

Mettre en application les spécificités d'une alimentation saine et durable en restauration collective

RS7024 · RS · Publiée

L'essentiel

Code(s) NSF	221, 221t, 334t
Formacode(s)	42708, 42782, 12522
Type d'enregistrement	Enregistrement sur demande
Date d'enregistrement	31/01/2025
Date d'échéance	31/01/2027

Certificateur(s)

CERTIFICATIONS ET SERVICES - TOURISME HOTELLERIE RESTAURATION LOISIRS (CERTIDEV) · SIRET : 81531318400013

CPNEFP de la restauration collective

Partenaires habilités

4 organismes habilités, d'après la liste publiée par France compétences : 4 à former et organiser l'évaluation.

Organisme	SIRET	Habilitation
ACADEMIE FORMATION GROUPE COMPASS	80982162200028	Former et organiser l'évaluation
ACADEMIE FORMATION GROUPE COMPASS	80982162200036	Former et organiser l'évaluation
AFC GROUPE	52344837100055	Former et organiser l'évaluation
STELO FORMATION	31513169800047	Former et organiser l'évaluation

Résumé de la certification

OBJECTIFS ET CONTEXTE

Le secteur de la restauration collective se compose des restaurants en gestion concédée des entreprises, des établissements scolaires et des établissements sociaux, médico-sociaux et de santé (de la crèche à l'EHPAD). Tous s'accordent sur la nécessité de contribuer à fournir au plus grand nombre une alimentation saine et durable, d'informer les convives du contenu de leur assiette, et de répondre aux enjeux environnementaux et de santé publique.

L'impact est d'autant plus important que les exigences réglementaires s'imposant au secteur de la restauration collective sont nombreuses. A la « Food Law » européenne portant sur la sécurité sanitaire des aliments et l'alimentation animale, et au règlement européen « INCO » de 2011, concernant l'information du consommateur, se sont ajoutées des réglementations françaises plus récentes. Il s'agit de de la loi EGALIM (2018) ayant pour objectif de « favoriser une alimentation saine, sûre et durable pour tous », renforcée d'une part par la loi AGECE (2020) relative à la lutte contre le gaspillage et à l'économie circulaire, et d'autre part par la loi « Climat et Résilience » (2021), portant sur la lutte contre le dérèglement climatique et le renforcement de la résilience face à ses effets, au bénéfice de la société et de l'économie françaises. L'ensemble de ces réglementations concourt à la stratégie nationale « alimentation, nutrition et climat ».

Nécessité donc de créer un certificat de compétences visant à assurer aux professionnels déjà qualifiés dans le métier, un développement et une validation de leurs compétences par le biais d'une reconnaissance relative à la thématique « Alimentation saine et durable » appliquées à la restauration collective. Un complément de leur

qualification initiale, lorsque celle-ci est antérieure à ce contexte législatif.

La raison d'être de la certification, est de mettre en œuvre des pratiques durables faisant converger les enjeux de santé et d'environnement en restauration collective : en intégrant des produits végétaux et animaux comportant des protéines de qualité dans les préparations culinaires, en contrôlant la conformité des denrées alimentaires, en transmettant les informations et recommandations portant sur la nature et la provenance des produits aux convives, et en adoptant des pratiques écoresponsables.

Ces enjeux impactent tous les professionnels de la restauration collective, cependant, par souci de cohérence entre les natures d'emplois, le public visé est :

- Employé de Restauration
- Employé Polycompétent de Restauration
- Employé Technique de Restauration (ETR) / Caissier / Responsable de satellite
- Commis de cuisine / Commis pâtissier
- Employé Qualifié de Restauration (EQR)
- Cuisinier / Pâtissier
- Second de cuisine / Chef de partie / Responsable point de vente
- Responsable de point de restauration
- Chef de cuisine / Chef pâtissier
- Chef gérant
- Adjoint au responsable de restaurant
- Responsable de restaurant
- Responsable marketing
- Responsable commercial / Responsable client
- Responsable secteur / responsable régional

COMPÉTENCES ATTESTÉES

C1. Identifier les produits végétaux et animaux, comportant des protéines de qualité à incorporer dans les préparations culinaires, en tenant compte de la complémentarité des aliments et types/modes de cuisson, afin de répondre à la demande de menus végétariens et végétaliens et permettre des pratiques alimentaires durables.

C2. Contrôler la conformité des denrées alimentaires au regard des engagements contractuels dans le respect de la réglementation, des certifications et des labels tout au long de la chaîne de valeur afin de garantir l'engagement pris auprès du client et prévenir tous risques afférents (juridiques et de santé).

C3. Informer sur les prestations culinaires en précisant aux convives et aux personnels les caractéristiques des produits relatifs à une alimentation saine et durable afin d'encourager des comportements alimentaires adéquats.

C4. Respecter les règles d'affichage portant sur la nature et la provenance des produits proposés en restauration collective, en interne et à destination des convives, en tenant notamment compte des situations de handicap le cas échéant, afin de prévenir les risques alimentaires liés aux allergies et de se conformer aux obligations légales.

C5. Mettre en œuvre des pratiques écoresponsables en optimisant l'utilisation des différentes ressources (alimentaires, non alimentaires, consommables et énergie) et le traitement des déchets, afin de réduire l'impact environnemental de l'activité de production alimentaire.

Secteur d'activité et type d'emploi

RÈGLEMENTATIONS D'ACTIVITÉ

Les exigences réglementaires s'imposant au secteur de la restauration collective sont nombreuses :

- La « Food Law » européenne portant sur la sécurité sanitaire des aliments et l'alimentation animale,
- Le règlement européen « INCO » de 2011, concernant l'information du consommateur,
- La loi EGALIM (2018) ayant pour objectif de « favoriser une alimentation saine, sûre et durable pour tous »,
- La loi AGECL (2020) relative à la lutte contre le gaspillage et à l'économie circulaire,
- La loi « Climat et Résilience » (2021), portant sur la lutte contre le dérèglement climatique et le renforcement de la résilience face à ses effets, au bénéfice de la société et de l'économie françaises.

Voies d'accès

MODALITÉS D'ACCÈS

Formation continue

PRÉREQUIS À L'ENTRÉE EN FORMATION

- Exercer une activité professionnelle dans les filières cuisinantes et services en restauration collective

COMPOSITION DU JURY — FORMATION CONTINUE

Le jury de certification est paritaire et comprend :

- Un représentant du collège employeur de la Commission Paritaire Nationale de l'Emploi et de la Formation Professionnelle
- Un représentant du collège salarié de la Commission Paritaire Nationale de l'Emploi et de la Formation Professionnelle

Il est composé de deux membres : le Président de la Commission Paritaire Nationale de l'Emploi et de la Formation Professionnelle ou son représentant ; le Vice-président de la Commission Paritaire Nationale de l'Emploi et de la Formation Professionnelle ou son représentant

Base légale

Date de décision	31/01/2025
Durée de l'enregistrement	2 ans
Date d'échéance de l'enregistrement	31/01/2027
Date de dernière délivrance possible	30/07/2027

Pour plus d'informations

LIEN VERS LE DESCRIPTIF

<https://www.certidev.com/>

Fiche officielle (France Compétences)

<https://www.francecompetences.fr/recherche/rs/7024/>

Où se former

Formations référencées	1
Organismes	1
Régions couvertes	1
Prix indicatif	1 260 €

Offre de formation — MonCompteFormation (Caisse des Dépôts), licence ouverte.