

Compte rendu annuel technique et financier 2022-2023

Ville de Grasse

SOMMAIRE

P-06	1. LES ELEMENTS QUANTITATIFS ET FINANCIERS
P-22	2. LA SECURITE ALIMENTAIRE
P-27	3, VOS MOMENTS PRIVILEGES AVEC VOTRE RESTAURATEUR
P-53	4. LA DYNAMIQUE RH
P-59	5. MAINTENANCE ET INVESTISSEMENTS
P-64	7. NOTRE COMMUNICATION





Le compte rendu technique et financier que nous vous présentons concerne la période du 1^{er} septembre 2022 au 31 août 2023,

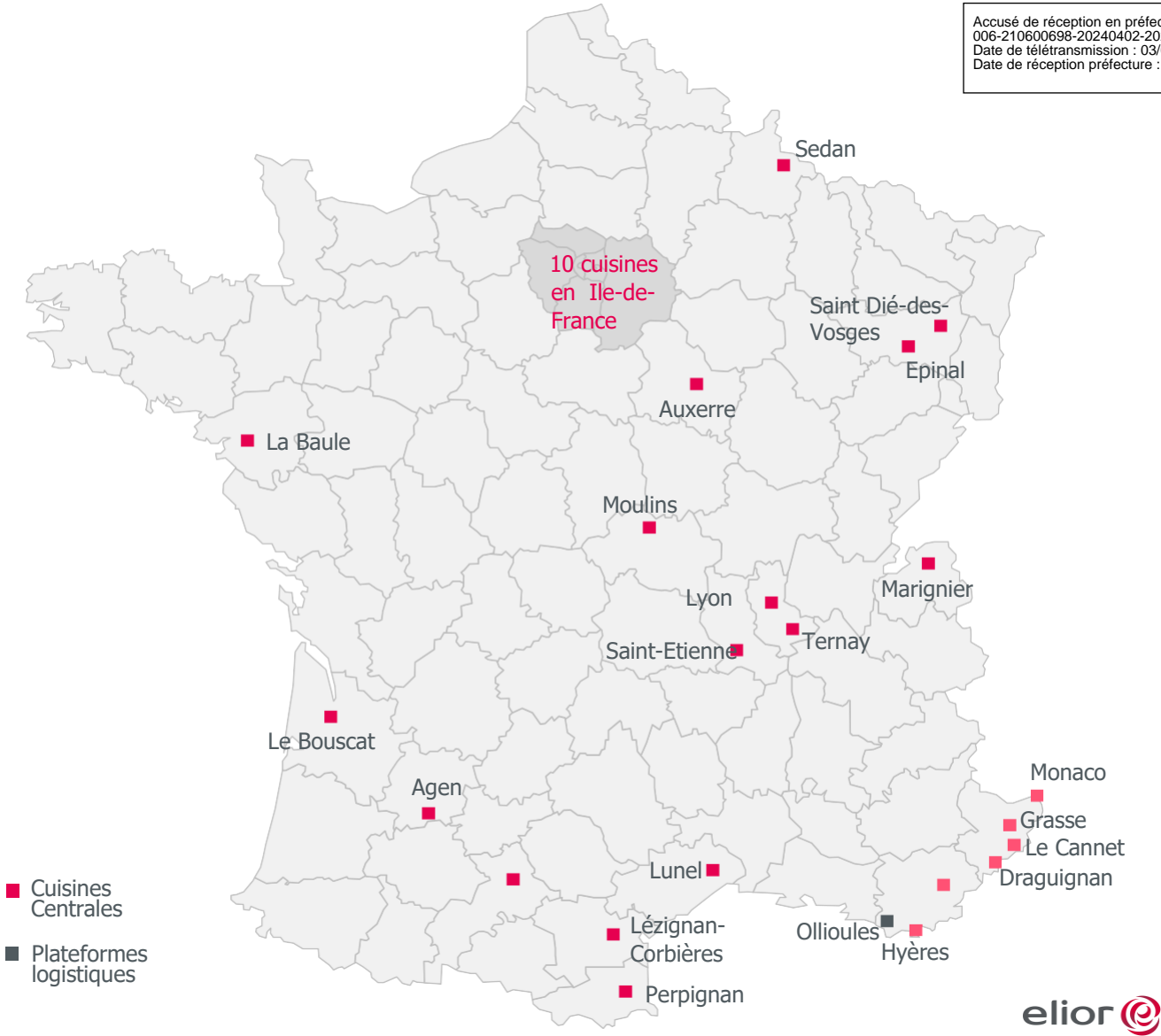
Les données présentées ne peuvent être comparable sur l'exercice précédent compte tenu du fait que l'activité 2021 / 2022 ne représente que 6 mois.

Par ailleurs, la fermeture de la cuisine pour les travaux durant la période du 8 juillet 2022 au 30 avril 2023 ne nous permet pas de fournir des données fiables et mesurables.

Vous trouverez ci-dessous les items concernés par le manque d'information :

- Tableau de contrôle des engagements pris (% de frais et % de fait maison et % d'alimentation durable)
- Les valeurs d'achat alimentaire en €
- Le tableau de contrôle de fréquence pour les fruits, légumes, viandes
- Le suivi des plan de progrès
- Le tableau de suivi du gaspillage alimentaire
- Le suivi des provisions de renouvellement du matériel

Nos ateliers culinaires



NOTRE PÉPINIÈRE DU GOÛT DE GRASSE

Fiche d'identité




Directeur de la Restauration
Olivier FLAMAND

Localisation
190 Route de Cannes
06130 GRASSE

N° agrément :
Surface : 989 m²
Mise en service : 1989

Concession jusqu'en Août 2030

 19 collaborateurs



Capacité de production : 8000 couverts/jour

Production actuelle : 4 500 couverts/jour

Particularités de la cuisine

- Technique de cuisson : traditionnelle et cuisson douce
- Atelier légumerie ■ Atelier pâtisserie
- Salle de découpe



Tri et valorisation des déchets

- Tri et valorisation des cartons, conserves et déchets alimentaires



Véhicules

- 3 camions Frigorifiques



Dons alimentaires



Accusé de réception en préfecture
006-210600698-20240402-2024-34-DE
Date de télétransmission : 03/04/2024
Date de réception préfecture : 03/04/2024

Direction Départementale de la Protection des Populations
Sécurité Sanitaire de l'Alimentation - CCRF

Affaire suivie par : Catalina FERRERO-TURRION

Nice, le 25 janvier 2022

Réf. : SSACFT210122CHISINCENTRALE GRASSE CHGTPREST

Départ SORA n° 291-354

Monsieur le Maire
Hôtel de Ville
06130 GRASSE

Objet : Changement de prestataire pour l'activité de restauration collective – cuisine centrale agréée

Copie : ELIOR – Cuisine centrale de Grasse

PJ : Décision préfectorale portant co-titularisation de l'agrément

Cadre réglementaire :
- Règlement (CE) N° 178/2002 du parlement européen et du conseil du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires ;
- Règlement (CE) N° 853/2004 du parlement européen et du conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires ;
- Règlement (CE) N° 853/2004 du parlement européen et du conseil du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale ;
- Arrêté du 6 juin 2006 relatif à l'agrément des établissements restaurant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale ;
- Arrêté du 15 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux produits d'origine animale et aux denrées alimentaires en contenant ;
- Arrêté du 21 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant ;
- Instruction technique DGAL/SDSSA/2016-726 du 22 octobre 2016 relative à la procédure d'agrément des établissements au titre du règlement (CE) n°853/2004 ;
- Instruction technique DGAL/SDSSA/2020-286 du 15 mai 2020 relative aux activités de commerce de détail de produit d'origine animale et denrées alimentaires en contenant.

Monsieur le Maire,

Vous nous avez récemment informé du changement de prestataire de restauration collective au sein de la Cuisine Centrale de Grasse sise 190 route de Cannes à GRASSE (06130), agréée sous le numéro 06.069.003.

Conformément aux textes sus-visés, et notamment à l'article 5 de l'arrêté du 08 juin 2006, le changement de prestataire pour l'exploitation de votre établissement agréé « cuisine centrale » est soumis à l'obligation d'information du préfet et des services de la direction de la protection des populations de votre décision de confier le service de restauration collective à un nouveau prestataire.

La reprise de l'activité de prestation de services de cet établissement par la société ELIOR à partir du 1er janvier 2022 (démarrage de l'activité au 7 janvier 2022), a été confirmée par le Service Communal d'Hygiène et de Santé par courrier du 10 décembre 2021, reçu le 23 décembre 2021. Le PMS générique de la société ELIOR a été joint à ce courrier.

Aussi, je vous confirme la prise en compte de ce changement, et vous prie de trouver ci-joint la décision préfectorale modificative portant co-titularisation de l'agrément « cuisine centrale » numéro 06.069.003.

Vous disposez d'un délai de 3 mois, conjointement avec votre prestataire, pour nous transmettre un dossier d'agrément complet et actualisé, à savoir jusqu'au 23 mars 2022.

Je vous prie d'agréer, Monsieur le Maire, l'expression de ma considération très distinguée.

Pour la directrice départementale
et par délégation,
le directeur départemental adjoint

François ROBERT

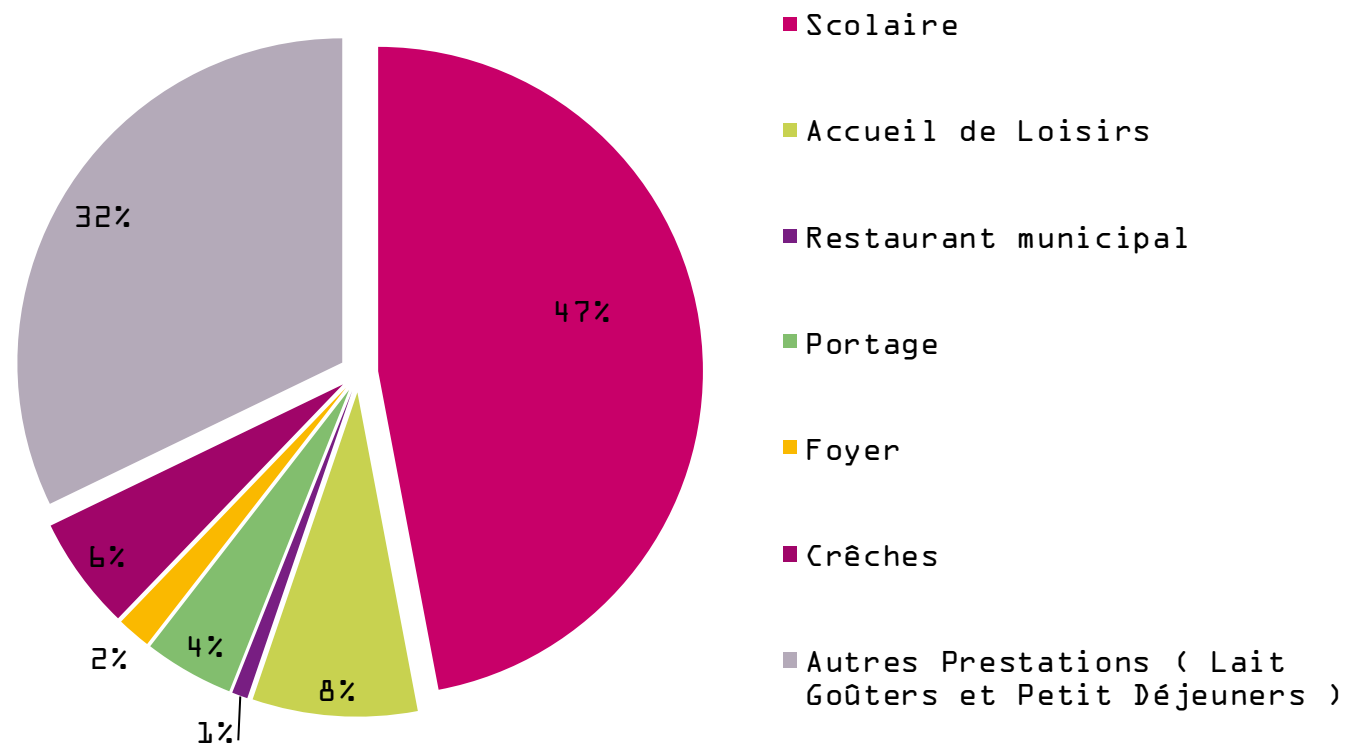
Tél : 04 93 79 20 05
Mail : ddpp@alpes-maritimes.gouv.fr
C/ACAM - 14/ RD DU MERCANTOUR - BT MONI DES MERVEILLES
06280 NICE Cedex 3

