

NOTE DE PRESSE

Séminaire professionnel

Restauration collective : compétences & métiers

GOSIER, LE 10 FÉVRIER 2020 — La ville du Gosier, en partenariat avec la Délégation Guadeloupe du Centre National de la Fonction Publique Territoriale (CNFPT) et les communes membres de la Communauté d'Agglomération de la Riviera du Levant (CARL), organise un séminaire sur la restauration collective.

Ce séminaire destiné aux agents exerçant leurs missions pendant la pause méridienne, c'est à dire, qui a trait à la restauration scolaire, des communes du Gosier, de Sainte-Anne, de Saint-François et de La Désirade, répondra à un triple objectif :

- Valoriser les métiers de la restauration collective ;
- Dégager le besoin d'un partenariat renforcé entre chacun des intervenants ;
- Démontrer les perspectives de développement des métiers de la restauration.

À l'initiative du pôle restauration de la ville du Gosier, le séminaire permettra à tous les agents inscrits de rencontrer leurs homologues des différentes villes et donc d'échanger sur des problématiques communes, mais également sur les bonnes pratiques des uns et des autres.

Ce séminaire rentre dans le cadre du parcours de formation des agents qui y participent. La formation est prise en compte dans la carrière des agents territoriaux contribuant ainsi à une augmentation de leurs compétences.

Chaque agent s'inscrit auprès du CNFPT d'après les procédures en vigueur dans leur collectivité.

Ce séminaire se déroule les :

Lundi 17 et mardi 18 février 2020, de 8h à 14h
salle polyvalente du Palais des sports du Gosier

NP 2020 - 01

- Le contexte :

La restauration collective s'organise autour de plusieurs types d'établissement : crèche, écoles maternelles, élémentaires, primaires, collèges, lycées, enseignement supérieur, périscolaire et hospitalier. La Guadeloupe compte 45 cuisines centrales réparties sur le territoire qui représentent divers enjeux, notamment social, économique et sanitaire.

Les contraintes réglementaires pesant sur les collectivités sont de plus en plus fortes. Non seulement, elles ont dû faire face à une nouvelle obligation depuis la fin de l'année 2019, celle d'introduire un menu végétarien dans le menu de la semaine des élèves, mais elles doivent répondre à une double exigence :

- maintenir la qualité nutritionnelle des repas
- renforcer la communication aux parents sur les questions liées à la sécurité alimentaire

Pour cette raison, la ville du Gosier, qui vient tout juste de rouvrir sa cuisine centrale, fermée pour travaux, a fait le choix d'initier ce séminaire.

Données chiffrées :

- 12,83% de son personnel est affecté à l'activité de la restauration.
- Sur les 192 métiers regroupés à la ville du Gosier, 12 sont en lien direct avec l'activité restauration.

- Programme du séminaire :

1^{er} jour | Lundi 17 février

Présentation des différents métiers de la restauration collective

8h00 Accueil

8h30 Mot de monsieur le Maire du Gosier ou de son représentant suivi du mot de Madame Régine RAMASSAMY, directrice générale adjointe en charge du développement social et solidarités.

9h00 Début des interventions

1. M. Alcide DONNAT Alcide délégué régional d'AGORES > l'évolution de la restauration scolaire
 2. Mme Caroline CORNEILLE, gestionnaire de cuisine centrale
 3. M. Frédéric FABULAS > les métiers de la production en restauration collective
 4. Mme Pauline GAYDU, Directrice de la caisse des écoles
 5. Mme Laetitia DOUARED > les métiers de l'animation et de l'encadrement durant la pause méridienne
 6. Mme Carole GRÉGOIRE > les métiers d'animation et d'encadrement en restauration scolaire en maternelle
 7. M. Fred FELIX, Directeur de restaurant du CROUS
 8. Mme Dany MEYNARD, Responsable qualité > présentation de son métier
- Echanges et débat sur les métiers de la restauration scolaire

2^{ème} jour | Mardi 18 février

Présentation des formations existantes autour des différents métiers
Perspectives et interventions de fournisseurs et instances gravitant
autour de la restauration collective

8h00 Accueil

8h30 Mot de Madame Régine RAMASSAMY, directrice générale adjointe en charge du développement social et solidarités.

NP 2020 - 01

9h00 Début des interventions

1. Mme Vanessa BAPTISTIDE, représentante du CNFPT > Formations de la filière mises en place par le CNFPT
2. M. Honoré VORIN, Inspecteur de la Direction de l'alimentation de l'agriculture et de la forêt (DAAF) > Présentation du cadre réglementaire
3. Mmes Lydia HILDEBERT et Marie-Luce LAURIER, représentantes des sociétés SOPRODEC et DOUZ'H > Fournisseurs de produits d'entretien et de mobiliers en restauration collective
4. M. Victor RAMOUTAR, représentant de la société PRO À PRO > Fournisseur de denrées alimentaires
5. Mme Sandrine MONTRESOR, représentante de l'Institut Pasteur > Rôle du laboratoire de contrôle de l'État
6. Échanges et débat
7. Mmes Dany MEYNARD et Sabrina SALMIER, directrice du pôle restauration du Gosier > Bilan et perspectives sur les évolutions de la restauration collective
8. Appréciations des intervenants
9. Mot de clôture de Madame Régine RAMASSAMY, directrice générale adjointe en charge du développement social et solidarités.