les différents types de convives  
Ces grammages sont-ils obligatoires ?

### MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Disposer d'une adresse courriel individuelle et d'un ordinateur connecté qui autorise les visioconférences sur Adobe connect et Zoom  
Ecommunauté Alimentation Restauration Collective  
Apports théoriques  
Exercices théoriques

### PRÉ-REQUIS

Disposer d'une adresse courriel individuelle et d'un ordinateur connecté qui autorise les visioconférences sur Adobe connect et Zoom

Ce stage appartient à l'itinéraire suivant :

IZ00A Agent ou agente de restauration

## OPTIMISER LES PLANNINGS DES ÉQUIPES DE RESTAURATION (WEBINAIRE)

Durée **Webinaire d'1 h**


Niveau **Fondamentaux du métier**

FORMATION À DISTANCE  
Code IEL : 17:RWW16001  
Plateforme en ligne ouverte  
du 26/04 au 26/04/24

Teddy Colombeix  
DELEGATION PAYS DE LA LOIRE  
0241773718

FORMATION À DISTANCE  
Code IEL : 08:RWW16002  
Plateforme en ligne ouverte  
du 12/11 au 12/11/24

Jérôme Boggio  
DELEGATION CORSE

 Une adresse courriel personnelle est  
nécessaire à l'inscription

Code stage : RWW16

### PUBLIC

Directeur  
Responsable des ressources humaines  
Directeur de restaurant  
Responsable de restaurant  
Cuisinier  
Agent de restauration  
Directeur EHPAD  
Directeur de crèche  
Agent d'animation  
Agent en reconversion

### OBJECTIFS

Face à l'absentéisme et aux postes vacants, comment construire et optimiser les plannings de son équipe (Webinaire d'1 heure complété par l'accès à des ressources sur la e-communauté "alimentation-restauration collective" du CNFPT, l'ensemble correspondant à une attestation de 3 heures) (Les convocations seront adressées 8 jours avant le webinaire)

### CONTENU

- Construire le planning des équipes
- Faire face aux imprévus (absentéisme, poste non pourvu)

### MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Disposer d'une adresse courriel individuelle et d'un ordinateur connecté qui autorise les visioconférences sur Adobe connect et Zoom  
Ecommunauté Alimentation Restauration Collective  
Apports théoriques  
Exercices théoriques

### PRÉ-REQUIS

Disposer d'une adresse courriel individuelle et d'un ordinateur connecté qui autorise les visioconférences sur Adobe connect et Zoom

Ce stage appartient aux itinéraires suivants :

- IZ00A Agent ou agente de restauration
- SIT12 Assistant ou assistante éducatif petite enfance
- SIT0G Agent ou agente d'accompagnement à l'éducation de l'enfant - ATSEM

## LA DÉMARCHE D'UNE RESTAURATION DURABLE EN COLLECTIVITÉ (WEBINAIRE)

Durée **Webinaire de 15h à 16h**


Niveau **Fondamentaux du métier**

FORMATION À DISTANCE  
Code IEL : 08:RWW26002  
Plateforme en ligne ouverte  
du 07/05 au 07/05/24

Jérôme Boggio  
DELEGATION CORSE

FORMATION À DISTANCE  
Code IEL : 17:RWW26001  
Plateforme en ligne ouverte  
du 10/12 au 10/12/24

Teddy Colombeix  
DELEGATION PAYS DE LA LOIRE  
0241773718

 Une adresse courriel personnelle est  
nécessaire à l'inscription

**Code stage : RWW26**

### PUBLIC

Directeur de restaurant, responsable de restaurant, directeur EHPAD, cuisinier, agent de restauration, agent de production, agent d'animation, agent en reconversion.

### OBJECTIFS

- Définir la notion de durable
- Penser aux enjeux large de la restauration durable
- Réfléchir à son service de restauration

(Webinaire d'1 heure complété par l'accès à des ressources sur la e-communauté "alimentation-restauration collective" du CNFPT, l'ensemble correspondant à une attestation de 3 heures)(Les convocations seront adressées 8 jours avant le webinaire)

### CONTENU

Servir les enjeux planétaires

- Penser la restauration dans sa globalité
- Protéger l'environnement dans le choix de nos approvisionnements

Soigner les enjeux alimentaire

- Proposer une alimentation nourricière, équilibrée et raisonné
- Varier les sources de protéines et réduire les produits d'origine animale