Les éléments quantitatifs et financiers

REPAS FACTURÉS PAR CATÉGORIE DE CONVIVES ET PRESTATIONS

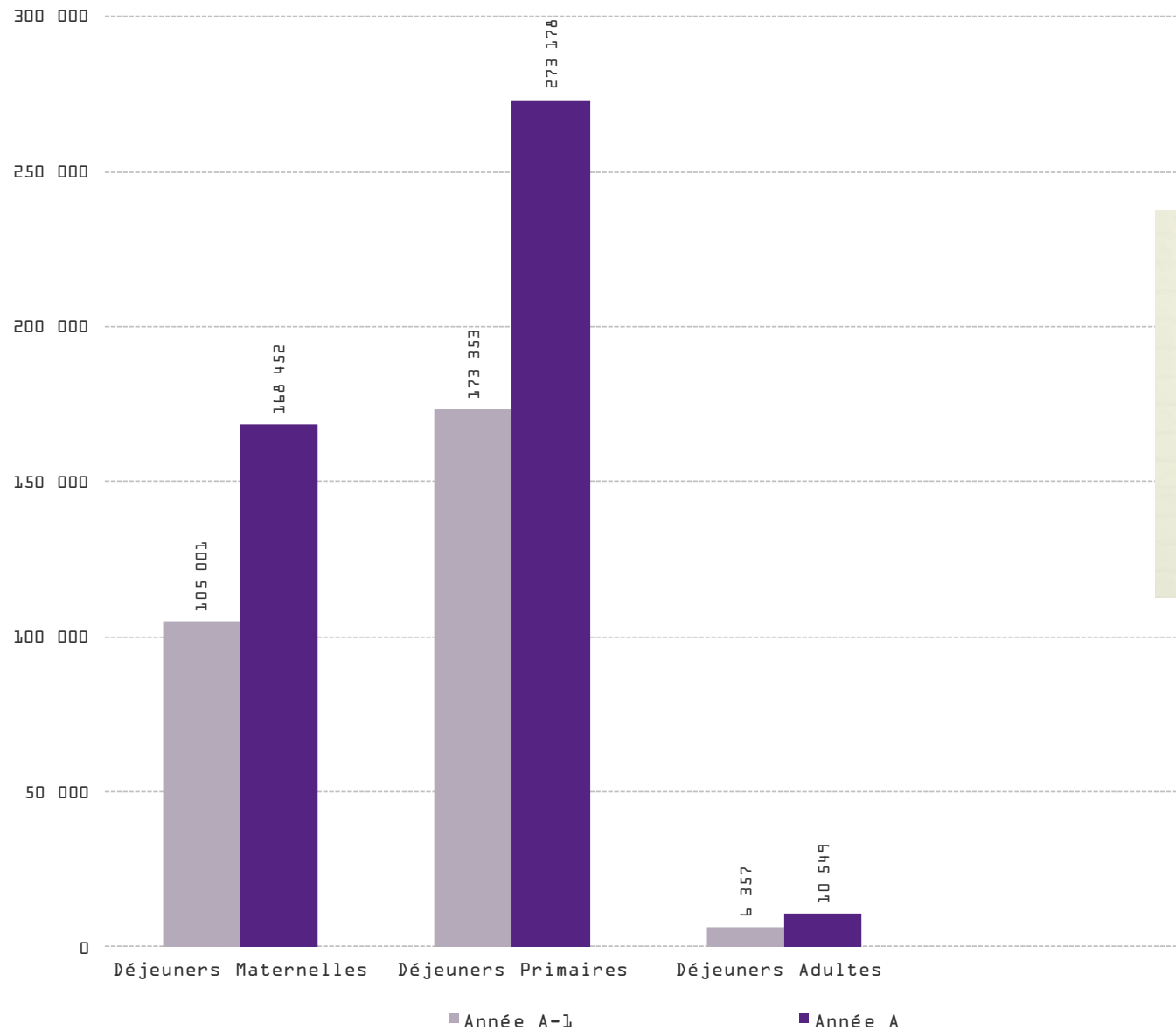
	Base contractuelle	Année A - 1	Année A	Evolution vs A -1	
				En Quantités	En %
Scolaire	475 500	284 711	452 179	167 468	58,8%
Accueil de Loisirs	77 000	52 967	78 926	25 959	49,0%
Restaurant municipal	8 300	5 120	7 564	2 444	47,7%
Portage	52 000	26 234	43 063	16 829	64,1%
Foyer	13 000	7 486	16 219	8 733	116,7%
Crèches	51 850	33 210	54 352	21 142	63,7%
Total Repas	677 650	409 728	652 303	242 575	59,2%
Autres Prestations (Lait Goûters et Petit Déjeuners)	500 000	111 250	309 390	198 140	178,1%

LA RÉPARTITION DE LA FRÉQUENTATION PAR NATURE DE CONVIVES



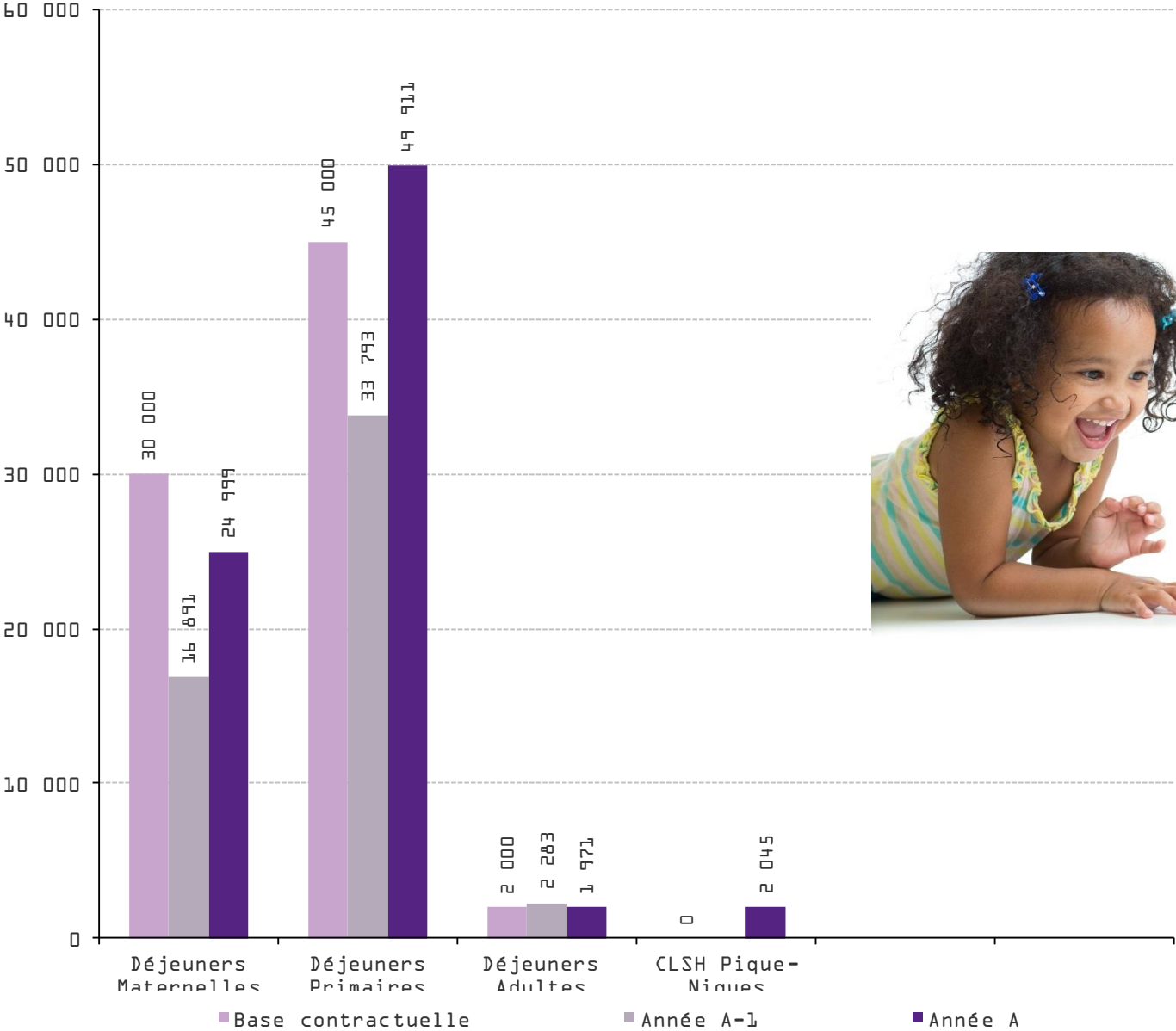
L'ÉVOLUTION DE LA FRÉQUENTATION SCOLAIRE

Accusé de réception en préfecture
000210600698-20240402-2024-34-DE
Date de télétransmission : 03/04/2024
Date de réception préfecture : 03/04/2024



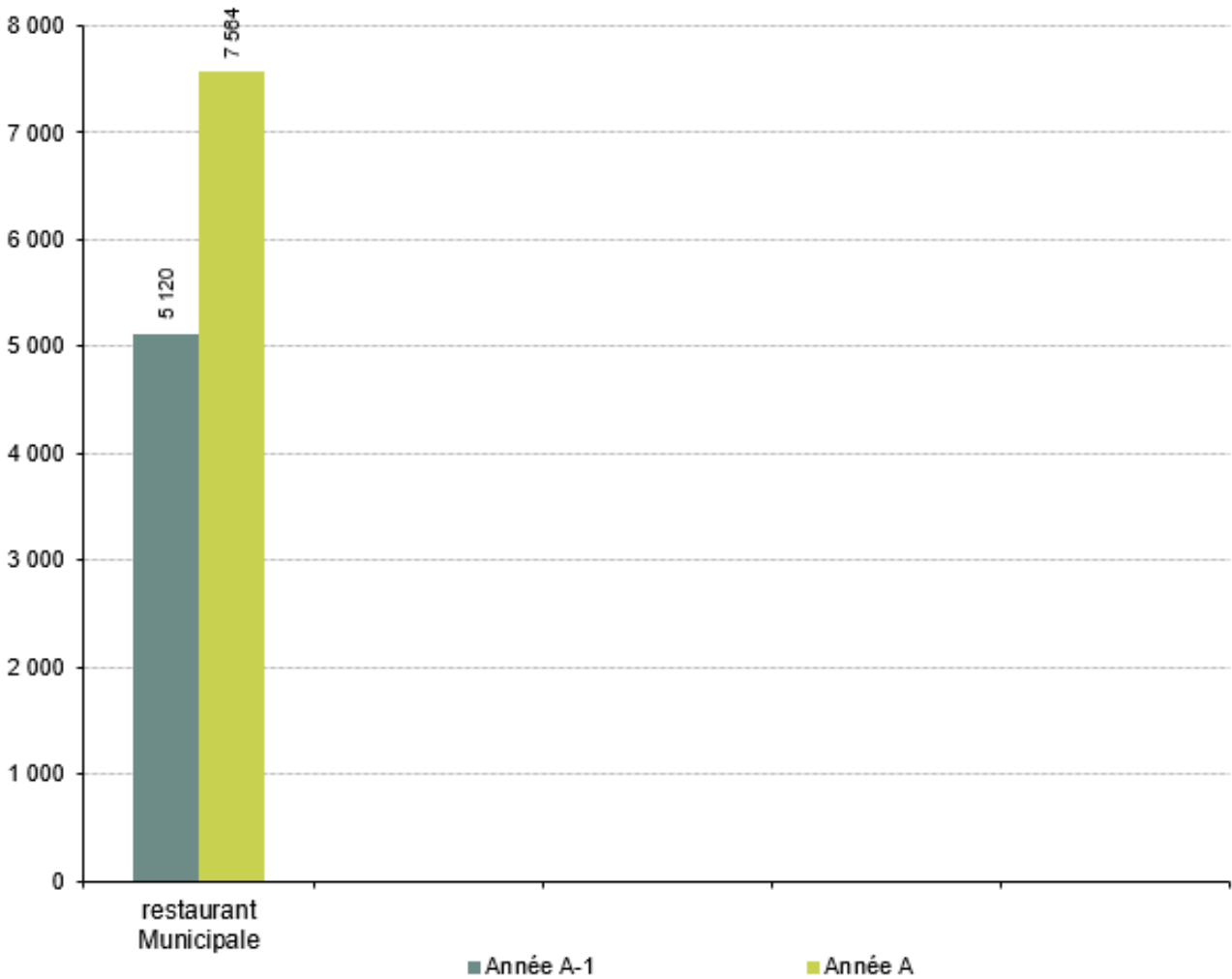
L'ÉVOLUTION DE LA FRÉQUENTATION EN ACCUEIL DE LOISIRS

Accusé de réception en préfecture
006-210600698-20240402-2024-34-DE
Date de télétransmission : 03/04/2024
Date de réception préfecture : 03/04/2024

