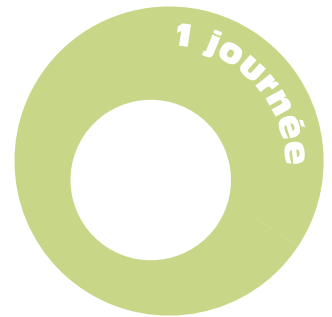


FORMATION



PUBLIC Producteurs et artisans intéressés par le débouché restauration collective sur l'ensemble du département (paysans ou porteurs de projet).

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

APPROVISIONNER LA RESTAURATION COLLECTIVE : COMMENT FAIRE ?



INTERVENANTS

- . Cathy Pichon, Chargée de mission Restauration Collective, MAB29.
- . Responsable de cuisine de collectivité

PROGRAMME

Fonctionnement de la restauration collective :

Caractéristiques des cuisines collectives :

- . 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...

Besoins des cuisiniers de collectivités et organisation de la production :

- . Produits adaptés à la restauration collective.
- . Normes sanitaires et mode de livraison.
- . Planification de la production.

Avec le témoignage et la visite du site de restauration.

INSCRIPTIONS

Cathy PICHON : 02 98 25 16 79

HORAIRES de 9h30 à 17h30