Cultiver les enjeux culinaires et gustatifs

- Éduquer et goût par une cuisine simple

Penser aux enjeux de convivialité et éducatifs

- Accompagner le convive à avoir un regard critique sur sa propre alimentation pour la faire évoluer
- Réfléchir à un service de restauration répondant aux critères d'une restauration durable

### MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Disposer d'une adresse courriel individuelle et d'un ordinateur connecté qui autorise les visioconférences sur Adobe connect et ZoomEcommunauté Alimentation Restauration CollectiveApports théoriquesExercices théoriques

### PRÉ-REQUIS

Disposer d'une adresse courriel individuelle et d'un ordinateur connecté qui autorise les visioconférences sur Adobe connect et ZoomDisposer d'un compte sur la e-com "alimentation-restauration collective" du CNFPT.

Ce stage appartient aux itinéraires suivants :

- IZOOA Agent ou agente de restauration
- ECOLP La transition écologique : se former pour mieux répondre aux défis du moment

## LA GESTION DU BRUIT DANS SON RESTAURANT (WEBINAIRE)

Durée **Webinaire d'1 heure**

Niveau **Fondamentaux du métier**

**FORMATION À DISTANCE**  
Code IEL : 08:RCW51007  
Plateforme en ligne ouverte  
du 20/02 au 20/02/24


Jérôme Boggio  
DELEGATION CORSE

**FORMATION À DISTANCE**  
Code IEL : 17:RCW51005  
Plateforme en ligne ouverte  
du 28/06 au 28/06/24

Teddy Colombeix  
DELEGATION PAYS DE LA LOIRE  
0241773718

**FORMATION À DISTANCE**  
Code IEL : 17:RCW51006  
Plateforme en ligne ouverte  
du 25/10 au 25/10/24

Teddy Colombeix  
DELEGATION PAYS DE LA LOIRE  
0241773718

 Une adresse courriel personnelle est  
nécessaire à l'inscription

**Code stage : RCW51**

### PUBLIC

- responsable de service "animation",
- responsable du service "enfance",
- directeur ou directrice de restauration,
- animateur ou animatrice,
- responsable de restauration,
- cuisinier ou cuisinière,
- agent de restauration,
- atsem
- agent en reconversion

### OBJECTIFS

- Identifier et évaluer la nuisance sonore dans son restaurant,
- Mettre en place des actions de lutte contre le bruit dans son restaurant.

(Webinaire d'1 heure complété par l'accès à des ressources sur la e-communauté "alimentation-restauration collective" du CNFPT, l'ensemble correspondant à une attestation de 3 heures)(Les convocations seront adressées 8 jours avant le webinaire)

### CONTENU

- Identification et l'évaluation de la nuisance sonore dans son restaurant,
- Mise en place des actions de lutte contre le bruit dans son restaurant,

### MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Disposer d'une adresse courriel individuelle et d'un ordinateur connecté qui autorise les visioconférences sur Adobe connect et ZoomEcommunauté Alimentation Restauration Collective, apports théoriques, exercices théoriques.

### PRÉ-REQUIS

Disposer d'une adresse courriel individuelle et d'un ordinateur connecté qui autorise les visioconférences sur Adobe connect et Zoom

Ce stage appartient aux itinéraires suivants :

- IZOOA Agent ou agente de restauration
- SITOG Agent ou agente d'accompagnement à l'éducation de l'enfant - ATSEM

## HANDICAP ET TRAVAIL EN RESTAURATION COLLECTIVE (WEBINAIRE)

Durée **Webinaire d'1 h**


Niveau **Fondamentaux du métier**

FORMATION À DISTANCE  
Code IEL : 17:RCW81003  
Plateforme en ligne ouverte  
du 28/05 au 28/05/24

Teddy Colombeix  
DELEGATION PAYS DE LA LOIRE  
0241773718

FORMATION À DISTANCE  
Code IEL : 08:RCW81004  
Plateforme en ligne ouverte  
du 22/10 au 22/10/24

Jérôme Boggio  
DELEGATION CORSE

 Une adresse courriel personnelle est  
nécessaire à l'inscription

**Code stage : RCW81**

### PUBLIC

Directeur  
Directeur de restaurant  
Responsable de restaurant  
Agent de restauration  
Cuisinier  
Directeur EHPAD  
Directeur de crèche  
Agent d'animation  
Agent en reconversion  
Agent de prévention