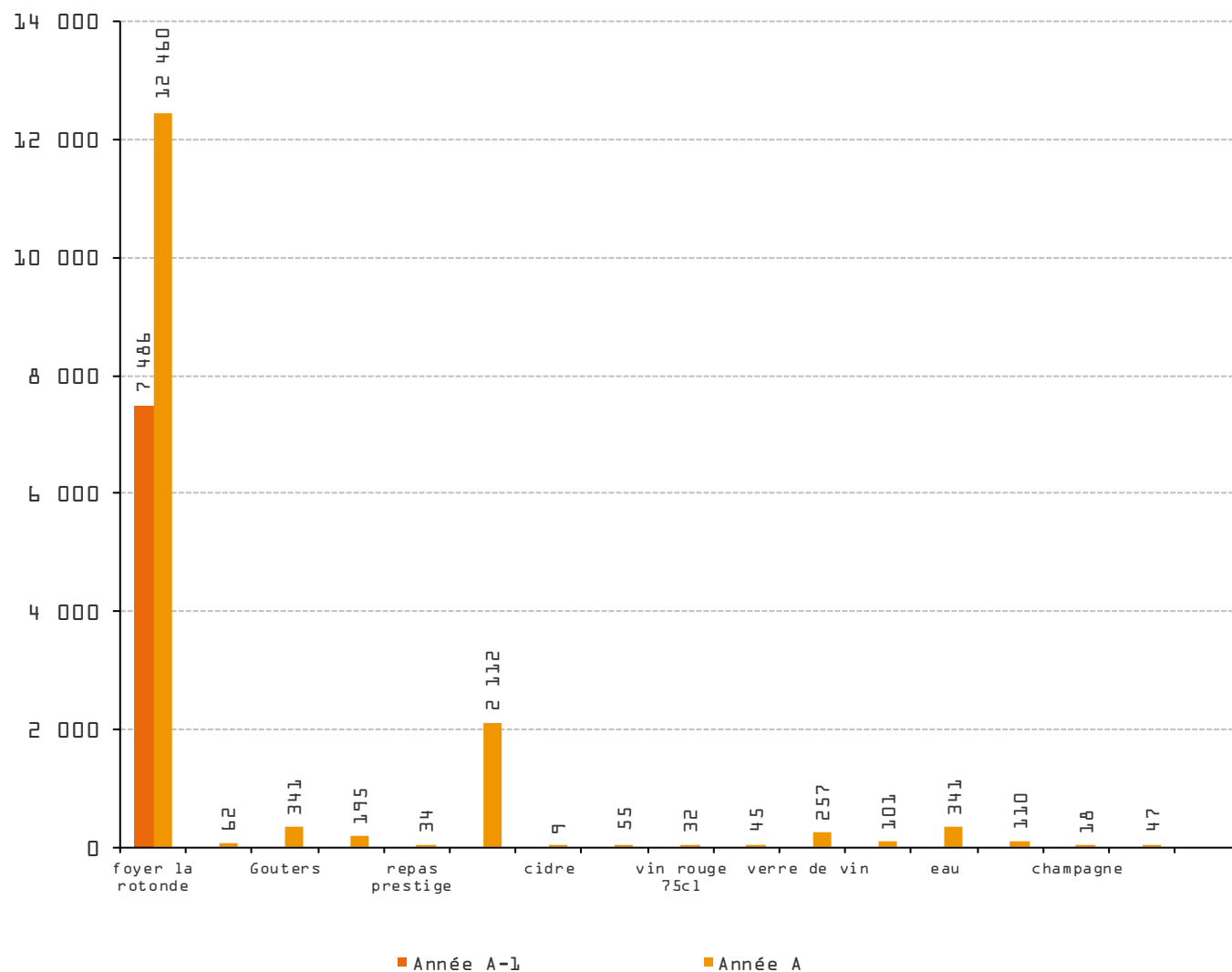


L'ÉVOLUTION DE LA FRÉQUENTATION RESTAURANT MUNICIPAL

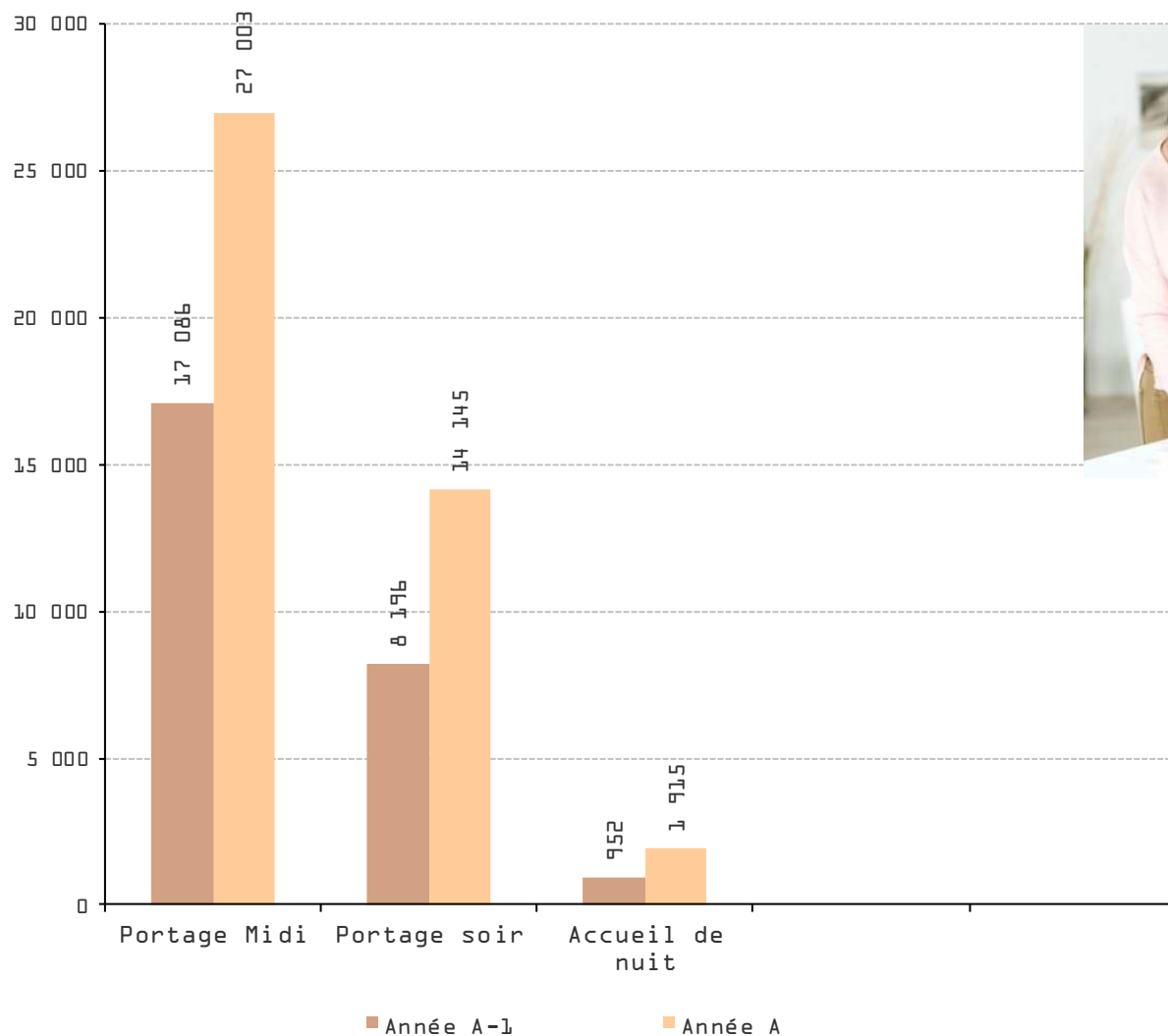
Accusé de réception en préfecture
006-210600698-20240402-2024-34-DE
Date de télétransmission : 03/04/2024
Date de réception préfecture : 03/04/2024



L'ÉVOLUTION DES PRESTATIONS DU FOYER LA ROTONDE

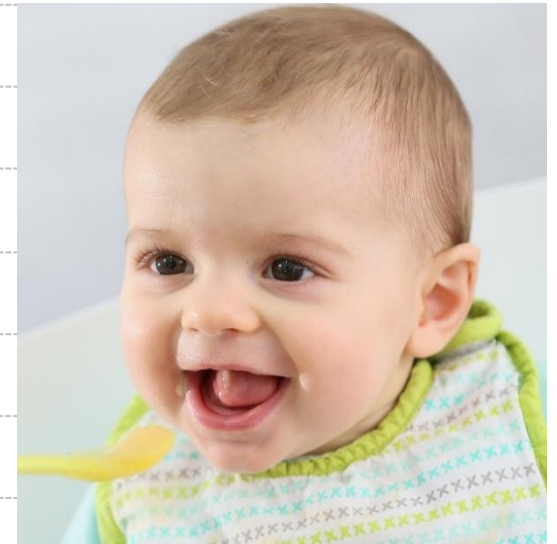
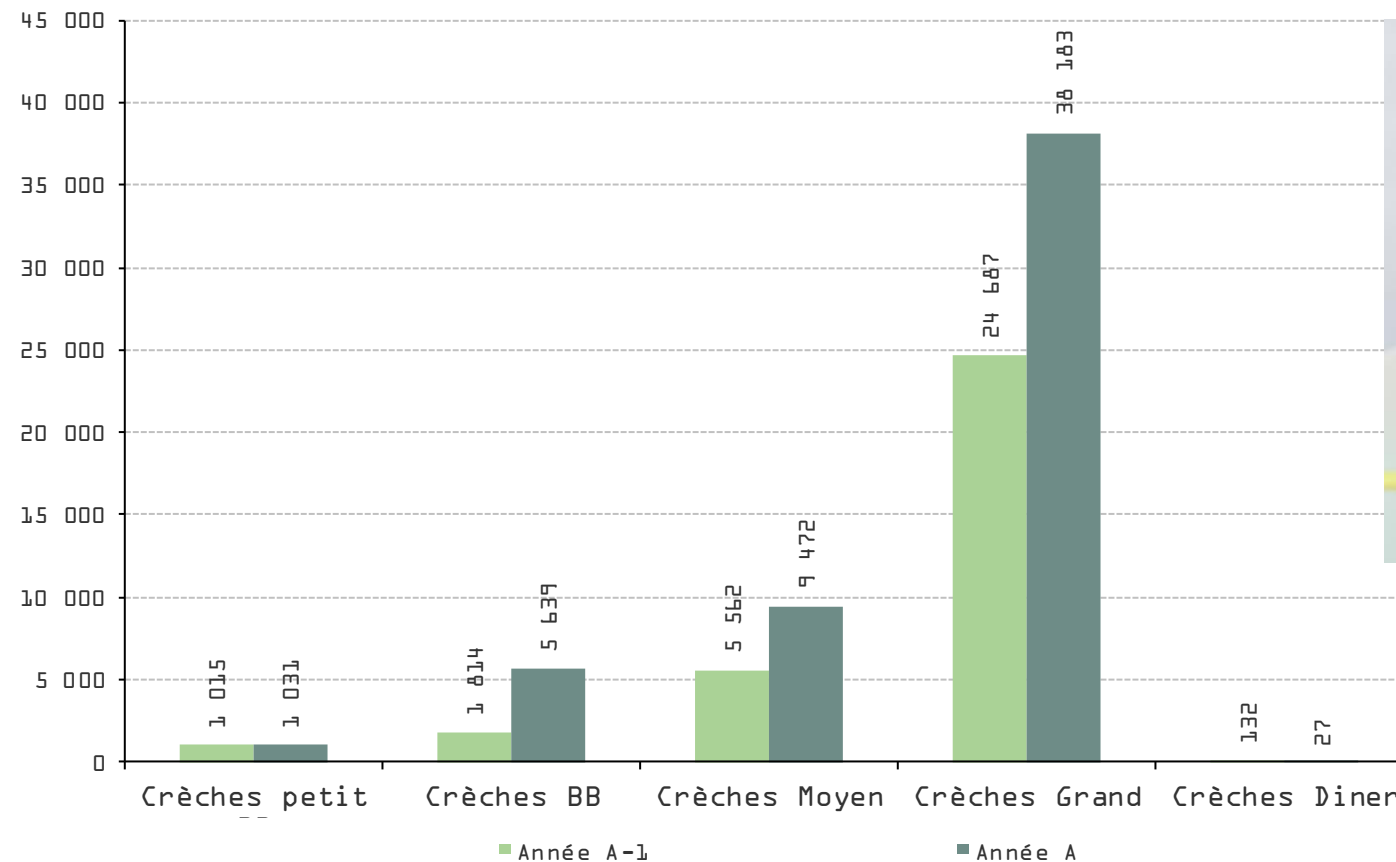


