



[TÉLÉCHARGER](#)

[LIRE](#)

ENGLISH VERSION

[DOWNLOAD](#)

[READ](#)

Description

La restauration collective fait l'objet de nouvelles exigences de la part tant des pouvoirs publics que des bénéficiaires de la prestation : elle réclame aujourd'hui la professionnalisation de ses acteurs quel que soit leur rôle. Or, la gestion des restaurants de collectivités n'est que peu enseignée. Un ouvrage s'imposait. L'ouvrage propose aux gestionnaires toutes les solutions pour : comprendre et respecter la réglementation ; analyser les attentes des convives de la restauration ; concevoir une offre alimentaire de qualité ; organiser les approvisionnements, la transformation et le service des repas ; gérer les marchés de denrées alimentaires, les équipements, l'entretien des locaux et l'élimination des déchets ; définir des tableaux de bord, utiliser des outils de gestion prévisionnelle et mettre en place des systèmes de contrôle de présence ; éviter l'attente au restaurant et réduire le gaspillage alimentaire. Il met à disposition du lecteur une véritable boîte à outils : des tableaux synthétiques : les principaux germes responsables des toxi-infections alimentaires collectives, l'architecture des textes communautaires ; des schémas : température de développement / température de destruction des germes, le diagramme de l'évaluation des dangers, le fonctionnement d'un service de restauration ; des modèles : un exemple de l'application de l'"arbre de décision" pour la détermination d'un point critique à surveiller, le dossier détaillé des bonnes pratiques

d'hygiène, des modèles extraits du plan de nettoyage et de désinfection, une méthode pour l'analyse des plateaux afin de limiter le gaspillage.

First Rest International 2 - Casablanca 0522 941 007. Développement des restaurants Mc Donald's au Maroc, Info +, Page.

Livre collectivités. . La cuisine de collectivité. A. LEFRANC, GROSSMANN Composé de 300 fiches techniques diverses au contenu approfondi, ce livre est un.

Achetez La Gestion Des Restaurants De Collectivités de Daniel Maslanka au meilleur prix sur PriceMinister - Rakuten. Profitez de l'Achat-Vente Garanti !

Ainsi, pour un restaurant servant 500 couverts par jour et en moyenne 200 jours . ses établissements publics et les collectivités territoriales à mettre en place, avant . au sein des services de restauration collective dont ils assurent la gestion.

Publication du décret relatif à l'attribution des titres-restaurant aux agents publics . les agents des collectivités publiques et leurs établissements peuvent se voir . des fonctionnaires, des discussions sur la gestion des ressources humaines.

Deux modes de gestion cohabitent : la sous-traitance, où la collectivité fait appel à . Dans ce second cas, l'organisme possède son propre restaurant et conçoit.

La gestion des restaurants de collectivités, Daniel Maslanka, Berger-Levrault. Des milliers de livres avec la livraison chez vous en 1 jour ou en magasin avec.

6 déc. 2012 . BTS gestion hôtelière - Expérience : 10 . superviser l'activité d'un restaurant scolaire, d'hôpital ou d'entreprise; organiser le travail en cuisine et le service . les sociétés de restauration collective; les collectivités publiques.

6 janv. 2016 . Les restaurants doivent désormais trier et recycler leurs déchets .. mais les "gros" pourvoyeurs" que sont les restaurants et les collectivités sont.

La gestion paritaire dans les COS et les associations. 6 les personnels ... Près d'une collectivité sur quatre subventionne un restaurant administratif (contre 24).

La collectivité doit, dans un premier temps, définir sa politique de . aller de la simple assistance technique à la gestion complète du restaurant de la collectivité,.

Emploi : Cuisinier collectivité à Charleroi • Recherche parmi 113.000+ offres . la gestion de la cuisine dans son entièreté (gestion de l'équipe, gestion des . . Jouw profiel Nous sommes à la recherche d'un cuisinier pour un restaurant grec.

témoignages des acteurs de la restauration collective en gestion directe. . Dans le secteur public, les restaurants de collectivité sont sous la compétence des.

15 oct. 2015 . CHAPITRE 5 FORMULAIRES DE GESTION. 5.1. Liste des ... entreprises; ➤ établissements scolaires (écoles, restaurants universitaires, ...);

Leader dans la gestion déléguée de photocopieurs dans les bibliothèques . l'enseignement, la

gestion de laverie, les collectivités, la gestion d'archives en . Bornes de rechargement de comptes restaurant; Systèmes monétiques pour les.

La gestion de votre restaurant semble maîtrisée.... mais en êtes vous si . orientales ! Octobre, menu scolaire GERES Restauration - restauration collectivités.

Animer votre restaurant · Toute l'actualité nutrition · Aide au menu · Tous nos . de la restauration (restauration commerciale, traiteurs et collectivités), en produits.

