

## **CONVENTION DE PRESTATION DE SERVICE**

### **FORMATION**

**Entre les soussignés :**

**LABORATOIRE DEPARTEMENTAL D'ANALYSES  
CONSEIL GENERAL DE LA LOZERE  
RUE DU GEVAUDAN – BP 143 - 48005 MENDE CEDEX**

Représenté par Madame CLUZEL Elisabeth

Ci-après dénommé « LDA 48 »

En vertu de la délibération n°04.3102 du 14 avril 2004

**Et**

**DIRECTION DES RESSOURCES HUMAINES  
CONSEIL GENERAL DE LA LOZERE  
4, BIS BOULEVARD THEOPHILE ROUSSEL 48000 MENDE**

Représenté par Madame COURTET DA SILVA Martine

Ci-après dénommé « le bénéficiaire »

est conclue la convention suivante, en application des articles L. 6353-1 et L6353-2 du Code du Travail (partie VI relative à la formation professionnelle tout au long de la vie).

### **Article 1 – Objet de la convention :**

Le Laboratoire Départemental d'Analyses réalisera l'action de formation suivante :

Intitulé du stage : « Nutrition et équilibre alimentaire en restauration collective »

Objectifs : - Apporter les connaissances de base sur la nutrition et l'équilibre alimentaire,  
- Connaître les objectifs et les repères de consommation du Plan National Nutrition Santé (PNNS),  
- Savoir élaborer des menus équilibrés et mettre en place un plan alimentaire  
- Connaître et appliquer les préconisations du Groupe d'Étude des Marchés de Restauration Collective et de Nutrition (GEMRCN),  
- Comprendre et améliorer l'alimentation de l'adolescent.

*Programme détaillé, moyens pédagogiques et techniques, procédure de suivi de l'exécution et de validation des acquis de formation (annexe 1)*

Type d'action de formation (articles L6313-1 du Code du Travail) :  
- adaptation et développement des compétences des salariés.

Dates : 27, 28 et 29 avril 2010

Durée (nombre d'heures ou de jours) : 9 heures

Horaires du stage : 14h - 17h

Lieu de formation : Collège Sport Nature (La Canourgue - 48)

Le jour et l'heure de formation seront définis à l'avance par contact téléphonique, fax, messagerie ou courrier entre le LDA 48 et le client. En cas d'impossibilité fortuite de l'une ou l'autre des parties de donner suite à ce rendez-vous, la partie empêchée préviendra l'autre dans les plus brefs délais et une autre date sera envisagée.

La formation est prévue pour un nombre limité de personnes – ce nombre est fixé ci-après à 12 personnes.

Le bénéficiaire s'engage à assurer la présence des participants aux dates, lieux et heures prévus ci-dessus.

### **Article 2 – Effectif formé :**

Le Laboratoire Départemental d'Analyses formera les personnes suivantes :

<u>Nom :</u>	<u>Fonction :</u>
BATTEDOU Colette	Gestionnaire
DANJOU Isabelle	Infirmière
SOWKA Régis	Chef de cuisine
CONFORT Paulette	Aide cuisine
FORESTIER Aurore	Aide cuisine

### **Article 3 – Dispositions financières**

Le bénéficiaire financera la formation pour ces agents et ceux de l'Éducation Nationale et s'acquittera des coûts suivants :

Frais de formation (en vertu de la délibération du 19 mai 2006) :

Tarif à l'heure 89,70 HT X 9 heures = 807,30 € H.T.

Exonération de TVA soit 807,30 € T.T.C

Frais de déplacement (selon l'arrêté du 26 août 2008) :

Tarif au km 0,32 HT X(3 X 66) kilomètres = 63,36 € H.T.

TVA 19,6% soit 75,78 € T.T.C

TOTAL GENERAL = 883,08 € TTC

Les tarifs du LDA 48 sont réévalués chaque année par un mode de calcul approuvé par le Conseil général en date du 13 décembre 1993 comme suit : valeur de référence de la lettre-clef « V » multipliée par la variation de l'indice de la consommation France entière sans tabac du mois de novembre entre l'année N et l'année N-1.

### **Article 4 – Modalités de règlement**

Le Laboratoire Départemental d'Analyses établira la facturation sur la base des tarifs délibérés par l'Assemblée Départementale transmise sous forme de titre de paiement par la Paierie Départementale, le comptable assignataire étant M. le Payeur Départemental. Le paiement sera dû à compter de la réception du titre.

### **Article 5 – Non réalisation de la prestation de formation**

En application de l'article L 6354-1 du Code du Travail, il est convenu entre les signataires de la présente convention, que faute de réalisation totale ou partielle de la prestation de formation, le Laboratoire Départemental d'Analyses remboursera au cocontractant les sommes indûment perçues de ce fait (c'est-à-dire les sommes qui ne correspondront pas à la réalisation de la prestation de formation).