L'ÉVOLUTION DE LA FRÉQUENTATION EN PORTAGE A DOMICILE

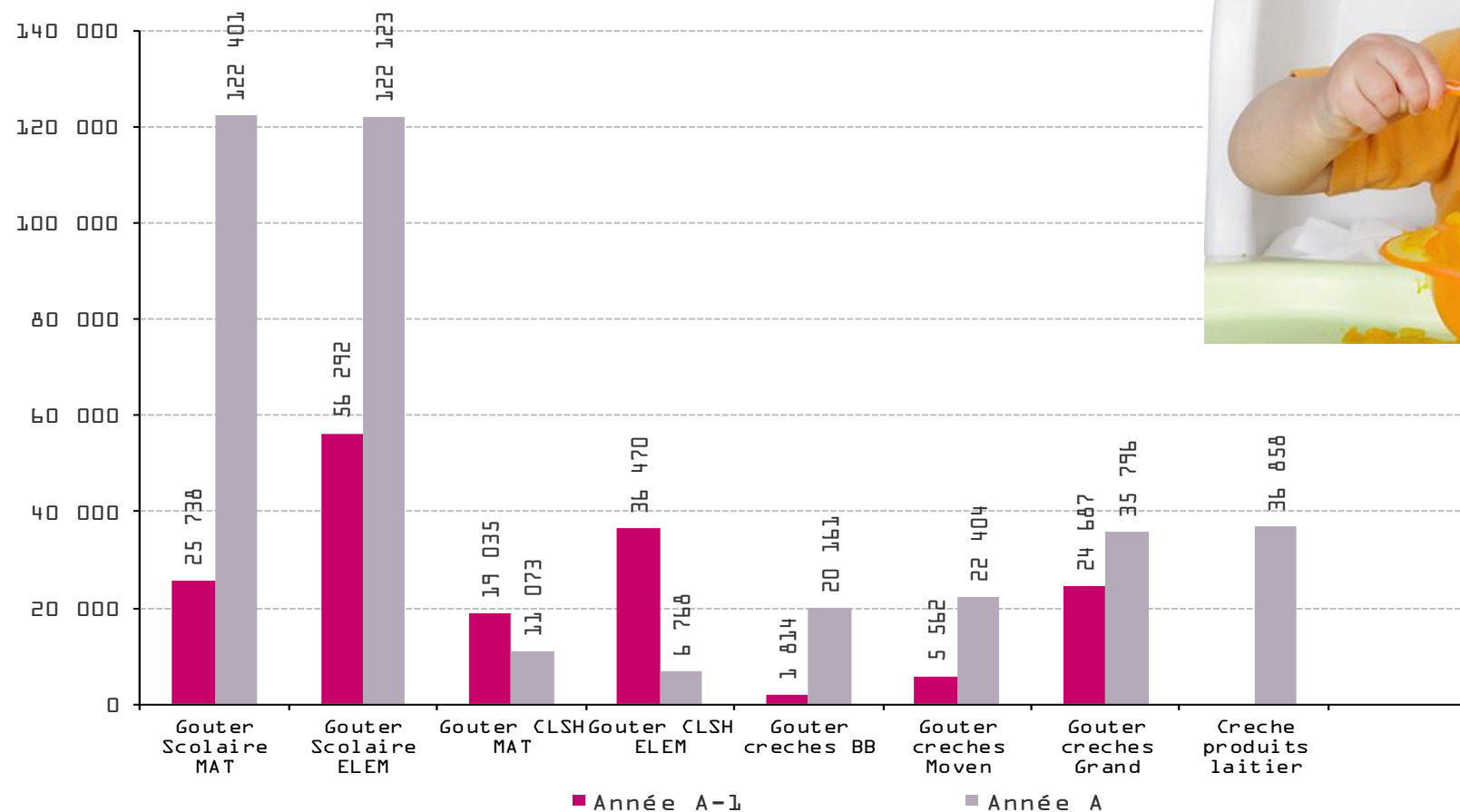


L'ÉVOLUTION DE LA FRÉQUENTATION EN CRÈCHES

Accusé de réception en préfecture
006-210600698-20240402-2024-34-DE
Date de télétransmission : 03/04/2024
Date de réception préfecture : 03/04/2024



L'ÉVOLUTION DE LA FRÉQUENTATION DES GOUTERS



PRIX DE VENTE APPLICABLE, PAR TYPE DE PRESTATIONS

Accusé de réception en préfecture
006-2020-00098-2020-0402-2024-34-DE
Date de télétransmission : 03/04/2024
Date de réception en préfecture : 03/04/2024

Prix en € HT				
Catégories de convives	Prix applicable 01/09/2022	Prix applicable 01/10/2022 Avenant 3	Prix applicable 01/01/2023 Avenant 4	Prix applicable 01/03/2023 Avenant 5
repas Scolaire				
Maternelles	4,220	4,190	4,300	4,300
Elementaire	4,530	4,500	4,620	4,620
Adultes	5,120	5,090	5,220	5,220
Pique niques	0,000	0,000	4,620	4,620
Anallergique	11,260	11,260	11,552	11,552
Reaps CLSH				
Maternelles	4,020	4,020	4,120	4,120
Elementaire	4,340	4,340	4,450	4,450
Adulte	4,820	4,820	4,950	4,950
Pique niques	0,000	0,000	4,450	4,450
Repas Crèches				
petit BB	2,510	2,510	2,570	1,800
BB	2,510	2,510	2,570	2,610
Moyen	2,510	2,510	2,570	3,210
Grand	2,510	2,510	2,570	3,540
pique nique	3,350	3,350	3,430	3,430
Diner	3,040	3,040	3,120	1,800
Portage à domicile				
Midi	5,230	5,230	5,360	5,360
Soir	1,270	1,270	1,300	1,300
Acceuil de nuit	5,010	5,010	5,140	5,140
Foyer la rotonde				
Adultes	14,250	14,250	14,620	4,850
Gouter	0,665	0,665	0,683	0,683

PRIX DE VENTE APPLICABLE, PAR TYPE DE PRESTATIONS

Accusé de réception en préfecture
006-2020-00098-2020-0402-2024-34-DE
Date de télétransmission : 03/04/2024
Date de réception en préfecture : 03/04/2024

Catégories de convives	Prix en € HT			
	Prix applicable 01/09/2022	Prix applicable 01/10/2022 Avenant 3	Prix applicable 01/01/2023 Avenant 4	Prix applicable 01/03/2023 Avenant 5
restaurant Municipal	3,340	3,310	3,240	3,240
Gouters				
Scolaire Mat	0,460	0,460	0,472	0,472
Scolaire Elem	0,483	0,483	0,496	0,496
CLSH Mat	0,460	0,460	0,472	0,472
CLSH Elem	0,483	0,483	0,496	0,496
petit BB	0,000	0,000	0,000	0,308
BB	0,000	0,000	0,000	0,230
Moyen	0,000	0,000	0,000	0,200
Grand	0,000	0,000	0,000	0,370

LE COMPTE D'EXPLOITATION SYNTHÉTIQUE

Montants en € HT	Année A-1	Année A
Nombre de repas	408 544	648 724
CHIFFRE D'AFFAIRES	1 909 099	3 174 305
MATIERE PREMIERE	-788 621	-1 389 567
MAIN-D'ŒUVRE	-584 676	-1 332 748
TOTAL FRAIS GENERAUX	-454 336	-527 919
TOTAL CHARGES DIVERSES	-301 324	-299 091
FRAIS DE SIEGE	-31 118	-51 705
RESULTAT D'EXPLOITATION	-250 976	-426 726

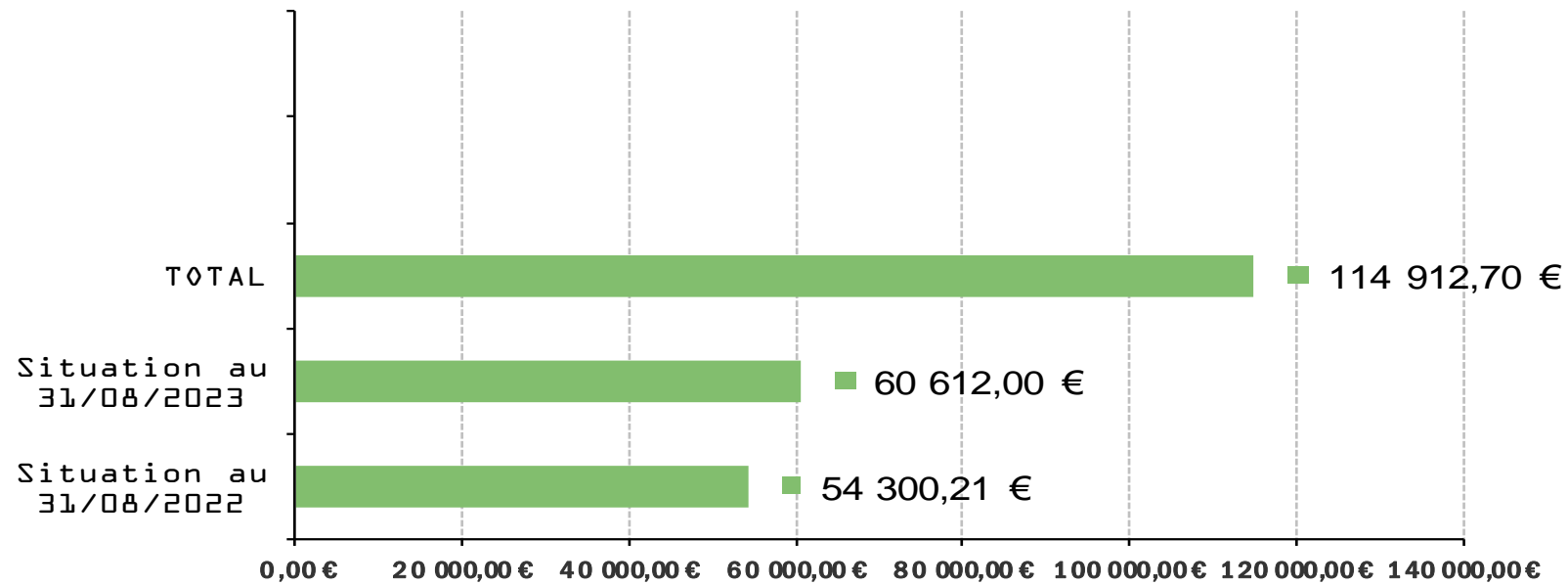
Le Chiffre d'Affaires 3 174 305€ contient les coûts des frais fixes du Foyer la Rotonde d'un montant de 84 664€

COMPTE D'EXPLOITATION – DÉTAIL DES FRAIS GÉNÉRAUX

Montants en € HT	2022/2023
Autres Achats stockés	-46 720
Fluides	-34 119
Véhicules	-74 056
Locations	-40 257
Entretien et réparation Matériel	-124 351
Animations	-5 607
Verrerie vaisselle	9 676
Assurance	-7 066
Honoraires	-13 732
Informatique et réseau	-88 434
Frais postaux et telecoms	-5 256
Autres frais d'exploitation	-83 920
Impôts et taxes	-14 078
TOTAL FRAIS GENERAUX	-527 919

EVOLUTION DES IMPAYES

Evolution des montants en € TTC



PRÉSENTATION DES REPAS PRODUITS POUR LES TIERS

Accusé de réception en préfecture
006-210600698-20240402-2024-34-DE
Date de télétransmission : 03/04/2024
Date de réception préfecture : 03/04/2024

Accusé de réception en préfecture
006-210600698-20240220-2024-26-DE

La production des repas pour les tiers, au cours de cet exercice, s'établit à 38 871 couverts.

Date de télétransmission : 21/02/2024 Date de réception préfecture : 21/02/2024

Contrat	Date de démarrage	Nbre de repas par an prévisionnel		Prix Total HT	Coût de la Livraison Main d'œuvre FGX et Coût d'occupation	Prix HT soumis à la Redevance variable	CA cumul	Redevance variable à verser (3,8%)		
Ville de Valbonne 063490	08 juillet 2023	Maternels CLSH	2 022	3,37 €	-0.87 €	2,50 €	5 048,934 €	19,86 €		
		Elémentaires CLSH	3 237	3,71 €	-0.87 €	2,84 €	9 180,132 €	348,85 €		
		Adultes CLSH	695	4,14 €	-0.87 €	3,27 €	2 271,260 €	86,31 €		
		Crèches ENFANTS	271	3,28 €	-0.87 €	2,41 €	651,76 €	24,77 €		
		Crèches ADUTES	48	4,14 €	-0.87 €	3,27 €	156,86 €	5,96 €		
		Portage à domicile (hors livraison)	1741	6,10 €	-0.87 €	5,22 €	9 089,761 €	345,41 €		
		TOTAL	8 014				26 398,706 €	1 003,15 €		
CCAS d'Antibes 062524	08 juillet 2023	Portage - Déjeuner	6 570	5,04 €	-0.65 €	4,39 €	28 835,730 €	1095,76 €		
		Portage - Déjeuner+Dîner	7 177	6,26 €	-0.65 €	5,60 €	40 219,908 €	1528,36 €		
		Foyer	835	4,74 €	-0.65 €	4,08 €	3 409,305 €	129,55 €		
		TOTAL	14 582				72 464,943 €	2 753,67 €		
C A P G 063440	01septembre 2022									
		Crèches BEBE	163	1,97 €	-0.55 €	1,42 €	231,46 €	8,80 €		
		Crèches MOYEN	287	3,55 €	-0.55 €	3,00 €	861,00 €	32,72 €		
		Crèches GRANDS	1215	3,88 €	-0.55 €	3,33 €	4 045,950 €	153,75 €		
		Crèches ADUTES	37	4,88 €	-0.55 €	4,33 €	160,21 €	6,09 €		
		Maternels SCOLAIRE	5 930	3,79 €	-0.55 €	3,24 €	19 213,200 €	730,10 €		
		Elémentaires SCOLAIRE	6 803	4,22 €	-0.55 €	3,67 €	24 967,010 €	948,75 €		
		Elémentaire CDL	258	4,64 €	-0.55 €	4,09 €	1055,220 €	40,10 €		
		Adultes SCOLAIRE	1509	4,88 €	-0.55 €	4,33 €	6 533,970 €	248,29 €		
		Adultes CDL	73	4,88 €	-0.55 €	4,33 €	316,09 €	12,01 €		
		TOTAL	16 275				57 384,110 €	2 180,60 €	TVA	TTC
REDEVANCE VARIABLE 2022-2023 TVA A 20%							5 937,41 €	20%	7 124,89 €	
REDEVANCE DE CONTROLE AFFERMAGE 2022-2023 PAS DE TVA							26 255,34 €	0%	26 255,34 €	
REDEVANCE FIXE EXTERIEUR 2022-2023 TVA A 20%							52 510,68 €	20%	63 012,82 €	
REDEVANCE MISE A DISPOSITION DE BIEN 2022/2023 TVA 20%							105 021,36 €	20%	126 025,63 €	
TOTAL REDEVANCE POUR 2022-2023							189 724,79 €		222 418,68 €	

21



Sécurité Alimentaire



GARANTIR LA SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

Notre PMS

Bénéficiez de l'appui de nos services experts.

