

ÉDITORIAL

Des formations sur mesure pour la restauration collective

En France, 3,8 millions de repas sont servis chaque jour dans 21 400 restaurants gérés par des sociétés de restauration collective qui font travailler plus de 50 000 fournisseurs. La restauration collective est le cinquième secteur d'emploi du pays. Pourtant, 16 000 postes de cuisiniers ne sont pas pourvus ! Il en est de même pour des emplois de magasiniers ou d'encadrants. De plus, les personnels en poste ont souvent besoin de formations spécifiques à la restauration collective.

Afin de pallier les manques des formations institutionnelles, Éducation nationale ou Pôle emploi, les employeurs se mobilisent désormais, avec un double objectif. D'une part, il s'agit de rendre plus adaptée la formation initiale, dont nombre de jeunes sont dépourvus, et de susciter des vocations. D'autre part, il convient de favoriser les évolutions professionnelles, pour conserver les personnels dans la filière, mais aussi pour que la spécialisation leur apporte plus de satisfactions dans leur travail quotidien.

Mais cette offre de formation ne concerne pas les seuls cuisiniers, auxquels on pense souvent en premier. Ainsi, la commune de Mouans-Sartoux a-t-elle conçu un diplôme universitaire de chef de projet en alimentation durable, option collectivité territoriale, afin de former « de véritables chefs d'orchestre » d'une démarche locale. L'école Ferrandi Paris, pour sa part, propose des formations continues sur mesure visant l'ensemble des fonctions spécifiques à la restauration collective.

Ce sont tous ces outils pour préparer demain que vous découvrirez dans notre dossier Formation. Bonne lecture !

Jean-Baptiste CAPELLE

Les nouvelles de la profession

4 Actualités professionnelles

10 Paroles d'expert Alerte: dénutrition à l'hôpital!

Primeurs du marché

12 Actualités produits

14 Actualités équipements

Grand Angle

16 Bio: un changement d'état d'esprit

20 Croc la vie: repas bio et locaux pour les tchios

22 À Nogaro, le bonheur est dans l'assiette

La nutrition s'invite au menu

24 Menus

28 Recettes

32 Reportage Contre la dénutrition, le CHU de Rouen créé ses propres aliments enrichis

34 Place aux étoiles Grâce à Fabian Feldmann, 450 élèves ont eu des étoiles plein les papilles

38 Aliments à la loupe Soupes et potages: succès à la louche!

41 Marché Soupes et potages: succès à la louche!

Les spécialistes

42 Formation Construction, rénovation: un accompagnement sur mesure

43 Ressources humaines Santé au travail: le nouveau régime des visites médicales

44 What health? La bûchette citron vert, framboise, spéculoos

46 Équipement Remise en température: le plein d'innovations!

50 Hygiène Tenue de cuisine: propre et adaptée



Nutritioninfos
Collectivités

Parresia

Éditeur: **Parresia**: 109, avenue Aristide-Briand CS 90042 - 92541 Montrouge Cedex - France
SAS de presse au capital de 1 100 000 euros - RCS: 837 734 318

Directeur de la publication: Patrick Bergot
Directeur opérationnel: Alain Baudevin

Directrice des rédactions: Ludivine Aubin-Karpinski - Rédactrice en chef: Violaine Colmet-Daage
(violaine.colmet-daage@edpsante.fr) - Responsable d'édition: Franck Mangin
Coordinateur du numéro: Jean-Baptiste Capelle (jb.capelle@legomenon.fr)

Comité de rédaction: Hortense Albert, Nadia Bastide, Sonia Belli, Tiphaine Beausseron, Cécile Demailly,
Valérie Devillaine, Laurent Feneau, Noëlle Guillon, Claire Manicot, Valérie Moulle

Conception graphique: Marc-André Tirouet - Maquette pages Recettes et Menus: Claire Jouanneaux

Publicité: Corentin Palud (corentin.palud@edpsante.fr) - Tél.: 06 07 07 32 29,

Dylan Augustin (dylan.augustin@edpsante.fr) - Tél.: 06 65 93 75 14,

Claudine Trufer (claudine.trufer@edpsante.fr) - Tél. 01 49 85 60 44

Imprimerie: Imprimerie de Champagne - 52200 Langres

ISSN: 2493-2787 - Commission paritaire: 0418T93041 - Dépôt légal: Avril 2018

Abonnements: Nutrition infos Collectivités - service abonnements - CS 60020 - 92245 Malakoff Cedex

Tél.: +33 (0)1 40 92 70 58 - Fax: +33 (0)1 40 92 70 59 - E-mail: edp.abo@mag66.com

Tarif abonnement: 1 an - 60 euros

Toute reproduction est interdite sans l'autorisation du directeur de la publication.

Photo de couverture: Wavebreakmedia-iStock