### OBJECTIFS

Transformer sa pratique professionnelle pour faire face aux situations de handicaps (Webinaire d'1 heure complété par l'accès à des ressources sur la e-communauté "alimentation-restauration collective" du CNFPT, l'ensemble correspondant à une attestation de 3 heures)(Les convocations seront adressées 8 jours avant le webinaire)

### CONTENU

- Quels regards sur le handicap ? (individuel et collectif)
- Quels avantages pour le restaurant et la collectivité ?
- Solutions ergonomiques et modification de l'identité professionnelle

### MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Disposer d'une adresse courriel individuelle et d'un ordinateur connecté qui autorise les visioconférences sur Adobe connect et Zoom  
Ecommunauté Alimentation Restauration Collective  
Apports théoriques  
Exercices théoriques

### PRÉ-REQUIS

Disposer d'une adresse courriel individuelle et d'un ordinateur connecté qui autorise les visioconférences sur Adobe connect et Zoom

Ce stage appartient aux itinéraires suivants :

- IZ00A Agent ou agente de restauration
- SIT12 Assistant ou assistante éducatif petite enfance
- SIT0G Agent ou agente d'accompagnement à l'éducation de l'enfant - ATSEM

## L'ACCUEIL DU CONVIVE DANS UN SELF (WEBINAIRE)

Durée **Webinaire d'1h**

Niveau **Fondamentaux du métier**

FORMATION À DISTANCE  
Code IEL : 17:RCW49003  
Plateforme en ligne ouverte  
du 09/02 au 09/02/24


Teddy Colombeix  
DELEGATION PAYS DE LA LOIRE  
0241773718

FORMATION À DISTANCE  
Code IEL : 08:RCW49004  
Plateforme en ligne ouverte  
du 13/03 au 13/03/24

Jérôme Boggio  
DELEGATION CORSE

FORMATION À DISTANCE  
Code IEL : 17:RCW49005  
Plateforme en ligne ouverte  
du 20/09 au 20/09/24

Teddy Colombeix  
DELEGATION PAYS DE LA LOIRE  
0241773718

 Une adresse courriel personnelle est  
nécessaire à l'inscription

**Code stage : RCW49**

### PUBLIC

- Responsable de service "animation",
- Responsable du service "enfance",
- Directeur ou directrice de restauration,
- Animateur ou animatrice,
- Responsable de restauration,
- Cuisinier ou cuisinière,
- Agent de restauration,
- ATSEM,
- Agent en reconversion.

### OBJECTIFS

- Identifier les points de vigilance dans un self.
- Améliorer l'accueil des convives dans son self.

(Webinaire d'1 heure complété par l'accès à des ressources sur la e-communauté "alimentation-restauration collective" du CNFPT, l'ensemble correspondant à une attestation de 3 heures)(Les convocations seront adressées 8 jours avant le webinaire)

### CONTENU

- Les points de vigilance dans un self,
- L'accueil des convives dans son self,
- Présentation d'outils mis à disposition par le CNFPT.

### MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Disposer d'une adresse courriel individuelle et d'un ordinateur connecté qui autorise les visioconférences sur Adobe connect et Zoom  
Ecommunauté Alimentation Restauration Collective  
Apports théoriques  
Exercices théoriques

### PRÉ-REQUIS

Disposer d'une adresse courriel individuelle et d'un ordinateur connecté qui autorise les visioconférences sur Adobe connect et Zoom

Ce stage appartient aux itinéraires suivants :

- IZ00A Agent ou agente de restauration
- SIT12 Assistant ou assistante éducatif petite enfance
- SIT0G Agent ou agente d'accompagnement à l'éducation de l'enfant - ATSEM

## L'ACCUEIL DES PUBLICS ALLERGIQUES (WEBINAIRE)

Durée **Webinaire d'1 heure**


Niveau **Fondamentaux du métier**

FORMATION À DISTANCE  
Code IEL : 08:RCW41006  
Plateforme en ligne ouverte  
du 30/01 au 30/01/24

Jérôme Boggio  
DELEGATION CORSE

FORMATION À DISTANCE  
Code IEL : 17:RCW41005  
Plateforme en ligne ouverte  
du 30/08 au 30/08/24

Teddy Colombeix  
DELEGATION PAYS DE LA LOIRE  
0241773718

 Une adresse courriel personnelle est  
nécessaire à l'inscription

**Code stage : RCW41**

### PUBLIC

- Responsable de service "animation",
- Responsable du service "enfance",
- Directeur ou directrice de restauration,
- animateur ou animatrice,
- Responsable de restauration,
- Cuisinier ou cuisinière,
- Agent de restauration,
- ATSEM
- Agent en reconversion

### OBJECTIFS

- Connaître le contexte réglementaire lié à l'accueil des publics allergiques.
- Pouvoir adapter son fonctionnement (restaurant, périscolaire).