Le Plan de Maitrise Sanitaire (PMS) est une exigence qui découle directement du « Paquet Hygiène » de l'Union Européenne et respecte la démarche HACCP.

Il décrit l'ensemble des mesures que nous prenons pour assurer l'hygiène et la sécurité sanitaire des repas de vos convives vis-à-vis des dangers biologiques, physiques et chimiques, et donne les preuves de leur application.

Le PMS repose sur des procédures précises et regroupe 3 obligations essentielles (rèlements (CE) n°178/2002 et 852/2004).



Maitriser la traçabilité et la gestion des non-conformités

- Du numéro de lot des denrées à la température des plats à réception sur les satellites, en passant par la durée de conservation dans nos zones réfrigérées : tout est tracé et enregistré,
- Cette vigilance nous permet de réagir efficacement en cas d'alerte et d'améliorer nos process en continu.

Pour assurer la mise en œuvre et le respect de chacun des piliers de notre PMS, notre dispositif s'appuie sur **des plans de formation**, des **outils de contrôle et d'enregistrements**, des **analyses** intervenant à chacune des étapes de l'élaboration des repas de vos convives.



Mettre en œuvre la démarche HACCP

Notre étude HACCP détermine précisément les points sensibles à chaque étape de la fabrication des repas,
Fondés sur l'analyse exhaustive des dangers, ces points sensibles sont obligatoirement maîtrisés et enregistrés,
Notre PMS est en parfaite conformité avec la norme ISO 22000 spécifique à la sécurité des denrées alimentaires.



Définir les Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH)

Gestion des recrutements, de la formation et des absences

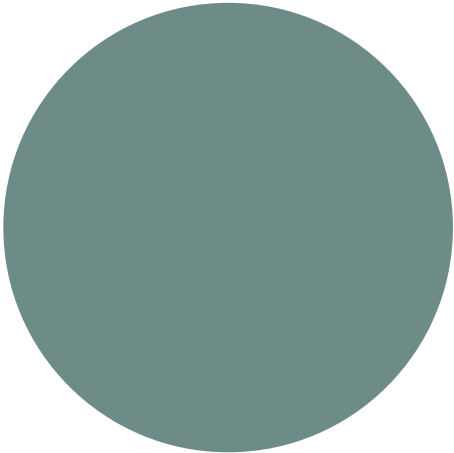
RÉSULTATS DES AUTOCONTRÔLES MICROBIOLOGIQUES

LES SURFACES

Accusé de réception en préfecture
006-210600698-20240402-2024-34-DE
Date de télétransmission : 03/04/2024
Date de réception préfecture : 03/04/2024

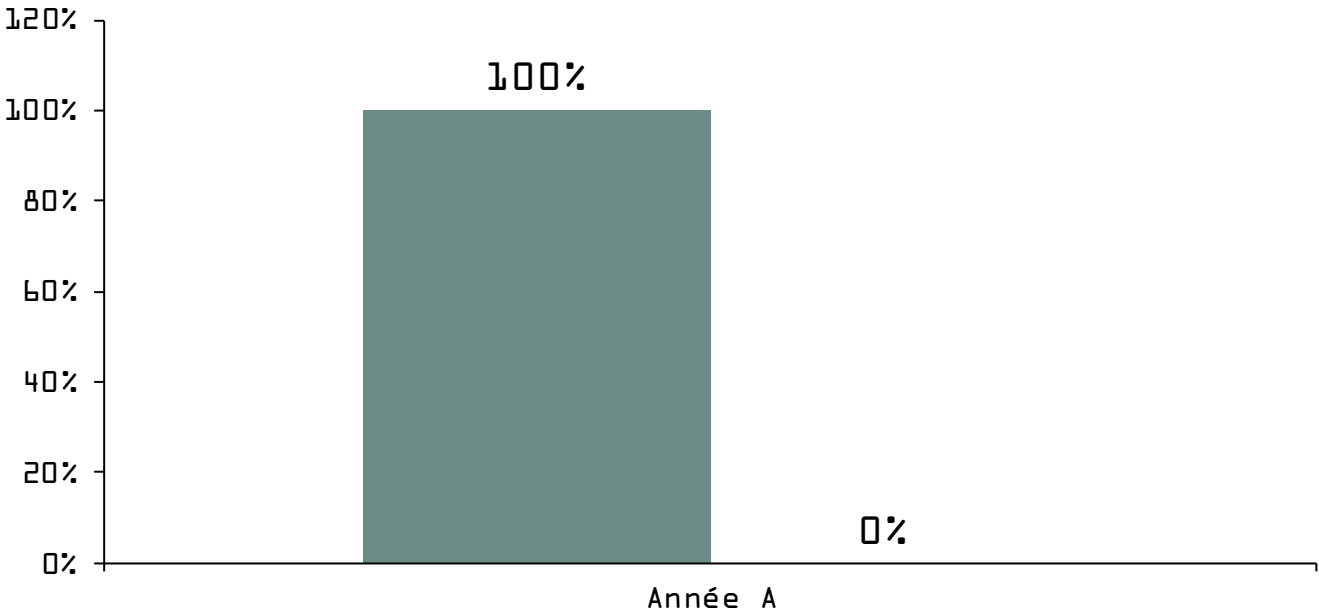
Année A	Nombre d'analyses	Résultats		% de résultats acceptables ou satisfaisants
		Satisfaisants	Non-satisfaisants	
Surfaces	30	30	0	100,00%

Résultats des autocontrôles Plats non satisfaisant
0%



100%
■ Résultats Satisfaisants

Evolution des surfaces

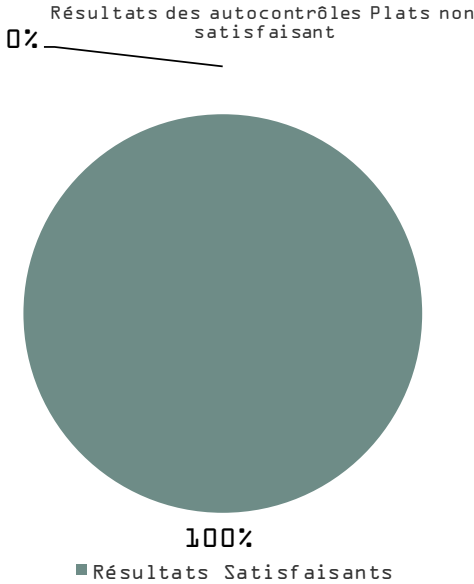


■ SATISFAISANT/ ACCEPTABLE ■ NON SATISFAISANT

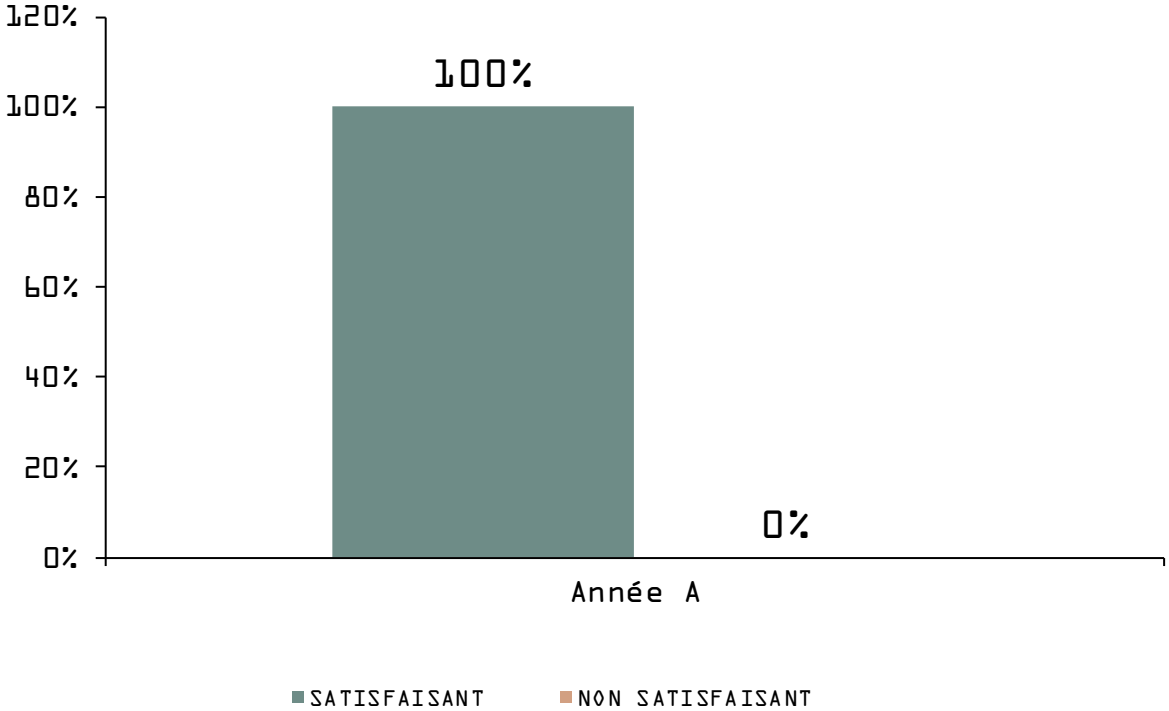
RÉSULTATS DES AUTOCONTRÔLES MICROBIOLOGIQUES DES PLATS

Accusé de réception en préfecture
006-210-000655-20240402-2024-1-DE
Date de rétromission : 03/04/2024
Date de réception préfecture : 03/04/2024

Année A	Nombre d'analyses	Résultats		% Satisfaisant
		Satisfaisants	Non-satisfaisants	
Plats	56	56	0	100,00%



Evolution des plats



LES AUDITS HYGIÈNE ET RAPPORTS DE VISITE DES ORGANISMES OFFICIELS DE CONTRÔLE

Pour votre contrat

A l'occasion de la réouverture de la cuisine centrale après la période de travaux du 8 juillet 2022 au 30 avril 2023, nous avons reçu la visite de la DDPP le 5 mai 2023. Lors de cette audit officielle, nous avons reçu la note « Très satisf





Vos moments privilégiés
avec votre Restaurateur

LA CONNAISSANCE CONVIVES

Les maternelles



Leurs attentes et besoins

Les enfants de 3 à 6 ans

Entre 3 et 6 ans, les enfants vivent une période riche en découvertes :

- découverte de soi et des autres. C'est le début de la socialisation. Ils apprennent à déjeuner en collectivité.
- découverte de leur environnement, de la notion d'espace et de temps. L'enfant gagne en motricité et en autonomie.
- découverte de nouveaux aliments.

Le besoin de relations privilégiées.

L'enfant entre 3 et 6 ans a besoin de relations sécurisantes avec l'adulte et de repères. Il doit se sentir en confiance pour pouvoir apprendre et gagner en autonomie.

Patience, encourageant, stimulant, le rôle du personnel de restauration est très important dans ce moment privilégié de la journée.

L'indispensable

équilibre nutritionnel

L'alimentation apportée aux maternelles doit être tout particulièrement équilibrée et variée. Elle est essentielle pour :

- leur croissance ;
- leur développement psychomoteur ;
- leurs capacités d'apprentissage dont celle du bien manger.

Pour cela, nos menus sont élaborés avec une équipe de diététiciennes. Ils leur garantissent un apport énergétique équivalent à 45 % des apports journaliers conseillés et tiennent compte des préférences alimentaires spécifiques à cet âge.

