

## Plan de formation préconisé

Code	Libellé de la formation	Durée	Chef	Cuisinier	Aide	Entretien
EM327	Accueillir ses convives selon la norme AFNOR NXFX50-220	3j	Δ	Δ	±	
SX30B	Elaboration et mise en œuvre le plan de maîtrise sanitaire	3j	x	x	Δ	
SX30C	Audit interne et efficacité du plan de maîtrise sanitaire	5j	x	Δ		
SXYB2	Planifier, organiser et contrôler l'activité d'une équipe	3j	x	Δ		
SXD15	Organisation du travail en collèges et lycées	1j	x	x	x	x
SX30A	Hygiène alimentaire en restauration collective	2j	x	x	x	x
SX2Q5	Nettoyage des locaux et matériels en restauration collective	2j	x	x	x	x
M9010	Restauration collective et développement durable	3j	x	Δ	±	
M1033	Construction d'un plan de prévention du gaspillage alimentaire en restauration	2j	x	Δ		
M2004	La gestion durable des déchets en restauration collective	1j	x	x	Δ	±
M1009	Les achats de denrées alimentaires	3j	x	Δ		
83120	La réception et le stockage des denrées en restauration collective	2j	x	x	Δ	±
SX31A	Qualité nutritionnelle et menus en restauration scolaire	3j	x	x	Δ	
M1003	Introduire le bio en restauration scolaire	2j	x	x	Δ	
M1006	Cuisiner les produits bio	2j	x	x	Δ	
M1004	Elaborer et présenter les hors d'œuvre en restauration collective	3j	x	x	x	
M1028	La préparation et cuisson des poissons	2j	x	x		
M2005	Elaborer les plats cuisinés et les sauces selon la technique de la juste cuisson	3j	x	x		
M3006	Accueillir les adolescents en service restauration	1j	x	x	x	Δ
Z6140	Accueillir les enfants présentant des allergies ou intolérances alimentaires	1j	x	x	Δ	
M4006	L'éducation nutritionnelle au quotidien	2j	x	x	Δ	±
SXD13	Pour une approche sensorielle de l'acte alimentaire	2j	Δ	Δ		

x Essentielle, Δ Conseillée, ± Envisageable