Si les postes de gestion et le serveur sont fournis par vos soins, vous trouverez en annexe les caractéristiques techniques nécessaires au bon fonctionnement.

La restauration commerciale regroupe la mosaïque de restaurants ouverts au public. . La formation restauration commerciale demande outre une gestion des coûts . Formation Restauration - Cuisine : les collectivité Suivre une formation.

. conseil et aide à la gestion, pour faciliter le travail des collectivités, des élus et . Le Restaurant " du Village, ouvert au public, aux visiteurs et aux personnels,.

Voici un exemple de cv : Chef gerant de restaurant en collectivite à consulter et à .

Organisation et gestion de l ensemble du processus de production des plats.

. choix des produits; – la gestion du matériel; – le choix des techniques d'entretien; . 53

RESTAURANTS D'ENTREPRISE ET CUISINES DE COLLECTIVITÉS.

Prestations : Gestion de restaurants pour collectivités, Gestion de restaurants pour maisons de retraite, Gestion de restaurants pour écoles, Gestion de.

restaurants satellites remettant en température les repas). en somme, derrière le .. collectivité, le type de gestion, la taille de la collectivité, les objectifs fixés, les.

y compris les collectivités, les restaurants d'entreprise, la restauration . Gestion Directe s'est. [.]

. With more than 63,000 restaurants, bars and caterers, the.

La restauration de collectivité est, en de nombreux points, très différente d'un . le suivi budgétaire du ou des restaurants et d'en gérer la gestion financière.

Vous pouvez faire appel à nous pour la gestion de restaurants scolaires et d'entreprises. A votre demande, nous assurons également le service traiteur.

Prestations : Gestion de restaurants scolaires, Gestion de restaurants d'entreprises, Distribution de plateaux repas, Gestion de restaurants de compagnies.

[collectivité] met à disposition de l'Association de Gestion du restaurant interadministratif de [commune] (AGRIA), qui l'accepte, une partie d'immeuble, propriété.

GERES Restauration. restaurants d'entreprises, de collectivités. 1 rte de Nangis 77016 MELUN CEDEX; Afficher le numéro MDEgNzYgMzUgMDYgNDE=.

6 mai 2015 . A chaque restaurant ses spécialités, y compris en termes de gestion des déchets !

Veolia s'adapte à vos impératifs tout en garantissant le.

Le restaurant interadminstratif est géré par une association, l'AGRIC, dont sont . des administrations, collectivités et services associés à la gestion du RIA.

Service : Restaurant scolaire. Recrutement d'un gestionnaire de restaurant de collectivité.

Réponse par . Maîtrise de l'outil de gestion DATAMEAL. Autonomie.

Prestations : Gestion de restaurants pour collectivités, Gestion de restaurants pour maisons de retraite, Gestion de restaurants pour écoles, Gestion de.

Solution POS pour la restauration et les collectivités . de production pour les produits commandés par les restaurants locaux. . Vie et gestion des ressources.

Document 3 : « Collectivités : défendez la qualité du service et de l'accueil » – AFNOR ... Les restaurants sont conçus et édés pour occueilli dons les.

Gérant adjoint / Gérante adjointe de restaurant de collectivité. □ . à Bac+2 (BTS) en comptabilité, hôtellerie restauration option mercatique et gestion hôtelière, .

au sein des services de restauration collective dont ils assurent la gestion ». Le présent guide .

Pour les usagers d'un restaurant collectif, le gaspillage alimentaire ... ses établissements publics ainsi que les collectivités territoriales mettent.

Noé : logiciel professionnel de gestion des restaurants scolaires des collectivités.

La maîtrise de l'outil informatique (logiciel de gestion de stock, tableur, . . au sein de restaurants d'entreprise ou de collectivité (hôpitaux, établissements.

Solution informatique de caisse de restaurant (collectivités, entreprises, administrations, self-services) gestion des repas, paiement par badge,.

LE LOGICIEL DE GESTION DE LA RESTAURATION .. quels que soient le nombre de restaurants et le volume de données; Une évolution constante du logiciel.

Le rapport annuel de l'Agence BIO montre qu'en 2013, 56% des restaurants . la fiche pratique « Collectivités en gestion directe : comment introduire des.

Collectivité, Lycée, Collège, École, EPLE, Mairie, Groupement, Département, Région, Cuisine centrale, Centre de loisirs, Traiteur, Restaurant d'entreprise, CCAS, . la société VICI vous propose d'améliorer la gestion de votre restauration,.

Notre objectif, c'est une qualité de cuisine « comme au restaurant ». . Les impacts environnementaux liés à la gestion et l'entretien des restaurants.

.moins 5 ans) de la gestion d'un centre de profit et avez une bonne connaissance du fonctionnement des collectivités locales ainsi que des contrats de.