- Des recettes simples
- Des textures croquantes et croustillantes
- Des aliments identifiables, de couleurs uniformes
- Des découpes adaptées

LA CONNAISSANCE CONVIVES

Accusé de réception en préfecture
006-210600698-20240402-2024-34-DE
Date de télétransmission : 03/04/2024
Date de réception préfecture : 03/04/2024

Les élémentaires

Leurs attentes et besoins

Des enfants
curieux **et ouverts**

Les enfants en primaire ont quitté la petite enfance.

Ces quelques années qui les séparent de la pré-adolescence sont très riches. Ils apprennent notamment à lire et à écrire. Ils ont un fort désir d'autonomie, s'ouvrent aux autres, aiment explorer et découvrir de nouvelles choses.

En pleine période d'échange, c'est le moment idéal de leur faire goûter de nouvelles saveurs, de leur apprendre les bonnes habitudes alimentaires et les gestes éco-responsables.

Découvrir des aliments sains et savoureux **dans un cadre reposant**

Entre 6 et 9 ans, la croissance des enfants se poursuit au même rythme qu'entre 3 et 6 ans.

Leurs besoins nutritionnels augmentent au fil des années avant le pic de la puberté.

Pour cela, les menus doivent être équilibrés, sources de plaisir et de découverte de nouvelles saveurs.

Par ailleurs, le temps du repas doit leur permettre de se ressourcer. En effet, les petits élèves sont souvent très fatigués de leur matinée. Les temps d'attente sont réduits. L'ambiance conviviale et rassurante est assurée. L'équipe de restauration est attentive.



LA CONNAISSANCE CONVIVES

Les personnes âgées

Leurs attentes et besoins

Des plats adaptés à leurs besoins spécifiques

Notre démarche de nutrition est individualisée. Elle respecte les habitudes alimentaires de vos convives et nos menus s'adaptent à leurs préférences. De plus, nous tenons compte des besoins et des pathologies de chacun. En apportant, par exemple, notre expertise en matière de textures, nous répondons aux problèmes de déglutition, de mastication et de préhension, nous luttons contre la dénutrition.

Des menus équilibrés qui apportent du plaisir

Nos menus assurent à vos séniors tout l'apport nutritionnel nécessaire. Pour les petits appétits, les goûters et les dîners sont enrichis naturellement. Nous associons toujours le plaisir de manger et la santé ! Et une présentation qui donne envie, c'est aussi plus agréable pour le personnel qui effectue le service.

Nous prenons soin de nos aînés par l'assiette !

Des recettes savoureuses et familiales

Notre cuisine est authentique, vivante et évolutive. Nos chefs cuisinent des plats conviviaux et rassurants qui sont familiers à nos aînés. Et pour surprendre leurs yeux et leurs papilles, ils renouvellent leur cuisine en permanence, en piochant dans les tendances culinaires actuelles. Cuissons douces, recettes végétariennes, plats de légumineuses, tout leur savoir-faire est au service de la satisfaction de vos résidents.

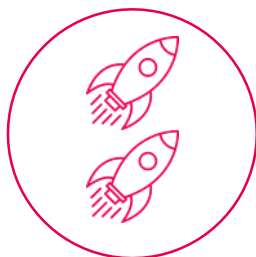


UNE POLITIQUE D'ACHATS RESPONSABLES



NOTRE SERVICE DE RÉFÉRENCEMENT ELIORACHATS

Bénéficiant d'une **double certification ISO**, nous sélectionnons les meilleurs fournisseurs et produits qui répondent à nos strictes exigences.



LE DOUBLE PILOTAGE : LA GARANTIE D'UNE QUALITÉ OPTIMALE À UN PRIX JUSTE

Le processus de référencement d'un nouveau fournisseur est copiloté par un binôme d'experts : un acheteur et un ingénieur qualité spécialisé par famille de produits. En amont ils élaborent le cahier des charges et en assurent le suivi.

Ce double pilotage favorise la **sélection des meilleurs producteurs engagés dans une démarche de qualité durable et de prix maîtrisés.**



NOTRE PROCESSUS D'APPROVISIONNEMENT LOCAL ET RÉGIONAL DES PRODUITS

Nous référençons en priorité **les fournisseurs situés à proximité de notre cuisine**. Cette pratique nous permet d'offrir à nos convives des produits de qualité et de toujours plus nous engager en matière de développement durable.

Nous veillons aussi à suivre les fournisseurs et les produits en inscrivant notre collaboration dans **une démarche d'amélioration permanente de la qualité**. Déclinaisons, évolutions de la réglementation et adaptations aux exigences nouvelles sont anticipées et maîtrisées.

Accusé de réception en préfecture
006-210600698-20240402-2024-34-DE
Date de télétransmission : 03/04/2024
Date de réception préfecture : 03/04/2024



Toutes les deux semaines, 40 produits sont testés dans notre cuisine d'essai.

Des campagnes d'analyse spécifique sont également menées chaque année comme le contrôle des résidus de pesticides sur les fruits et légumes ou la détection d'antibiotiques dans les produits carnés.

LA COMMISSION DE RESTAURATION

Pour le compte de la VILLE

Les sujets abordés

Chaque commission de restauration est un moment privilégié, une formidable opportunité d'enrichir nos échanges :

- L'élaboration des menus
- un point sur la vie des restaurants
- un thème d'actualité
- la satisfaction des convives
- déguster ensemble de nouveaux produits.

Autour de la table

Pour le compte de la VILLE

- L' élu en charge de l' Education
- Le Directeur de l' Education
- Le Responsable de la restauration collective
- Les Représentants des parents d' élèves
- Toute personne que vous souhaitez convier

Pour le compte d'ELIOR

- Le Directeur de la cuisine ou son chef de cuisine
- Le Responsable Service Clients
- La Diététicienne

FRÉQUENCE DES COMMISSIONS RESTAURATION

Accusé de réception en préfecture
006-210600698-20240402-2024-34-DE
Date de télétransmission : 03/04/2024
Date de réception préfecture : 03/04/2024

	Sep.22	Oct. 22	Nov. 22	Déc. 22	Janv. 23	Fév. 23	Mars 23	Avril 23	Mai 23	Juin 23	Juil. 23	Aout 23	Nombre total
Scolaire	X			X	X		X						4
Centre de loisirs		X			X		X	X					4
Crèches					X		X	X					3
PAD						X		X					2
Commission menus													13

2022
— 23



NOTRE PROGRAMME D'ANIMATIONS POUR LES ENFANTS

ELIOR, RESTAURATEUR SOCIAL & RESPONSABLE

Accusé de réception en préfecture
006-210600698-20240402-2024-34-DE
Date de télétransmission : 03/04/2024
Date de réception préfecture : 03/04/2024

LES
ANIMATIONS

Le goût, le plaisir et le respect de l'environnement sont nos engagements fondamentaux. Ils se traduisent dans et autour de l'assiette à travers notre programme d'animations pour les enfants. Celui-ci est construit sur :

3 AXES

- **BON POUR MOI**
Développer le plaisir gustatif et faire apprécier les produits sains.
- **BON POUR NOUS**
Faire de la pause déjeuner le moment de convivialité et de proximité par excellence.
- **BON POUR TOUS**
Promouvoir les produits respectueux de l'environnement et sensibiliser à la réduction du gaspillage alimentaire.

4 THÉMATIQUES



CALENDRAIRE
Le patrimoine culinaire



SAVEURS & DÉCOUVERTES
Les explorations gustatives



NUTRITIONNELLE
Les bons comportements alimentaires



DÉVELOPPEMENT DURABLE
Les bons gestes pour la planète

DU PLAISIR AVANT TOUT

Accusé de réception en préfecture
006-210600698-20240402-2024-34-DE
Date de télétransmission : 03/04/2024
Date de réception préfecture : 03/04/2024

LES
ANIMATIONS

Sur chacun de nos sites, nous rythmons l'année de **rendez-vous ludiques et pédagogiques** afin d'égayer le quotidien des enfants dans la gourmandise, la bonne humeur et le partage.

Ainsi chaque animation est l'occasion **de se régaler, de se réunir et aussi d'apprendre tout en s'amusant !**



CHAQUE MOIS,
IL SE PASSE QUELQUE CHOSE À LA CANTINE
ET NOS CONVIVES ADORENT ÇA !

- REPAS À THÈME
- DÉCORATION DU RESTAURANT
- JEUX & DÉCOUVERTES
- ATELIERS
- ATTENTIONS POUR CHACUN



Nos équipes mettent en œuvre le programme
avec dynamisme et bienveillance
pour le plus grand plaisir de tous !

ET DU GOÛT ASSURÉMENT

Accusé de réception en préfecture
006-210600698-20240402-2024-34-DE
Date de télétransmission : 03/04/2024
Date de réception préfecture : 03/04/2024

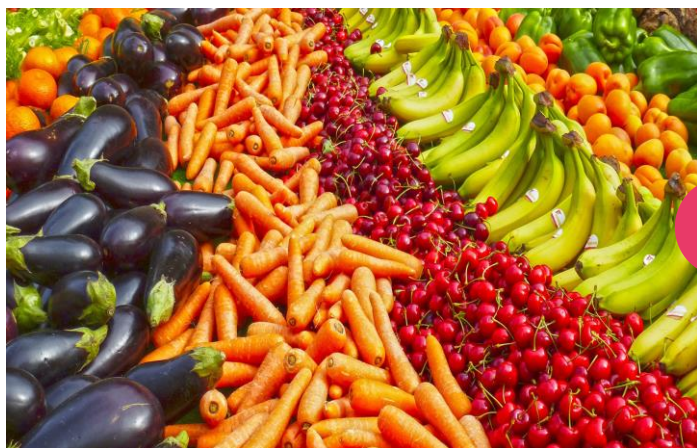
LES
ANIMATIONS

Petits secrets de cuisine...

L'offre alimentaire qui illustre chacun de nos thèmes d'animations est pensée et travaillée avec **passion** par nos Chefs.

AU MENU

DE BONS **PRODUITS**



DE DÉLICIEUSES **RECETTES**



LE TALENT DE NOS **CHEFS**



Privilégier
les produits frais et de saison

Promouvoir
une cuisine créative et savoureuse

Orchestrer
une expérience gustative

Offrir à nos convives une pause culinaire gourmande et originale



LE PROGRAMME 2022-23

Accusé de réception en préfecture
006-210600698-20240402-2024-34-DE
Date de télétransmission : 03/04/2024
Date de réception préfecture : 03/04/2024

PROGRAMME
ANIMATIONS
ENFANTS - ADOS
2022-2023

LES ANIMATIONS INCONTOURNABLES

11 RDV ANNUELS



- La savoureuse bienvenue
- Le succulent Noël
- Le nouvel an lunaire
- L'exquise Chandeleur
- Les délicieuses Pâques
- Le régal estival



- 1 thème DD choisi parmi ceux à la carte

JOURNÉE MONDIALE
DE L'ENVIRONNEMENT

SEMAINE
EUROPÉENNE
DU DÉVELOPPEMENT
DURABLE

NOUVEAU



- Les sauces
- Saveurs du Japon
- Inde new délices
- Fans de carotte



LES ANIMATIONS À LA CARTE

AU CHOIX

- La fête de la St Patron
- Halloween
- Les anniversaires



- Les fruits et légumes frais



ATELIERS :

- Petit-déjeunons ensemble
- Jeu d'équilibre

ATELIER :



- Repas du Chef en partenariat avec le chef Grassois Jacques Chibois

- La chasse au gaspi
- Les produits régionaux
- Le bio



ATELIERS :

- Régaler plutôt que gaspiller



Animation Food Truck en partenariat
avec l'AFPJR



LE PROGRAMME 2022-23

LE FOOD TRUCK

Animation Food truck sur l'école de Saint Antoine

NOUVEAU

- Animation Food truck sur le centre de loisir de Saint jacques

- Animation Food Truck en partenariat
- avec l'AFPJR



Accusé de réception en préfecture
006-210600698-20240402-2024-34-DE
Date de télétransmission : 03/04/2024
Date de réception préfecture : 03/04/2024

PROGRAMME
ANIMATIONS
ENFANTS - ADOS
2022-2023

LES ANIMATIONS INCONTOURNABLES

Les thèmes de l'année

Accusé de réception en préfecture
006-210600698-20240402-2024-34-DE
Date de télétransmission : 03/04/2024
Date de réception préfecture : 03/04/2024

PROGRAMME
ANIMATIONS
ENFANTS - ADOS
2022-2023

11 RDV

=

6



CALENDAIRES

+

4



SAVEURS & DECOUVERTES

+

1



DÉVELOPPEMENT DURABLE

SEPT.

OCT.

NOV.

DÉC.

JAN.

FÉV.

MAR.

AVR.

