

RESTAURATION : APPLICATION DE LA LOI EGALIM



Programme R05

FORM' ACTIONS
FORMATIONS CONSEIL BUREAU D'ETUDES

0685840489

info@formactions.fr

www.formactions.fr

La loi n° 2018-938 du 30 octobre 2018 pour l'équilibre des relations commerciales dans le secteur agricole et alimentaire et une alimentation saine, durable et accessible à tous, dite loi « Egalim », vient notamment cadrer les futures prestations de restauration collective.

Dans une logique d'accompagnement et de sécurisation des pratiques, les collectivités ont intérêt à sensibiliser les chefs de cuisine, leurs seconds et les adjoints gestionnaires aux incidences de cette loi.



1 jours soit 7h en présentiel



Acheteur, direction, Responsables de restauration



Compréhension du français à l'oral et à l'écrit.

OBJECTIFS :

A l'issue de la formation le stagiaire sera capable de :

- ✓ S'approprier le contexte de la réforme et connaître la portée générale de la loi
- ✓ Connaître les avancées sociétales majeures introduites dans la loi
- ✓ Prendre la mesure des impacts sur les EPLE
- ✓ Connaître les obligations des restaurations scolaires
- ✓ Savoir mettre en œuvre au quotidien

LES POINTS FORTS DE LA FORMATION :

Vous serez en capacité d'appliquer la nouvelle réglementation française grâce au cadre juridique abordé dans la formation.

MODALITE ET DELAI D'ACCES

3 mois à 1 semaine avant le démarrage de la formation dans la limite des effectifs indiqués. La formation se fait prioritairement dans l'entreprise. Les conditions d'accueil de la formation seront validées en amont.

PROGRAMME DE LA FORMATION :

La genèse de la loi : les États généraux de l'alimentation

- Le champ d'application avec un focus approfondi sur les compétences portées par les Départements et mises en œuvre au sein des EPLE
 - Présentation
 - Objectifs de cette loi
 - Sanctions

L'actualité des décrets attachés à la loi

Les nouvelles obligations : nature/impact/calendrier

- Les denrées : produits durables et produits issus de l'agriculture biologique
- La diversification des protéines

- La communication et la transparence
- Le commerce équitable
- Les produits générateurs de déchets
- La lutte contre le gaspillage alimentaire

Les conséquences au quotidien au sein des EPLE :

- Les produits locaux et les règles de la commande publique : sourcing, mise en œuvre et ancrage territorial
- Les nouvelles recettes végétariennes et les nouveaux menus
- L'après plastique

RESSOURCES PEDAGOGIQUES :

Équipe pédagogique :

Formateur avec plus de 15 ans d'expériences

Ressources techniques et pédagogiques

- Projection du support de formation, de la méthodologie
- Exposé théorique
- Études de cas concrets des entreprises présentes lors de la formation.
- Travail d'équipe en salle.
- Mise à disposition de documents supports à la suite de la formation.
- méthodes affirmatives, interrogatives et actives employées

Évaluation des résultats

- Feuilles de présence.
- Quizz Pré et Post formation
- Mises en situation.
- Formulaire d'évaluation de la formation

Les personnes en situation de handicap peuvent avoir des besoins spécifiques pour suivre la formation. N'hésitez pas à nous contacter pour en discuter

TARIF :

Nous contacter

Date de mise à jour : 13/06/2022