Collectivité territoriale : pourquoi vous engager dans une démarche de réduction .. consommation énergétique liée à la cuisson) et du coût de gestion des . Ainsi, plus le restaurant de l'établissement produira de déchets, plus sa redevance.

SOCIETE DE GESTION D'HOTELS ET DE RESTAURANTS. Infos entreprise. Carte . clés associés à cette entreprise. Catering; Restauration pour collectivités.

les collectivités elles-mêmes (gestion directe) et dans 40% par les sociétés de . même si des partenariats ont été mis en place dans certains restaurants.

9 nov. 2011 . Appellations : agent d'entretien, agent de collectivité polyvalent, ... la prestation culinaire ainsi que l'animation et la gestion du restaurant et.

La vente directe aux collectivités est une pratique commerciale qui établit une relation directe .. Un restaurant collectif en gestion directe achète et cuisine ses produits. Cette gestion permet donc une plus grande souplesse dans le choix de.

. pas de restaurant, STB vous propose de livrer vos repas sur votre lieu de travail. . Gestion du personnel,; Proposition de menus équilibrés et adaptés à la.

Pour suivre l'évolution de l'activité des restaurants de collectivités, GIRA Foodservice s'appuie sur sa base de données "Restaurants de Collectivités" qui est.

Ce test semble démontrer que nous n'allons pas atteindre les 10 tonnes de déchets par restaurant, seuil à partir duquel une collectivité à.

21 avr. 2017 . EVITER LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE EN RESTAURATION COLLECTIVE Réduire la production de déchets des collectivités - Diminuer le.

La gestion complète de tout restaurant de collectivité : restaurant d'entreprise, de maison de retraite, d'école, d'hôpital... L'approvisionnement en denrées de.

YouMeal, logiciel de gestion et d'analyse des recettes pour restaurants . Les organisations qui fournissent les plats aux collectivités (écoles, . tels que les caterers ou les organisations de restaurants en autogestion sont les clients naturels.

Fnac : La gestion des restaurants de collectivités, Daniel Maslanka, Berger-Levrault". Livraison chez vous ou en magasin et - 5% sur tous les livres. Achetez.

Les offres à destination des collectivités se sont ainsi transformées en raison de . acteurs de la bonne gestion de l'eau, adoptant une démarche HQE (haute qualité . commerce et loisirs (hôtels, restaurants, théâtres, cinémas, brasseries.

La maîtrise de l'outil informatique (logiciel de gestion de stock, tableur, .) est requise. . Structures. Cuisine centrale; Mess (Armée); Restaurant de collectivité.

Dans la cuisine d'un restaurant de collectivité, le chef de cuisine organise et gère . assurer l'approvisionnement (gestion des stocks) et la fabrication (quantité,. des hôtels, restaurants et collectivités (1995)]. Pourquoi ce guide? Pour adapter les règles constructives, d'aménagement et d'exploitation des établissements.

Vous êtes sur la page destinée aux SIG des collectivités. Elle est . aider à la gestion de certaines compétences (voirie, réseaux, urbanisme). • apporter un.

Association pour la Gestion des Restaurants des Administrations Financières (AGRAF) est une association Loi 1901. . LISTE DES RESTAURANTS A.G.R.A.F..

Le gérant de restaurant de collectivité gère l'élaboration des menus du . Le gérant de restaurant de collectivité s'occupe de la gestion administrative et.

SOGEREC - SOCIETE DE GESTION DE RESTAURATION DES COLLECTIVITES. 10 RUE DE LA . Ben Arous. Gestion d'hôtels, de restaurants et de bars.

Prestations : Gestion de restaurants pour collectivités, Gestion de restaurants pour maisons de retraite, Gestion de restaurants pour écoles, Gestion de.

Consultez notre dossier spécial : Restauration collectivité sur notre site. . gestion de la restauration Mode de gestion Caractéristiques et spécificités. la fabrication directe des repas en interne . Paris : ouverture de cinq restaurants solidaires.

L'offre BMB à destination des CHR (cafés, hôtels, restaurants) comprend la . BMB travaille aux côtés des collectivités pour la gestion et la location de leur linge.

Dans le cas d'une gestion concédée, la collectivité confie à une société de restauration . À la différence d'un restaurant commercial, le client de la société de.

De la cuisine à l'accueil des clients, en passant par le service et la gestion, le directeur de restaurant est partout. Sa mission : tout mettre en oeuvre pour faire de.

Nous aidons les collectivités et les entreprises dans la gestion de restaurants. Nous livrons également des repas que nous préparons sur place. Nous vous.

Or la gestion des restaurants de collectivités n'est que peu enseignée. . définir des tableaux de bord, utiliser des outils de gestion prévisionnelle et mettre en.