MAI

JUIN

JUILLET

LA
savoureuse
BIENVENUE
DU CHEF

LE
succulent
NOËL
DU CHEF

LE
NOUVEL AN
LUNAIRE
DU CHEF

L'exquise
CHANDELEUR
DU CHEF

LES
délicieuses
PAQUES
DU CHEF

JOURNÉE MONDIALE
DE L'ENVIRONNEMENT

LE
RÉGAL
ESTIVAL
DU CHEF





SAVEURS &
DÉCOUVERTES

LES ANIMATIONS INCONTOURNABLES

Les thèmes Saveurs & Découvertes de l'année

Accusé de réception en préfecture
006-210600698-20240402-2024-34-DE
Date de télétransmission : 03/04/2024
Date de réception préfecture : 03/04/2024

PROGRAMME
ANIMATIONS
ENFANTS - ADOS
2022-2023

culinaire



Le rendez-vous à ne pas manquer !

1 semaine d'animation sur le goût



En concoctant des sauces irrésistiblement crémeuses et des assaisonnements divinement parfumés, nos Chefs donnent du pep's à leur cuisine. Un petit goût de « reviens-y » à s'en lécher les babines !

Que ce soit pour relever un plat ou le mettre en valeur, ces suppléments d'âme de recettes sublimeront les menus de toute une semaine. De quoi transformer un plat simple en un plat gourmand et divin. Tourbillon de saveurs garanti !



SAVEURS &
DÉCOUVERTES

LES ANIMATIONS INCONTOURNABLES

Les thèmes Saveurs & Découvertes de l'année

Accusé de réception en préfecture
006-210600698-20240402-2024-34-DE
Date de télétransmission : 03/04/2024
Date de réception préfecture : 03/04/2024

PROGRAMME
ANIMATIONS
ENFANTS - ADOS
2022-2023

Découvrez,
c'est nouveau...
ANIMATIONS

pays

fête



Nos Chefs ont à cœur de partager leur passion. Ce thème est inspiré de leur livre « *Nos recettes pour le dire* ». C'est une cuisine mêlant plaisir, bienfaits et exotisme que nos convives voyageurs vont expérimenter là.

Bouillon pimenté, bœuf mariné, riz vinaigré... Les recettes du pays du soleil levant éveilleront les sens au travers d'une expérience gustative sans pareille. Grâce à l'inspiration de nos chefs, l'exploration de ce territoire culinaire s'annonce sous de bonnes énergies !



Véritable festival de couleurs, de senteurs et de saveurs, plus que jamais, la cuisine indienne met les sens en émoi. Imaginez... un marché aux épices, des saris et turbans multicolores, la magie de New Delhi.

Rayta, dhal de lentilles, lassi à la mangue... la palette des recettes de nos Chefs sera goûteuse et émoustillera les papilles autant que les pupilles. C'est parti pour un nouveau voyage culinaire dans un pays où la cuisine est une affaire de famille !



Elle rend aimable, donne les cuisses roses ! Elle se déguste cuite, crue, râpée, chaude, froide, salée, sucrée. Incontournable, intemporelle, universelle... c'est bien LA STAR de nos assiettes que nos Chefs porteront aux nues sur ce thème focus produit.

Potage, purée, cake... la carotte vedette de la scène locale va faire swinguer les menus et mettre le feu dans les assiettes. Pas de doute que nos convives seront fans de ce récital de recettes !



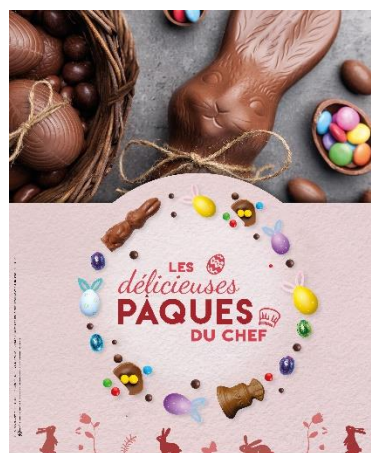
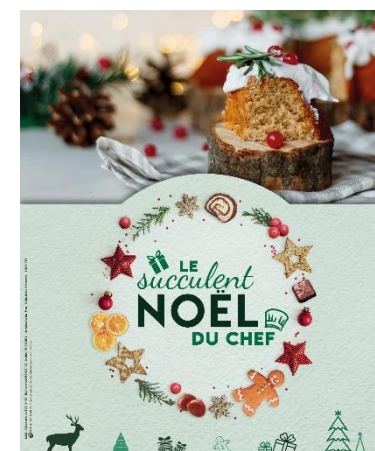
LE KIT INCONTOURNABLE

Les supports pour illustrer chacun des 11 thèmes

Accusé de réception en préfecture
006-210600698-20240402-2024-34-DE
Date de télétransmission : 03/04/2024
Date de réception préfecture : 03/04/2024

PROGRAMME
ANIMATIONS
ENFANTS - ADOS
2022-2023

LES AFFICHES





SAVEURS &
DECOUVERTES

LE KIT INCONTOURNABLE

Les supports Tous fous du goût ! les sauces

Accusé de réception en préfecture
006-210600698-20240402-2024-34-DE
Date de télétransmission : 03/04/2024
Date de réception préfecture : 03/04/2024

PROGRAMME
ANIMATIONS
ENFANTS : ADOS
2022-2023



CONTENU DU KIT :

- de la décoration, des supports pédagogiques pour le restaurant
- des accessoires pour le personnel



L'attention pour chaque convive



Un pop'up à colorier
(pour les maternelles)



Le carnet de voyage gourmand
(pour les élémentaires)

Un support pour apprendre, se divertir et cuisiner
au rythme des thèmes d'animations de l'année.

Un marque-pages recette
(pour les adolescents)





SUR LES ECOLES DE GRASSE

Accusé de réception en préfecture
006-210600698-20240402-2024-34-DE
Date de télétransmission : 03/04/2024
Date de réception préfecture : 03/04/2024



« Enfants »

LA SAUCE AÏOLI

TOUS FOUS
DU GOUT!
la Sauces



elior
L'opporté du mieux

As-tu trouvé l'aliment caché ?

Petit indice :
J'éloigne les vampires ☺

LA SAUCE BÉARNAISE

TOUS FOUS
DU GOUT!
la Sauces



elior
L'opporté du mieux

As-tu trouvé l'aliment caché ?

Petit indice :
Tu me vois dans la sauce ☺

LA SAUCE CURRY MANGO

TOUS FOUS
DU GOUT!
la Sauces



elior
L'opporté du mieux

As-tu trouvé les aliments cachés ?

Petit indice :
Nous sommes exotiques ☺



SUR LES ECOLES DE GRASSE TOUT SAVOIR SUR LE CHOCOLAT

Le chocolat noir

Le chocolat noir est un mélange de pâte de cacao et de sucre.

Il contient donc au minimum 43% de cacao.

Il est riche en magnésium mais faible en matière grasse et en sucre.

- Redonne de l'énergie
- Protège le cœur
- Augmente la concentration



Le chocolat au lait

Le chocolat au lait est un mélange de pâte de cacao, de beurre de cacao, de lait en poudre et de sucre.

Il contient donc au minimum 25% de cacao.

Il est moins gras que le chocolat noir mais il est plus sucré.

- Redonne de l'énergie
- Contribue à la mémoire



Le chocolat blanc

Le chocolat au lait est un mélange de beurre de cacao, de lait en poudre, de sucre et parfois de vanille.

Il contient donc au minimum 20% de beurre de cacao.

Il est riche en calcium. Mais reste trop sucré.

- Renforce les os

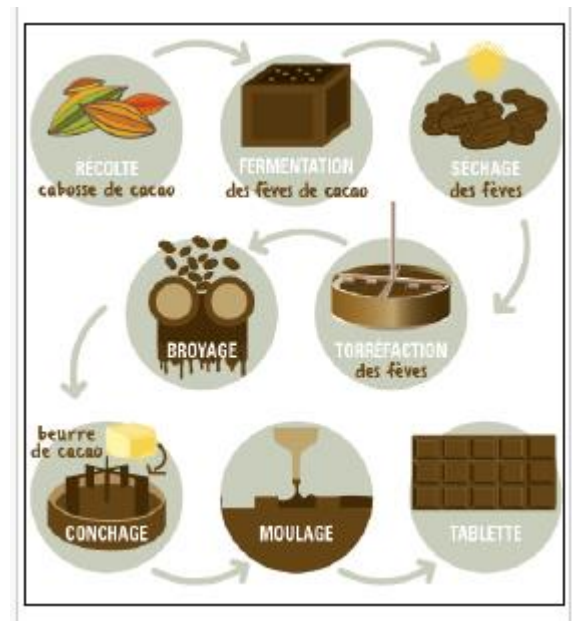


Accusé de réception en préfecture
006-210600688-20240402-2024-34-DE
Date de télétransmission : 03/04/2024
Date de réception préfecture : 03/04/2024

DÉGUSTEZ NOS SAUCES

LE PETIT TOUR DE MAIN
DU CHEF QUE VOUS
ALLEZ ADORER !

SAUCE CHOCOLAT
AUX 4 ÉPICES





CALENDAIRES

LE KIT DÉCO CALENDRAIRE

Accusé de réception en préfecture
006-210600698-20240402-2024-34-DE
Date de télétransmission : 03/04/2024
Date de réception préfecture : 03/04/2024

PROGRAMME
ANIMATIONS
ENFANTS - ADOS
2022-2023

Les supports



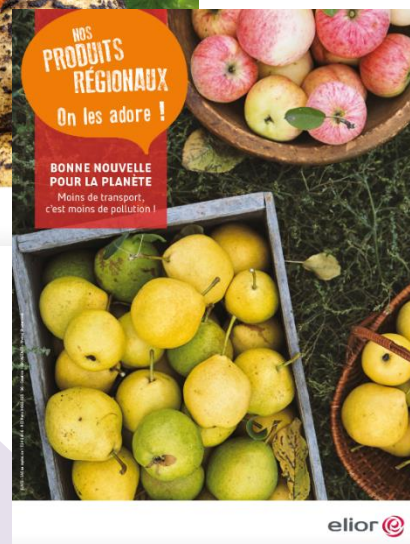
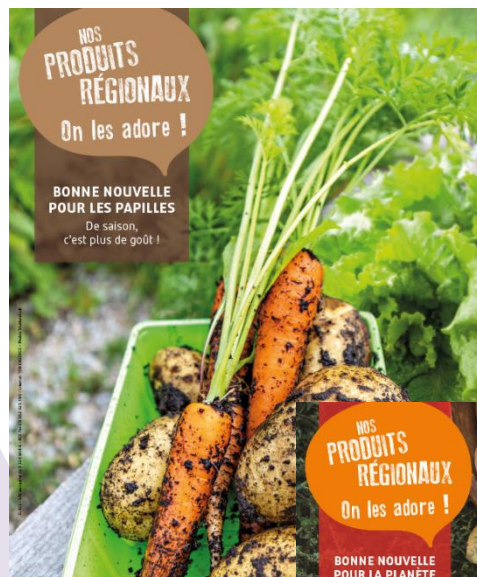
LES PRODUITS RÉGIONAUX

Valoriser la consommation des produits de nos régions,
de la fraîcheur des produits à la réduction des émissions de gaz à effet de serre.

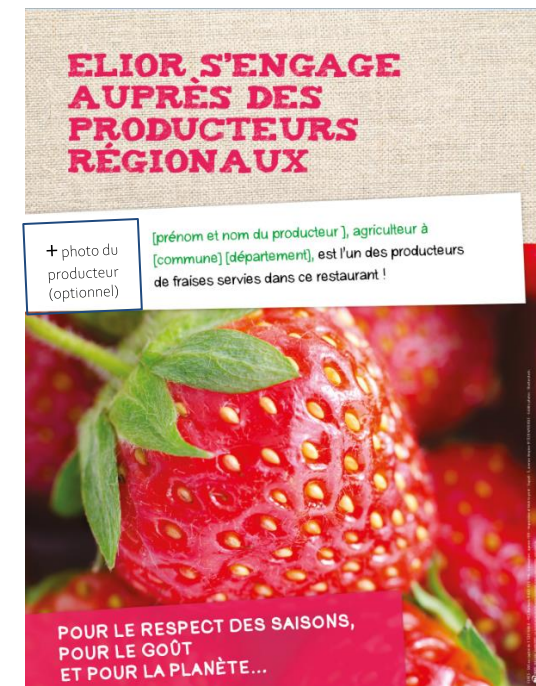


CONTENU DU KIT :

- des affiches
- un panneau aimanté pour montrer les étiquettes de cageot
- des bornes kilométriques
- des chevalets
- des fanions



Affiche personnalisable
(produit et nom du producteur)



LES PRODUITS RÉGIONAUX

Valoriser la consommation des produits de nos régions,
Sur les écoles de Grasse.





NUTRITIONNELLE



CONTENU
DU KIT :

- des affiches
- des chevalets représentant chaque famille d'aliments
- un guide d'information pour les professeurs
- des étiquettes adhésives à coller dans le carnet de correspondance pour informer les parents
- des leaflets et des quiz.