(Webinaire d'1 heure complété par l'accès à des ressources sur la e-communauté "alimentation-restauration collective" du CNFPT, l'ensemble correspondant à une attestation de 3 heures)(Les convocations seront adressées 8 jours avant le webinaire)

### CONTENU

- Présentation du contexte réglementaire.
- Identifier les points de vigilance au sein de son restaurant ou lors des activités périscolaires.
- Présentation des outils du CNFPT (passeport à destination des enfants allergiques)

### MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Disposer d'une adresse courriel individuelle et d'un ordinateur connecté qui autorise les visioconférences sur Adobe connect et Zoom  
Ecommunauté Alimentation Restauration Collective  
Apports théoriques  
Exercices théoriques

### PRÉ-REQUIS

Disposer d'une adresse courriel individuelle et d'un ordinateur connecté qui autorise les visioconférences sur Adobe connect et Zoom

Ce stage appartient aux itinéraires suivants :

- IZ00A Agent ou agente de restauration
- SIT12 Assistant ou assistante éducatif petite enfance
- SIT0G Agent ou agente d'accompagnement à l'éducation de l'enfant - ATSEM

## L'ANIMATION DU TEMPS DU REPAS (WEBINAIRE)

Durée **Webinaire d'1 heure**

Niveau **Fondamentaux du métier**

**FORMATION À DISTANCE**  
Code IEL : 08:RCW29006  
Plateforme en ligne ouverte  
du 05/12 au 05/12/23


Jérôme Boggio  
DELEGATION CORSE

**FORMATION À DISTANCE**  
Code IEL : 17:RCW29007  
Plateforme en ligne ouverte  
du 31/05 au 31/05/24

Teddy Colombeix  
DELEGATION PAYS DE LA LOIRE  
0241773718

**FORMATION À DISTANCE**  
Code IEL : 08:RCW29008  
Plateforme en ligne ouverte  
du 03/12 au 03/12/24

Jérôme Boggio  
DELEGATION CORSE

 Une adresse courriel personnelle est  
nécessaire à l'inscription

**Code stage : RCW29**

### PUBLIC

- Directeur de restauration,
- Animateur,
- Responsable de restauration,
- Cuisinier
- Agent de restauration
- Agent en reconversion
- ATSEM

### OBJECTIFS

- Connaître le contexte (notamment réglementaire) du temps de repas
- Pouvoir réaliser un service de qualité

(Webinaire d'1 heure complété par l'accès à des ressources sur la e-communauté "alimentation-restauration collective" du CNFPT, l'ensemble correspondant à une attestation de 3 heures)(Les convocations seront adressées 8 jours avant le webinaire)

### CONTENU

- Réglementation du temps du repas,
- Les objectifs du temps du repas,
- Les outils et ressources disponibles

### MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Disposer d'une adresse courriel individuelle et d'un ordinateur connecté qui autorise les visioconférences sur Adobe connect et ZoomEcommunauté "Alimentation-restauration collective" Apports théoriques, exercices théoriques.

### PRÉ-REQUIS

Disposer d'une adresse courriel individuelle et d'un ordinateur connecté qui autorise les visioconférences sur Adobe connect et Zoom

Ce stage appartient aux itinéraires suivants :

- IZ00A Agent ou agente de restauration
- SIT12 Assistant ou assistante éducatif petite enfance
- SIT0G Agent ou agente d'accompagnement à l'éducation de l'enfant - ATSEM

## L'ALIMENTATION DU JEUNE ENFANT, CE QU'IL FAUT SAVOIR (WEBINAIRE)

Durée **Webinaire d'1 h**


Niveau **Fondamentaux du métier**

FORMATION À DISTANCE  
Code IEL : 17:RCW68003  
Plateforme en ligne ouverte  
du 15/03 au 15/03/24