La gestion sur place : mise en place du personnel et fabrication sur place des repas . Que ce soit pour le compte d'un restaurant commercial ou d'un restaurant.

for the hotel, restaurant, catering, baking and confectionery trades. designa-access.com . gastronomie et dans la restauration de collectivité. blanco.de. blanco.

15 févr. 2017 . Les collectivités territoriales peuvent attribuer à leurs agents des titres-restaurant (chèques-déjeuner) lorsqu'elles n'ont .. Inscrivez-vous pour accéder aux services de LaGazette.fr et à la gestion de vos Newsletters et Alertes.

Temps de travail 38h (25 CA / 17 RTT) / Cnas/Titres restaurants. Vous maîtrisez la gestion administrative en collectivité territoriale ainsi que les différents.

Ensembles de tables et de chaises de restaurant de la même gamme. . et les besoins des collectivités en termes de mobilier de restauration professionnel.

29 oct. 2014 . . servant ou livrant des repas à une collectivité de consommateurs réguliers, liée . A noter : si votre restaurant combine une activité de restauration . La gestion des suspicions de toxi-infection alimentaire collective (TIAC).

pour effectuer des missions de travail temporaire en collectivité notamment CAISSE/CAFETERIA (restaurants universitaires, écoles, restaurants d'entreprise et.

Les données clés de l'activité "Restauration d'entreprises, de collectivités" dans le département . POUR LA GESTION DU RESTAURANT INTER ENTREPRISE.

30 nov. 2016 . Ce trophée récompense un projet de restaurant de collectivité de demain,

imaginé par un futur professionnel pour tout type de restaurants de. en tant que chef pâtissier en collectivité, les voies d'évolution de carrière sont . compte en ouvrant un restaurant, une sandwicherie, une pâtisserie. . qu'elle soit en gestion autonome ou concédée à une SRC, et qu'il s'agisse d'une cuisine.

Noté 0.0/5 La gestion des restaurants de collectivités, Berger-Levrault, 9782701317977.

Amazon.fr ✓ : livraison en 1 jour ouvré sur des millions de livres.

. partout en France, au sein de nos restaurants d'Entreprise, Scolaires et de la . Vous êtes en charge des approvisionnements et de la gestion des denrées.

Prestations : Gestion de restaurants pour collectivités, Gestion de restaurants pour maisons de retraite, Gestion de restaurants pour écoles, Gestion de.

Vous disposez d'un espace sécurisé en ligne pour faciliter votre gestion. Vous pouvez commander les cartes Monetico Resto, les créditer en titres-restaurant et.

Responsable de restauration de collectivité . de direction; Assistant(e) de direction d'hôtel-restaurant; Assistant(e) de gestion; Assistant(e) de service social.

. une démarche éco-environnementale en respectant les critères de gestion durable des forêts & en sensibilisant notre personnel au recyclage. . Restaurants / cafétérias . Une entreprise certifiée NF Mobilier de collectivité depuis 2005.

24 nov. 2011 . Pilotés par le comité de coordination des collectivités (CCC) ils ont élaboré . selfs subissent plus de pertes d'aliments que les restaurants scolaires où un . la restauration collective en gestion directe (lorsque l'établissement.

Les restaurants administratifs d'Etat et des Collectivités relèvent des . Enfin, en amont de la gestion de la restauration collective, et dans le cadre de.

ET RESTAURANTS DE COLLECTIVITÉS. GUIDE. PRATIQUE .. réduire son budget. voir fiche « Légumerie & gestion du frais » et la cinquantaine de fiches.

3 juin 2008 . Les collectivités peuvent donc librement, par délibération, fixer la nature et le . Les titres restaurant font l'objet d'un co-financement entre.

une offre dans différents domaines de la restauration : gestion de restaurant de collectivités et d'entreprises, restauration scolaire, portage de repas, repas en.

C.G.C. : Suivre une formation dans le domaine de la cuisine et la Gestion de . de niveau Bac et prépare à un emploi en restaurant scolaire ou d'entreprise ou.

La démarche HACCP en cuisine de collectivité ... La gestion des produits « non-conforme », mesures de retrait/Rappel33 ... de restaurant.

Restaurants d'entreprises et de collectivités à Tours (37) : 8 résultats . Associations de Gestion du Restaurant Interadministratif du Champ Girault.

Dans la cuisine d'un restaurant de collectivité, le chef de cuisine organise et gère . assurer l'approvisionnement (gestion des stocks) et la fabrication (quantité,.

à un prix moindre que celui pratiqué par des restaurants commerciaux. . La gestion directe : c'est l'établissement ou la collectivité qui gère la restauration, qui a.

Le titre-restaurant, souvent appelé ticket restaurant, est un titre de paiement qui vous permet de payer votre repas, si vous n'avez pas de restaurant d'entreprise.

