

72 APPROVISIONNER LA RESTAURATION COLLECTIVE : COMMENT FAIRE ?



• LIEU :

Daoulas - Maison de la Bio

• **DATES :** Jeudi 28 novembre 2019

• INTERVENANTS :

-Cathy Pichon, chargée de mission restauration collective à la MAB29

-Un responsable de cuisine

• PUBLIC :

Producteurs, porteurs de projet et artisans intéressés par le débouché de la restauration collective

• INFORMATIONS ET INSCRIPTIONS :

Cathy Pichon - MAB29 au 02 98 25 16 79 ou mab29.pichon@agrobio-bretagne.org

• **TARIFS :** Voir P7 du catalogue
≤ 21€/jour pour les stagiaires éligibles VIVEA

PROGRAMME ET OBJECTIFS

Découverte du fonctionnement de la restauration collective et outils pour répondre aux exigences de ce nouveau débouché :

- Le fonctionnement de la restauration collective :

- Cuisine centrale, avec ou sans liaison, chaude/froide

- Exigences sanitaires et logistiques

- Code des marchés publics. Nouveauté : cas pratique sur la réponse aux appels d'offre, travail sur les documents administratifs à remplir (DC1, DC2, acte d'engagement, mémoire technique, ...)

- Les besoins des cuisiniers de collectivités et l'organisation de la production :

- Produits adaptés à la restauration collective

- Normes sanitaires et mode de livraison

- Planification de la production

- Présentation des outils collectifs Mangerbio29.fr et Agrilocal29.fr

- Visite et témoignage d'un site de restauration

