

Notre offre de formations

Notre offre spécifique

Restauration responsable

- Réduction des déchets : propositions concrètes sur retour d'expérience et outils (1 jour)
- Les dons aux associations : réglementation et mises en pratique (1 jour)
- **NOUVEAU** : Introduire de nouvelles pratiques, de nouveaux produits bio et/ou locaux dans son PMS (1 jour)
- **NOUVEAU** : Maîtriser son budget pour introduire des produits bio et/ou locaux (1,5 jour)

Nos compétences sont reconnues depuis longtemps sur les questions de **sécurité** avec deux axes :

Hygiène et Sécurité sanitaire

- Formation de base pour les restaurateurs - P'Rest'Hyg® (Décret N°2011-731 du 24/06/2011) (2 jours ou 14h en FOAD)
- S'approprier la réglementation sanitaire du paquet hygiène et construire son PMS - Niveau 1 (2 à 4 jours)
- Mettre à jour son PMS, introduire les nouveaux points réglementaires dans ses pratiques - Niveau 2 (1 à 3 jours)
- Faire un diagnostic sanitaire sur son restaurant : méthodologie, grille de diagnostic (1 jour)
- Ecrire, actualiser, maîtriser son plan de nettoyage/désinfection et entretien des locaux (en fonction des besoins)

Notre offre complémentaire

Saveur et équilibre

- Intégrer les recommandations du GEMRCN et la réglementation sur les fréquences (2 jours)
- **NOUVEAU** : Equilibrer les menus en utilisant des produits bio et des produits locaux, tout en maîtrisant son budget (1 jour théorique, 1 jour pratique)
- Introduire des menus "alternatifs" : avec moins de viande ou de poisson, spécial allergiques, adaptés aux convives. (2 jours minimum)
- Complémentation céréales et légumineuses : comment faire des menus équilibrés et goûteux (1 jour de théorie, 1 jour pratique de cuisine)

Sécurité au travail

- Prévention des risques professionnels
- Gestes et postures
- Les gestes qui sauvent
- Sauveteur Secouriste du Travail - Formation initiale et Maintien et Actualisation des Compétences (MAC)

Notre offre transversale

Ressources humaines

- Intégrer de nouveaux salariés
- Encadrement et communication
- Manager une équipe de cuisine

Savoirs fondamentaux

Informatique

- Appui technique en informatique
- Word (niveau 1, 2, 3)
- Excel (niveau 1, 2, 3)
- Construire un tableau de bord pertinent sous Excel
- L'art des présentations avec Powerpoint
- Créer son site Internet

Découvrez au verso

Les + du réseau



Nos prestations

Formations qualifiantes ou diplômantes, du CAP au diplôme d'ingénieur

Actions d'insertion, d'orientation et de découverte des métiers

Appui à la professionnalisation des salariés et des chefs de cuisine

Accompagnement à la validation des acquis de l'expérience (VAE)

Reconnaissance des compétences

Diagnostic emploi-formation

Nos modalités pédagogiques

Le réseau propose des formations de 1 à 5 jours, conçues sur mesure pour répondre à vos problématiques spécifiques, selon deux modalités :

- inter-entreprises, en centre de formation
- intra-entreprise, sur le lieu de votre choix.

Les CFPPA vous proposent des formations pragmatiques et concrètes, mêlant théorie et réalisations en cuisine.

L'ensemble de l'offre de formation présentée peut s'ajuster à vos besoins, en termes de contenu et de durée.

Adaptation **Accessibilité**
Individualisation
Ateliers technologiques
Restauration durable
FOAD **Durée modulaire**
Exploitations agricoles
Plateaux techniques
Contenu à la carte

Une équipe à votre service



Notre équipe de chargés d'ingénierie spécialisés est à votre disposition pour construire la formation la plus adaptée à vos besoins. Contactez-nous pour tout renseignement.



1 - CFPPA Jules Rieffel
 5 rue de la Syonnaière - BP 117
 44817 Saint-Herblain cedex
 Contact : Jeanne-Marie ROUSSEAU
 02 40 94 26 66
 cfppa.nozay@educagri.fr
 www.julesrieffel.educagri.fr



2 - CFPPA de Segré
 2 boulevard Léon Mauduit - 49500 Segré
 Contact : Laurence GUILLAUME
 02 41 61 05 30
 cfppa.segre@educagri.fr
 www.cfppa-segre.com



3 - CFPPA de Laval
 341 route de Saint-Nazaire
 CS 81319 - 53013 Laval cedex
 Contact : Marie-Jeanne GRANDIN
 02 43 68 24 97
 cfppa.laval@educagri.fr
 www.lycee-agricole-laval.com



4 - CFPPA La Germinière
 72700 Rouillon
 Contact : Anne-Sophie CHAUVIERE
 02 43 47 07 54
 cfppa.rouillon@educagri.fr
 www.eap72.fr



5 - CFPPA Nature
 Allée des Druides
 CS 70022 - 85035 La Roche sur Yon cedex
 Contact : Armel BODY
 02 51 09 82 92
 cfppa.la-roche-sur-yon@educagri.fr
 www.lyceenature.com

Retrouvez toute l'actu du réseau sur

www.formation-agricole-paysdelaloire.fr