

Gestionnaire de restauration collective : la nutrition et le climat dans ma cantine

Présentation

Comment intégrer les nouvelles recommandations nutritionnelles en restauration collective ? Comprenez les enjeux des lois EGalim et Climat & Résilience pour faire évoluer vos pratiques.

Public, conditions d'accès et prérequis

Publics

Gestionnaire de restauration collective en collectivité (périscolaire, collège, lycée), en crèche, restauration universitaire ou d'entreprise

Prérequis

Compétences et expérience dans le secteur de la restauration collective.

Objectifs

Comprendre les enjeux des nouvelles recommandations nutritionnelles en restauration collective de différents secteurs tout en intégrant la dimension durable
Accompagner et outiller la restauration collective pour atteindre les objectifs des lois EGalim et climat et résilience

Méthodologie et outils

Analyse des pratiques des participants, fixation d'objectifs et d'actions d'amélioration.
Appui sur l'expérience des participants, partage d'expériences et travail sur les référentiels de pratiques et outils utilisés par chacun.
Mises en situation concrètes par la réalisation d'un inventaire des procédures en place et amélioration de celles-ci.
Études de cas cliniques.

Méthodologies d'évaluation

Un questionnaire de satisfaction est complété en fin de formation.
Un questionnaire d'évaluation des connaissances et des pratiques professionnelles est complété au démarrage et à la fin de la formation.

Voir aussi les formations en

Programme

Programme

Jour 1 :

Le cadre réglementaire

Cadre réglementaire et politiques publiques s'appliquant en restauration collective
Lecture de plans alimentaires dans le respect des fréquences nutritionnelles recommandées à différents publics et respect du cadre réglementaire
Animation d'une commission de menus
Notions liées aux menus adaptés aux différents convives selon le type de liaison et suivant les contraintes de production, de sécurité alimentaire et budgétaires
Mise en place des menus végétariens : réglementations, communication, bases nutritionnelles
Dispositifs d'approvisionnement en alimentation durable (circuits courts, produits bio, ...)
Impact de l'alimentation humaine sur le climat

Jour 2 :

L'accueil du convive

Accompagnement du consommateur en travaillant sur l'accueil du convive allergique : qualité d'accueil (PAI), communication des informations (loi INCO)
Mesure de la qualité de l'accueil des convives, différentes approches de mise en place d'un plan d'actions
Education au goût
Enjeux de la lutte contre le gaspillage alimentaire
Lien entre tous les professionnels concernés par les problématiques d'alimentation durable et de gaspillage alimentaire

Informations pratiques

Contact

Par téléphone : 33.(0)3.83.85.45.37 - par e-mail : contact@cnam-istna.fr

Complément lieu

292 rue Saint-Martin, 75141 Paris Cedex 03

Conservatoire national des arts et des métiers Paris

[Agrandir le plan](#)

Session(s)

du 4 juin 2026 au 5 juin 2026

du 15 mars 2027 au 16 mars 2027

Code Stage : ENV4

Nombre d'heures

14

15 mars 2027 - 16 mars 2027



Formation présentielle

Tarifs

à partir de 400 € TTC

[Cliquez ici pour plus de détails](#)

Session(s)



en présentiel

4 et 5 juin 2026

15 et 16 mars 2027

[S'inscrire](#)



[Retrouvez ici l'ensemble des guides de l'auditeur](#)

<https://www.cnam-istna.fr/formations/formations-du-catalogue/gestionnaire-de-restauration-collective-la-nutrition-et-le-c>