

Présentation des intervenants et leurs projets, atelier restauration collective

1) Enseignements tirés du COVID

**Frédéric Debauchez, Gérant restaurant CNES, pour parler de l'inflation et des questions de personnel
Responsable restauration du CNES**

Charlotte Ducher, SODEXO – Clinique Croix du Sud, enseignements covid et RH

Augmentation de notre capacité d'adaptation, se rassurer sur nos compétences, mettre en œuvre d'autres pratiques comme la congélation, l'utilisation de restes jusqu'à J+3.

Augmentation de nos process de communication, d'abord interservices (cuisine, hors d'œuvres, pâtisserie, services en charge des commandes et des réceptions), mais aussi une communication plus importante avec le manager et les employés, sur les mêmes thèmes de mise en place des offres mais aussi sur toutes les modalités que nous avons dû adopter pour servir notre clientèle de manière sereine durant la COVID, le échanges avec les équipes en temps partiel, ...

2) Pratiques (gaspillage, etc.) RH Formation (CNFPT)

Hugo Dereymez, Animateur PAT Armagnac (5 min)

Dans un contexte de territoire ultra-rural, maillé de petites communes avec de petites, voire très petites cantines scolaires, le PAT du Pays d'Armagnac a conçu une « offre de services » aux communes pour la restauration scolaire. Basée sur une ressource d'animation interne et donc disponible en permanence, cette « offre de service » vise à soutenir et accompagner les communes et leurs agents dans la transition vers une restauration scolaire plus qualitative et durable. Elle englobe des audits sur site, **une formation « sur-mesure » élaborée en collaboration avec le CNFPT**, un accompagnement technique allant des pratiques culinaires à la gestion administrative et sanitaire, ainsi qu'une ingénierie financière pour l'accompagnement des projets d'investissement. Il est proposé dans cet atelier de faire un petit focus sur le dispositif de formation précité.

3) Investissement matériel et immatériel

Marie Brandy, PAT Midi Quercy

4) Programme Lait et Fruits à l'Ecole

Sandra ESTRADE, cuisine centrale de la ville de Toulouse, mise en œuvre du programme LFE