Teddy Colombeix  
DELEGATION PAYS DE LA LOIRE  
0241773718

FORMATION À DISTANCE  
Code IEL : 08:RCW68004  
Plateforme en ligne ouverte  
du 24/09 au 24/09/24

Jérôme Boggio  
DELEGATION CORSE

 Une adresse courriel personnelle est  
nécessaire à l'inscription

**Code stage : RCW68**

### PUBLIC

Directeur  
Directeur de restaurant  
Responsable de restaurant  
Cuisinier  
Agent de restauration  
Directeur EHPAD  
Directeur de crèche  
Agent d'animation  
Agent en reconversion

### OBJECTIFS

- Connaître les bases des besoins de l'enfant
- Quelques conseils pratiques pour la mise en application

(Webinaire d'1 heure complété par l'accès à des ressources sur la e-communauté "alimentation-restauration collective" du CNFPT, l'ensemble correspondant à une attestation de 3 heures)(Les convocations seront adressées 8 jours avant le webinaire)

### CONTENU

- Les recommandations nutritionnelles pour les jeunes enfants
- Les points de vigilance parmi l'ensemble des recommandations
- La mise en place concrète de ces recommandations
- L'information des parents

### MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Disposer d'une adresse courriel individuelle et d'un ordinateur connecté qui autorise les visioconférences sur Adobe connect et Zoom  
Ecommunauté Alimentation Restauration Collective  
Apports théoriques  
Exercices théoriques

### PRÉ-REQUIS

Disposer d'une adresse courriel individuelle et d'un ordinateur connecté qui autorise les visioconférences sur Adobe connect et Zoom

Ce stage appartient aux itinéraires suivants :

- IZ00A Agent ou agente de restauration
- SIT12 Assistant ou assistante éducatif petite enfance
- SIT0G Agent ou agente d'accompagnement à l'éducation de l'enfant - ATSEM

## LA LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE EN RESTAURATION COLLECTIVE : QUELS OUTILS ? (WEBINAIRE)

Durée **Webinaire d'1 heure**

Niveau **Fondamentaux du métier**

**FORMATION À DISTANCE**  
Code IEL : 08:RCW01005  
Plateforme en ligne ouverte  
du 21/11 au 21/11/23


Jérôme Boggio  
DELEGATION CORSE

**FORMATION À DISTANCE**  
Code IEL : 17:RCW01006  
Plateforme en ligne ouverte  
du 21/06 au 21/06/24

Teddy Colombeix  
DELEGATION PAYS DE LA LOIRE  
0241773718

**FORMATION À DISTANCE**  
Code IEL : 08:RCW01008  
Plateforme en ligne ouverte  
du 19/11 au 19/11/24

Jérôme Boggio  
DELEGATION CORSE

 Une adresse courriel personnelle est  
nécessaire à l'inscription

**Code stage : RCW01**

### PUBLIC

- Directeur,
- Responsable de restauration,
- Agent d'animation,
- Agent de restauration,
- Responsable développement durable
- ATSEM
- Cuisinier

### OBJECTIFS

- Identifier des objectifs adaptés à son restaurant
- Identifier les outils disponibles pour lutter contre le gaspillage dans son restaurant

(Webinaire d'1 heure complété par l'accès à des ressources sur la e-communauté "alimentation-restauration collective" du CNFPT, l'ensemble correspondant à une attestation de 3 heures)(Les convocations seront adressées 8 jours avant le webinaire)

### CONTENU

- Le contexte de la lutte contre le gaspillage alimentaire
- Comment mettre en place une stratégie adaptée
- Quels outils disponibles ?

### MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Disposer d'une adresse courriel individuelle et d'un ordinateur connecté qui autorise les visioconférences sur Adobe connect et Zoom  
Communauté Alimentation Restauration Collective  
Apports théoriques  
Exercices théoriques

### PRÉ-REQUIS

Disposer d'une adresse courriel individuelle et d'un ordinateur connecté qui autorise les visioconférences sur Adobe connect et Zoom

Ce stage appartient aux itinéraires suivants :

**IZ00A** Agent ou agente de restauration

**SITOG** Agent ou agente d'accompagnement à l'éducation de l'enfant - ATSEM


## WEBINAIRE : GESTES ET PRÉVENTION EN RESTAURATION

Durée **Webinaire d'1 heure**

Niveau **Fondamentaux du métier**

FORMATION À DISTANCE  
Code IEL : 08:RCW21004  
Plateforme en ligne ouverte  
du 16/01 au 16/01/24