La non réalisation totale de l'action due à la carence du prestataire ou au renoncement à la prestation par l'acheteur ne donnera pas lieu à une facturation au titre de la formation professionnelle continue.

La réalisation partielle de la prestation de formation, imputable ou non au laboratoire ou au bénéficiaire, ne donnera lieu qu'à facturation, au titre de la formation professionnelle continue, des sommes correspondants à la réalisation effective de la prestation.

### **Article 6 – Modification - Dénonciation**

La présente convention peut être modifiée en cours d'exécution sur demande motivée de l'une ou l'autre des parties.

Il peut être mis fin à la présente convention sur dénonciation par l'une ou l'autre des parties présentée par simple lettre avec préavis de 7 jours.

## **Article 7 - Litiges**

Si une contestation ou un différent ne peuvent être réglés à l'amiable, le Tribunal Administratif de Nîmes sera seul compétent pour régler le litige.

Fait à Mende, en deux exemplaires,

Le 31 mars 2010

**Le bénéficiaire,  
Direction des Ressources Humaines  
Conseil Général de la Lozère**

**Pour le Président du Conseil Général  
et par délégation**

**La Directrice du Laboratoire**

Martine COURTET DA SILVA

Elisabeth CLUZEL

*Annexe 1 : programme détaillé de l'action de formation*

## **ANNEXE 1 :**

Formation « Nutrition et équilibre alimentaire en restauration collective »
---

### **Objectifs :**

- Transmettre les connaissances de base sur la nutrition et l'équilibre alimentaire.
- Connaître les objectifs et les repères de consommation du Plan National Nutrition Santé
- Savoir élaborer des menus équilibrés et mettre en place un plan alimentaire,
- Connaître et appliquer les préconisations du GEMRCN au sein d'une restauration collective
- Comprendre et améliorer l'alimentation de l'adolescent.

### **Public concerné :**

Professionnels du secteur alimentaire impliqués dans l'élaboration des menus en restauration collective.

**Durée :** 9 heures (3 X 3 heures).

**Lieu et dates :** 27, 28 et 29 avril 2010 au Collège Sport Nature de La Canourgue.

### **Méthodes pédagogiques et techniques :**

- Présentation par vidéoprojecteur,
- Exercices individuels et en groupe : composition d'un plateau repas, menus à compléter, critique et rééquilibrage de menus, calcul valeur énergétique d'une recette, élaboration de plan alimentaire...
- QCM collectif,
- Supports photocopiés remis à chaque stagiaire.

### **Procédure de suivi de l'exécution de la formation :**

Feuilles d'émargement signées par les stagiaires et le formateur (par ½ journée de formation)

### **Procédure de validation des acquis de formation :**

Délivrance d'une attestation nominative de suivi de formation.

### **Intervenant :**

Ludivine Thomas (formatrice au Laboratoire Départemental d'Analyses de la Lozère)

### **Programme détaillé :**

#### 1. État des lieux

---

- Pourquoi mange t'on ?
- Évolution des habitudes alimentaires et de consommation,
- Bases réelles de la nutrition.

#### 2. Les groupes alimentaires

---

- La classification par les couleurs,
- Présentation et description des sept groupes.

### 3. Nutriment et aliments

---

- Généralités,
- Les macro nutriments : glucides, lipides et protides.
- Les micro nutriments : vitamines, oligoéléments, minéraux.
- 

### 4. Le Plan National Nutrition Santé (PNNS)

---

- Définition,
- Objectifs et axes stratégiques,
- Les repères de consommation,
- Lien alimentation / santé.

### 5. L'équilibre alimentaire

---

- Équilibre d'un petit déjeuner,
- Équilibre des repas principaux,
- Équilibre sur une journée,
- Équilibre sur une semaine.

### 6. Le Plan Alimentaire

---

- Définition,
- Les étapes d'élaboration,
- Les catégories nutritionnelles,
- La banque de plats : entrées, plats principaux, garnitures, desserts,
- Exemple de plan alimentaire.

### 7. Le GEMRCN

---

- Définition,
- Principaux objectifs,
- Les fréquences préconisées,
- Les grammages recommandés,
- Le contrôle de l'équilibre alimentaire.

### 8. Alimentation de l'adolescent (Collèges / Lycées)

---

#### A. L'adolescent :

- Comportement général,
- Maladies liées à l'alimentation,
- Évolution de l'alimentation des adolescents

#### B. Repères de consommation chez l'adolescent :

- La structure des repas
- Les besoins énergétiques,
- Les besoins nutritionnels spécifiques à l'adolescent.

#### C. Améliorer l'alimentation de l'adolescent.