

MINISTERE DE L'AGRICULTURE ET DE LA PECHE

DIRECTION GENERALE DE L'ENSEIGNEMENT ET DE LA RECHERCHE

1 ter, avenue de Lowendal - 75700 PARIS 07 SP

DIRECTION GENERALE DE L'ADMINISTRATION

78, rue de Varenne - 75349 PARIS 07 SP

<p>Direction générale de l'administration Sous-direction de la formation continue, des affaires statutaires et des relations sociales Bureau de la formation continue 78, rue de varenne 78349 Paris 07 SP</p> <p>Direction générale de l'enseignement et de la recherche Sous-direction de la politique des formations de l'enseignement général, technologique et professionnel Bureau formation des personnels - information 1 ter, avenue de Lowendal 75700 PARIS 07 SP</p> <p>Tél. : 0149555155 0149555197</p>	<p>Note de Service</p> <p>DGA/SP/N98/N° 1355</p> <p>DGER/POFEGTP/N98/N° 2109</p> <p>du : 23 NOVEMBRE 1998</p> <p>Classement :</p>
<p>LE MINISTRE DE L'AGRICULTURE ET DE LA PÊCHE Messieurs les Directeurs régionaux de l'agriculture et de la forêt</p>	
<p>OBJET : Mise en oeuvre de la formation relative aux conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration collective à caractère social</p> <p>Date de mise en application : immédiate</p> <p>Textes réglementaires : Arrêté du 29/09/1997 (J.O. du 23/10/1997)</p>	
<p>PLAN DE DIFFUSION</p> <p>Administration Centrale - diffusion B Directions régionales de l'agriculture et de la forêt Directions de l'agriculture et de la forêt des DOM Inspection générale de l'agriculture Conseil général de l'agronomie Coordination des inspections de l'enseignement agricole Etablissements publics nationaux et locaux d'enseignement et de formation professionnelle agricoles</p> <p>Pour information :</p> <p>Unions nationales fédératives d'établissements privés sous contrat Organisations syndicales Fédérations d'associations de parents d'élèves de l'enseignement agricole public</p>	

1/ LE CONTEXTE

La présente note de service a pour objet de déterminer les modalités prévues dans la lettre du directeur général de l'administration et du directeur général de l'enseignement et de la recherche fixant les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration collective à caractère social (normes HACCP : Hazard Analysis Critical Control Point).

Ce programme poursuit deux objectifs

- organiser la formation des personnels concernés (cuisiniers et gestionnaires) à ces nouvelles normes et à la maîtrise des risques.
- encourager les acteurs locaux à engager une réflexion non seulement sur l'organisation d'un service de restauration, son rôle au sein de la communauté éducative mais aussi sur la place que tiennent ou devraient tenir l'aliment et le goût dans l'éducation des élèves.

Cette formation s'appuie sur le système des démultiplicateurs. Dans chaque région seront constitués des binômes de formateurs. Ils se composent d'un chef de cuisine et d'un gestionnaire choisis au sein du même établissement. Chaque binôme expérimente les nouvelles normes au sein de son propre établissement avec l'équipe de restauration.

Puis les binômes interviennent, dans les établissements de la région. La formation, les contacts établis entre personnes de différents sites, l'échange des différentes pratiques professionnelles du dispositif permettent la création d'une dynamique forte entre les différents acteurs. La fonction pédagogique peut ainsi être développée.

Il apparaît en effet que si le système des démultiplicateurs répond aux impératifs techniques, il crée aussi les conditions d'une réflexion sur l'organisation du service de restauration de l'établissement et met en valeur le rôle des personnels de restauration dans la vie de la communauté éducative.

2/LES DIFFERENTES ETAPES

Le territoire national est partagé en quatre inter régions. Les binômes sont désignés par les chefs des services régionaux de la formation et du développement conformément aux indications ci-dessous :

interrégions	nombre binômes
<u>SUD-EST</u> : Auvergne, Corse, Languedoc-Roussillon, PACA , Rhône-Alpes, Corse	13
<u>NORD-EST</u> : Alsace, Champagne-Ardenne, Bourgogne, Franche-Comté, Ile-de-France, Lorraine, Nord-Pas-de-Calais, Picardie	10
<u>NORD-OUEST</u> : Bretagne, Centre, Haute et Basse Normandie, Pays de Loire	11
<u>SUD-OUEST</u> Aquitaine, Limousin, Midi-Pyrénées, Poitou-Charentes	10

La formation se déroulera en deux phases sur **deux années** :

-A/ Année scolaire 1998/1999: formation des binômes démultiplicateurs

Une fois constitués, ces binômes suivent une formation en deux temps :