Jérôme Boggio  
DELEGATION CORSE

 Une adresse courriel personnelle est  
nécessaire à l'inscription

**Code stage : RCW21**

### PUBLIC

- Directeur de restauration,
- Infirmier,
- animateur,
- Responsable de restauration,
- Cuisinier
- Agent de restauration
- Agent d'EHPAD
- Agent de prévention
- Agent en reconversion

### OBJECTIFS

- Prévenir les risques en restauration

(Webinaire d'1 heure complété par l'accès à des ressources sur la e-communauté "alimentation-restauration collective" du CNFPT, l'ensemble correspondant à une attestation de 3 heures)(Les convocations seront adressées 8 jours avant le webinaire)

### CONTENU

- Identifier les risques potentiels
- Prévenir les risques
- Echanges

### MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Disposer d'une adresse courriel individuelle et d'un ordinateur connecté qui autorise les visioconférences sur Adobe connect et ZoomWebinaireEcommunauté "alimentation restauration collective"

### PRÉ-REQUIS

Disposer d'une adresse courriel individuelle et d'un ordinateur connecté qui autorise les visioconférences sur Adobe connect et Zoom

Ce stage appartient à l'itinéraire suivant :

**IZ00A** Agent ou agente de restauration

## LE SURMENAGE PROFESSIONNEL EN RESTAURATION COLLECTIVE (WEBINAIRE)

Durée **Webinaire d'1 heure**


Niveau **Fondamentaux du métier**

FORMATION À DISTANCE  
Code IEL : 08:RCW82005  
Plateforme en ligne ouverte  
du 06/02 au 06/02/24

Jérôme Boggio  
DELEGATION CORSE

FORMATION À DISTANCE  
Code IEL : 17:RCW82004  
Plateforme en ligne ouverte  
du 22/11 au 22/11/24

Teddy Colombeix  
DELEGATION PAYS DE LA LOIRE  
0241773718

 Une adresse courriel personnelle est  
nécessaire à l'inscription

**Code stage : RCW82**

### PUBLIC

Directeur  
Directeur de restaurant  
Responsable de restaurant  
Agent de restauration  
Directeur EHPAD  
Directeur de crèche  
Agent d'animation  
Cuisinier  
Agent en reconversion

### OBJECTIFS

- Identifier les cas de surmenage au sein de son équipe
- Distinguer ce qui relève de l'organisation du travail, de l'encadrement et de la gestion de l'effort
- Accompagner les agents en situation de surmenage

(Webinaire d'1 heure complété par l'accès à des ressources sur la e-communauté "alimentation-restauration collective" du CNFPT, l'ensemble correspondant à une attestation de 3 heures)(Les convocations seront adressées 8 jours avant le webinaire)

### CONTENU

- Le surmenage, c'est quoi ?
- Identifier les mécanismes du surmenage
- Quels impacts par rapport à soi et à ses collègues ?
- Comment trouver des moments de récupération ?

Quels ressources pour accompagner un agent en situation de surmenage

### MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

Disposer d'une adresse courriel individuelle et d'un ordinateur connecté qui autorise les visioconférences sur Adobe connect et Zoom  
Ecommunauté Alimentation Restauration Collective  
Apports théoriques  
Exercices théoriques

### PRÉ-REQUIS

Disposer d'une adresse courriel individuelle et d'un ordinateur connecté qui autorise les visioconférences sur Adobe connect et Zoom

Ce stage appartient à l'itinéraire suivant :

**IZOOA** Agent ou agente de restauration


## WEBINAIRE : LA RESTAURATION COLLECTIVE ET LES PERTURBATEURS ENDOCRINIENS

Durée **Webinaire d'1 heure**

Niveau **Fondamentaux du métier**

FORMATION À DISTANCE  
Code IEL : 08:RCW23002  
Plateforme en ligne ouverte  
du 19/03 au 19/03/24

Jérôme Boggio  
DELEGATION CORSE

 Une adresse courriel personnelle est  
nécessaire à l'inscription

**Code stage : RCW23**

### PUBLIC

- Directeur de restauration,
- Infirmier,
- Animateur,
- Responsable de restauration,
- Cuisinier
- Agent de restauration
- Agent d'EHPAD

