

# Restauration collective

Fiche adoptée lors du Conseil d'administration du 21 avril 2016

## Prestations intégrées à l'adhésion

### **Assistance aux personnels territoriaux, mettant à disposition d'un public des denrées alimentaires :**

- mise à disposition des textes législatifs et réglementaires de référence.

### **Aide à l'aménagement des locaux de restauration** (hall de production, cuisine relais, salle de restauration) :

- aide à la décision sur le choix des matériels ;
- aide à la disposition des matériels et à l'aménagement des locaux ;
- radicalisation des matériels en fonction des volumes à traiter.

### **Approvisionnement :**

- organisation de l'approvisionnement en circuits courts ;
- approvisionnement, organisation et distribution en cuisine centrale ;
- organisation réglementaire et réception cuisine satellite.

## Prestations à la vacation : font l'objet d'une convention

### **Aide au traitement des denrées :**

- aide au choix des denrées en fonction des volumes et de la disponibilité de la mise en œuvre ;
- aide au choix des matériels à utiliser en fonction des denrées et des volumes à traiter ;
- accompagnement sur la mise en œuvre et la présentation ludique des préparations froides (couleurs, volume, choix de la vaisselle etc.).

### **Accompagnement :**

- accompagnement des personnels sur les usages sanitaires réglementaires ;
- organisation des équipes sur les différents secteurs opérationnels ;
- mise en place des documents d'autosurveillance ;
- organisation du secteur plonge.