- une formation technique (deux fois deux jours) qui leur permet l'appropriation des nouvelles normes et la maîtrise de risques
- de retour dans leur établissement, ils expérimentent la méthode avec leur équipe de restauration
- à l'issue de l'expérimentation, ils suivent une formation pédagogique

B/ Juin 1999: une journée de formation interrégionale des équipes d'établissement

A l'initiative des chefs de service régionaux, les équipes responsables de la restauration (gestionnaire et chef de cuisine) seront réunis dans chaque région. Au cours de cette journée, les démultiplicateurs expliqueront les éléments essentiels de la méthode, ils présenteront la grille d'auto évaluation

C/ Année scolaire 1999-2000 (éventuellement l'année 2000/2001): les formations sur sites

Ces formations sont décidées au cas par cas par les chefs d'établissement, en accord avec les services régionaux et en fonction du diagnostic établi par la grille d'auto-évaluation.

Il reviendra aux démultiplicateurs d'assurer l'animation de ces formations sur site, dans la limite d'un nombre de journées dont le total ne pourra excéder six jours.

3/ LES INSCRIPTIONS ET LES FINANCEMENTS

Les inscriptions sont faites , après visa du supérieur hiérarchique, auprès du SRFD.

La fiche type d'inscription est jointe à cette note.

La direction générale de l'administration assure le financement de la première phase,.

La direction générale de l'enseignement et de la recherche prend en charge la deuxième phase de ce dispositif sur des crédits nationaux délégués aux régions de façon spécifique.

4/ LE CALENDRIER DE LA FORMATION DES BINOMES

interrégions	lieux	dates des formations technique	dates des formations pédagogique
SUD-EST: PACA, Languedoc-Roussillon, Auvergne, Rhône-Alpes, Corse	Carry le Rouet, centre Vacanciel " les calanques "	9 et 10 mars , 24 et 25 mars. formateur: M Deschamps.V I (1), formateur HACCP.	2,3,4 juin. M J. Bec, bureau FORMCO et M J. de Casenove V.I.(1)
NORD-EST: Champagne-Ardenne, Bourgogne, Franche-Comté, Lorraine, Alsace	Hôtel IBIS, Dijon.	2 et 3 mars, 8 et 9 avril. Mme Colardelle , V.I (1), formatrice HACCP.	19,20,21 mai. M J.Bec, bureau FORMCO et M J. de Casenove V.I.(1)
NORD-OUEST: Nord-Pas de Calais,Picardie, Ile de France, Haute et Basse Normandie, Bretagne, Centre, Pays de Loire	Lycée Agricole d'Angers	28 et 29 janvier, 4 et 5 mars. Mme Boisseleau, V.I (1), formatrice HACCP.	1,2,3 juin. M J.P. Dohollou , DRF/délégué GRAG et M B. Form V.I.(1)
SUD-OUEST: Poitou_Charentes, Aquitaine, Limousin, Midi-Pyrénées	Maison de la promotion sociale. Bordeaux Lycée de Blanquefort.	4 et 5 mars, 29 et 30 mars. Mme Perrin V.I (1), formatrice HACCP.	18, 19, 20 mai. M J.P. Dohollou, DRF/ délégué GRAF et M B. Form V.I. (1)

(1) Vétérinaire inspecteur

Le sous-directeur chargé de la formation continue, des affaires statutaires et des relations sociales
Alain TOURNIER

Le sous-directeur chargé de la politique des formations de l'enseignement général, technologique et professionnel
Edgar LEBLANC

MINISTERE DE L'AGRICULTURE ET DE LA PECHE

DIRECTION GENERALE DE L'ADMINISTRATION
78, rue de Varenne - 75349 PARIS 07 SP

DIRECTION GENERALE DE L'ENSEIGNEMENT ET DE LA RECHERCHE
1 ter, avenue de Lowendal - 75700 PARIS 07 SP

FICHE DE CANDIDATURE A LA FORMATION DE FORMATEURS (*)
EN RESTAURATION COLLECTIVE A CARACTERE SOCIAL
(méthode HACCP)

NOM PRENOM

GRADE

AFFECTATION

ADRESSE ADMINISTRATIVE PRECISE

TELEPHONE TELECOPIE

Avez-vous déjà suivi des stages de formation de formateur ou des préparations à l'activité de formateur ?

Si oui, lesquels ?

Intitulé	Structure organisatrice	Dates

Précisez votre motivation pour suivre cette formation :

.....
.....
.....

Visa du supérieur hiérarchique

Engagement de l'agent

Visa du chef du service
régional de la formation et du développement

(*)la formation de formateur comporte trois parties indissociables et distinctes :

- une formation de 2 fois 2 jours à caractère technique
- une formation de 3 jours à caractère pédagogique
- une journée de formation régionale

L'inscription vaut engagement pour la formation de formateur et pour les actions de démultiplication.