### OBJECTIFS

Eviter les perturbateurs endocriniens dans son restaurant (Webinaire d'1 heure complété par l'accès à des ressources sur la e-communauté "alimentation-restauration collective" du CNFPT, l'ensemble correspondant à une attestation de 3 heures) (Les convocations seront adressées 8 jours avant le webinaire)

### CONTENU

- Repérer les perturbateurs endocriniens en restauration collective.
- Comment les éviter pour la sécurité de tous
- Echanges

### MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

WebinaireEcommunauté "alimentation restauration collective"

### PRÉ-REQUIS

Disposer d'une adresse courriel individuelle et d'un ordinateur connecté qui autorise les visioconférences sur Adobe connect et Zoom

Ce stage appartient à l'itinéraire suivant :

IZ00A Agent ou agente de restauration

## LE SAUVETEUR OU LA SAUVETEUSE SECOURISTE DU TRAVAIL (SST)

Obligation réglementaire de formation : Assistantes et assistants en prévention des risques professionnels (AP)

Durée **2 jours présentiels**

Niveau **Fondamentaux du métier**

**CALVI**  
Code IEL : 08: SX600B9L  
12-13/02/24

Marina Marchetti  
DELEGATION CORSE

**AJACCIO**  
Code IEL : 08: SX600B97  
19-20/02/24

Jérôme Boggio  
DELEGATION CORSE

**BASTIA**  
Code IEL : 08: SX600B9K  
01-02/07/24

Marina Marchetti  
DELEGATION CORSE

**VOLX**  
Code IEL : 20: SX600B7L  
04-05/11/24

Brigitte Bonnet  
DELEGATION PACA  
04 92 78 50 36

**Code stage : SX600**

### PUBLIC

- agents souhaitant s'investir en tant que secouristes au sein de leur collectivité.
- agents des services où sont identifiés des risques particuliers.

### OBJECTIFS

Intervenir rapidement en cas d'accident et selon les règles du sauvetage secourisme du travail.

### CONTENU

- le dispositif de sauvetage secourisme du travail.
- la recherche des risques persistants pour protéger.
- de la protection à la prévention.
- de l'examen de la victime à l'alerte.
- de l'alerte à l'information.
- les gestes de premiers secours.
- les situations inhérentes aux risques spécifiques

### MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- 

Ce stage appartient aux itinéraires suivants :

PEOOC	Santé et sécurité des personnels de crèche et petite enfance
ITS53	Chargé ou chargée d'accueil
IBA1A	Agent ou agente de maintenance des bâtiments
PMO22	Agent ou agente de police municipale et de surveillance des voies publiques
IZ00A	Agent ou agente de restauration
ATO1B	Agent ou agente des interventions techniques polyvalent en milieu rural
ITO1I	Agent ou agente d'exploitation de la voirie publique
ITS2J	Assistant ou assistante de Prévention
ITS2K	Agent ou agente des ports de plaisance
IZ00B	Jardinier ou jardinière
PEOOD	Santé et sécurité des personnels de crèche et petite enfance

# LE MAINTIEN ET L'ACTUALISATION DES COMPÉTENCES DES SAUVETEURS ET SAUVETEUSES SECOURISTES DU TRAVAIL (SST)

Obligation réglementaire de formation : Assistantes et assistants en prévention des risques professionnels (AP)

Durée **1 jour**

Niveau **Fondamentaux du métier**

**VOLX**  
Code IEL : 20: SX602DX4  
08/04/24

Brigitte Bonnet  
DÉLEGATION PACA  
04 92 78 50 36

**BASTIA**  
Code IEL : 08: SX602DYS  
03/07/24

Marina Marchetti  
DÉLEGATION CORSE

**Code stage : SX602**

## PUBLIC

Sauveteurs et sauveteuses secouristes du travail des collectivités territoriales souhaitant maintenir leur certification.

## OBJECTIFS

Actualiser et entretenir ses compétences de sauveteur ou sauveteuse secouriste du travail en prenant en compte les évolutions de la technique.

## CONTENU

- la révision des gestes de secours intégrant les évolutions techniques,
- l'actualisation de la formation aux risques de la collectivité et aux modifications de programme,
- l'évaluation à partir d'une situation d'accident simulé permettant de repérer les écarts par rapport au comportement attendu du secouriste.

## MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- démonstrations commentées et justifiées,
- travaux en sous-groupe,
- mises en situation d'accidents simulés.

## PRÉ-REQUIS

Etre en possession du certificat de sauveteur ou sauveteuse secouriste du travail.

Ce stage appartient aux itinéraires suivants :

- PE00C Santé et sécurité des personnels de crèche et petite enfance
- ITS53 Chargé ou chargée d'accueil
- IBA1A Agent ou agente de maintenance des bâtiments
- PM022 Agent ou agente de police municipale et de surveillance des voies publiques
- IZ00A Agent ou agente de restauration
- ATO1B Agent ou agente des interventions techniques polyvalent en milieu rural
- ITO11 Agent ou agente d'exploitation de la voirie publique
- ITS2J Assistant ou assistante de Prévention
- ITS2K Agent ou agente des ports de plaisance
- IZ00B Jardinier ou jardinière
- PE00D Santé et sécurité des personnels de crèche et petite enfance

## LA PRÉPARATION À L'HABILITATION ÉLECTRIQUE BS BE MANOEUVRE

Durée **2 jours présentiels**

Niveau **Fondamentaux du métier**

**AJACCIO**  
Code IEL : 08:L8036109  
12-13/02/24

Jérôme Boggio  
DELEGATION CORSE

**BASTIA**  
Code IEL : 08:L8036111  
11-12/03/24

Marina Marchetti  
DELEGATION CORSE

**BONIFACIO**  
Code IEL : 08:L8036110  
14-15/03/24

Jérôme Boggio  
DELEGATION CORSE

**Code stage : L8036**

### PUBLIC

Agents chargés d'intervention élémentaire, de tâches simples d'ordre électrique (remplacement et raccordement).

### OBJECTIFS

- acquérir des notions sur les dangers de l'électricité et les moyens de s'en protéger,
- exécuter en sécurité des opérations sur les installations et équipements électriques basse tension (BT).

### CONTENU

- le rappel de la réglementation en vigueur,
- les généralités : évaluation des risques, règles de sécurité, schémas,
- l'intervention hors tension en basse tension,
- la sécurité lors des opérations de mesurage,
- les appareils électriques amovibles et portatifs à main.

### MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- exposés,
- mise en pratique,
- conseils personnalisés.

### PRÉ-REQUIS

Aucun.

Ce stage appartient aux itinéraires suivants :

- IBA1A Agent ou agente de maintenance des bâtiments
- IZ00A Agent ou agente de restauration
- ATO1B Agent ou agente des interventions techniques polyvalent en milieu rural
- ITO1I Agent ou agente d'exploitation de la voirie publique
- ITS2K Agent ou agente des ports de plaisance
- IZ00B Jardinier ou jardinière
- PEOOD Santé et sécurité des personnels de crèche et petite enfance

## LE RECYCLAGE HABILITATION ÉLECTRIQUE BS BE MANOEUVRE

Durée **2 jours présentiels**

Niveau **Fondamentaux du métier**

AJACCIO  
Code IEL : 08:L8037043  
19-20/02/24

Jérôme Boggio  
DELEGATION CORSE

BASTIA  
Code IEL : 08:L8037044  
13-14/03/24

Marina Marchetti  
DELEGATION CORSE

Code stage : L8037

### PUBLIC

Agents chargés d'intervention élémentaire (remplacement et raccordement).

### OBJECTIFS

Maintenir ses connaissances dans le cadre de l'habilitation électrique BS, BE manœuvre.

### CONTENU

- les procédures à mettre en œuvre,
- les mesures de sécurité à mettre en œuvre,
- la conduite à tenir en cas d'incident.

### MÉTHODES PÉDAGOGIQUES

- alternance d'apports théoriques et pratiques,
- retours d'expériences.

### PRÉ-REQUIS

Etre habilité BS, BE manœuvre.

Ce stage appartient aux itinéraires suivants :

- IBA1A Agent ou agente de maintenance des bâtiments
- IZ00A Agent ou agente de restauration
- ATO1B Agent ou agente des interventions techniques polyvalent en milieu rural
- ITO11 Agent ou agente d'exploitation de la voirie publique
- ITS2K Agent ou agente des ports de plaisance
- IZ00B Jardinier ou jardinière
- PE00D Santé et sécurité des personnels de crèche et petite enfance