PETIT-DÉJEUNONS ENSEMBLE

« J'apprends à composer un petit-déjeuner équilibré ».



L'ATTENTION POUR CHAQUE CONVIVE



Des livrets de jeux



L'atelier se déroule le matin dans la cantine.

Autour d'un buffet varié et savoureux, la diététicienne Elixir apprend aux enfants ou adolescents à composer eux-mêmes un petit-déjeuner idéal pour passer une matinée pleine d'énergie !

Accusé de réception en préfecture
006-210600698-20240402-2024-34-DE
Date de télétransmission : 03/04/2024
Date de réception préfecture : 03/04/2024

PROGRAMME
ANIMATIONS
ENFANTS : ADOS
2022-2023



PETIT-DÉJEUNONS ENSEMBLE A GRASSE





DÉVELOPPEMENT
DURABLE

En partenariat avec



une start'up engagée dans la lutte contre
le gaspillage alimentaire

RÉGALER PLUTÔT QUE GASPILLER

« J'apprends à ne pas jeter en cuisinant de délicieuses recettes. »

Les enfants ou adolescents confectionnent des cookies ou des muffins.
Pendant la cuisson, un animateur les sensibilise à la thématique du gaspillage alimentaire sous
forme de quiz ludique. L'atelier se clôture par un goûter convivial.

Accusé de réception en préfecture
006-210600698-20240402-2024-34-DE
Date de télétransmission : 03/04/2024
Date de réception préfecture : 03/04/2024

PROGRAMME
ANIMATIONS
ENFANTS - ADOS
2022-2023

L'ATTENTION POUR CHAQUE CONVIVE

Un **flyer** de recettes à confectionner à la maison
Un **diplôme** pour valoriser l'action éco-citoyenne
Un **badge** pour poursuivre la démarche ...





Animations Développement Durable

Accusé de réception en préfecture
006-210600698-20240402-2024-34-DE
Date de télétransmission : 03/04/2024
Date de réception préfecture : 03/04/2024

RÉGALER PLUTÔT QUE GASPILLER À GRASSE



La Dynamique RH

LA DYNAMIQUE RESSOURCES HUMAINES ELIOR

Accusé de réception en préfecture
006-210600698-20240402-2024-34-DE
Date de télétransmission : 03/04/2024
Date de réception préfecture : 03/04/2024

Notre politique RH doit incarner notre volonté de faire toujours mieux, c'est ce que nous appellerons notre dynamique ressources humaines. Mieux pour les femmes et les hommes, futurs collaborateurs et collaborateurs d'Elior, dont l'équilibre et la qualité de vie professionnelle sont nos priorités. Notre mission est de garantir cette dynamique responsable et épanouissante pour tous. Elle se décline en 3 promesses employeur :

PROMESSE 1 « mieux agir pour la société »

Nos engagements :

- Recruter localement
- Recruter durablement
- Pour une expérience candidat optimisée : un processus de recrutement fluide et transparent
- Notre conviction : les mêmes chances pour tous

Acteur principal :

Le centre d'expertise
recrutement

Les partenaires externes : EPIDE

Défense mobilité Adage
100 chances et 100 Emplois École
de la 2è chance
Cercle Jeune Destination Entreprise



PROMESSE 2 « Mieux se nourrir l'esprit »

Nos engagements :

- Formation : renforcer, adapter les compétences et veiller à l'employabilité par l'innovation
- Du déploiement dynamique des talents vers une trajectoire de carrière personnalisée

Acteur principal : L'Académie by Elior

PROMESSE 3 « Mieux vivre ensemble »

Nos engagements :

- Bien-être et convivialité au travail !
- Garantir la sécurité et la bonne santé de nos collaborateurs
- Agir en faveur du maintien dans l'emploi des travailleurs fragilisés
- Promouvoir l'égalité entre les femmes et les hommes
- Un dialogue social constructif vecteur de qualité de vie au travail
- Priorité à l'expérience collaborateur

Acteur principal :

Le pôle maintien dans l'emploi
Le centre d'expertise Déclaration Accident du Travail
Le centre d'expertise Paie
Le centre d'expertise Sécurité et Santé au Travail

Les partenaires externes :

Acsie (pôle maintien dans l'emploi et assistantat social) Gras
Savoie
Babilou
Ma ligne logement

LA FORMATION DU PERSONNEL

Accusé de réception en préfecture
006-210600698-20240402-2024-34-DE
Date de télétransmission : 03/04/2024
Date de réception préfecture : 03/04/2024

Développer le talent de chacun



Académie by Elior, former les collaborateurs selon une approche personnalisée

Mieux nourrir l'esprit : notre promesse !

Nous sommes convaincus que la formation constitue un levier capital pour :

- développer la performance et la professionnalisation de nos équipes
- accompagner les évolutions de nos métiers
- nous adapter aux nouveaux modes de restauration

L'Académie by Elior :
une nouvelle expérience de formation

Des programmes et outils innovants, dans nos locaux ou dans des écoles et instituts partenaires, et à distance en e-learning. Une organisation dotée d'une certification professionnelle délivrée par l'OPOQF (Office Professionnel de Qualification des Organismes de Formation)

LE PLUS POURVOUS

- Près de 100 modules disponibles
- Un parcours personnalisé pour chacun
- Des formations certifiantes



Sublimez vos desserts et pâtisseries *2 jours*

Faire vivre le plan de maîtrise sanitaire sur mon site *1 jour*

Les meilleures pratiques culinaires *2 jours*

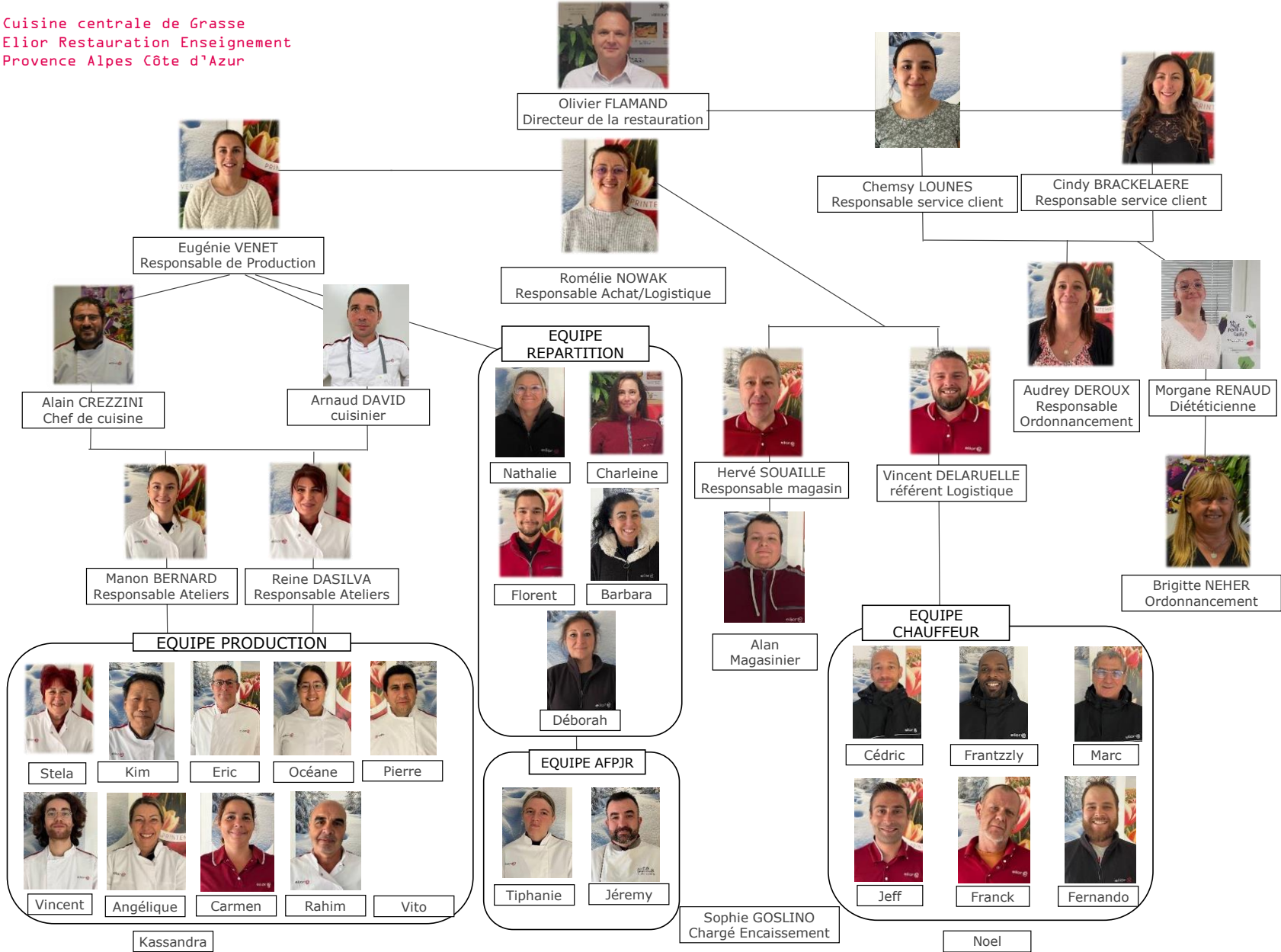
Cuisiner des recettes alternatives *2 jours* **Cursus**

: Devenir second de cuisine *7 jours* **CQP : Chef de cuisine** *245 h*

LES ÉQUIPES DE LA CUISINE CENTRALE DE GRASSE


Accusé de réception en préfecture
006-210600698-20240402-34-DE
Date de télétransmission : 03/04/2024
Date de réception préfecture : 03/04/2024

Cuisine centrale de Grasse
Elior Restauration Enseignement
Provence Alpes Côte d'Azur



LISTE DES SALARIES

Accusé de réception en préfecture
006-210600698-20240402-2024-34-DE
Date de télétransmission : 03/04/2024
Date de réception préfecture : 03/04/2024

<div>  </div>						
COLLABORATEURS	STATUT	FONCTION	AFFECTATION	TYPE DE CONTRAT	NOMBRE DE JOUR SEMAINE	HORAIRE HEBDOMADAIRE
ALAIN CREZZINI	AGENT DE MAÎTRISE	CUISINIER	CUISINE CENTRALE	CDI	5	37,5
BERTI PINCOVAI	AGENT DE MAÎTRISE	CUISINIER	CUISINE CENTRALE	CDI	5	37,5
EUGENIE VENET	AGENT DE MAÎTRISE	RESPONSABLE DE PRODUCTION	CUISINE CENTRALE	CDI	5	37,5
MANON BERNARD	EMPLOYEE	CONDI	CUISINE CENTRALE	CDI	5	34,5
STELLA CORLAN	EMPLOYEE	CONDI	CUISINE CENTRALE	CDI	5	34,5
DANIEL DAN	EMPLOYEE	PLONGE	CUISINE CENTRALE	CDI	5	34,5
VINCENT SAUSIN	EMPLOYEE	CONDI	CUISINE CENTRALE	CDI	5	34,5
ANGELIQUE CHARPILLET	EMPLOYEE	CONDI	CUISINE CENTRALE	CDI	5	34,5
OCEANE DI CARO	EMPLOYEE	CONDI	CUISINE CENTRALE	CDI	5	34,5
CARMEN MARTINS	EMPLOYEE	CONDI	CUISINE CENTRALE	CDI	5	34,5
JOHNINY FUEZ	EMPLOYEE	PLONGE RETOUR INOX	CUISINE CENTRALE	CDI	5	34,5
REINE DASILVA	EMPLOYEE	CONDI	CUISINE CENTRALE	CDI	5	34,5
HERVE SOUAILLE	EMPLOYEE	RESPONSABLE MAGASIN	CUISINE CENTRALE	CDI	5	34,5
FLORENT LAVEDER	EMPLOYEE	REPARTITEUR	CUISINE CENTRALE	CDI	5	34,5
MURIEL FAUMEZ	EMPLOYEE	REPARTITEUR	CUISINE CENTRALE	CDI	5	34,5
VINCENT DELARUELLE	EMPLOYEE	LOGISTIQUE	CUISINE CENTRALE	CDI	5	34,5
NOEL DJEGRIEF	EMPLOYEE	LOGISTIQUE	CUISINE CENTRALE	CDI	5	34,5
FRANCK LAROCHE	EMPLOYEE	LOGISTIQUE	CUISINE CENTRALE	CDI	5	34,5
AUDREY DEROUX	EMPLOYEE	ORDONNANCEMENT	CUISINE CENTRALE	CDI	5	34,5
ROMELJE NOWAK	EMPLOYEE	FLUX	CUISINE CENTRALE	CDI	5	34,5
CINDY BRACKELAERE	AGENT DE MAÎTRISE	SERV. CLIENT	CUISINE CENTRALE	CDI	5	37,5
OLIVIER FLAMAND	CADRE	DLR	CUISINE CENTRALE	CDI	5	39
MORGANE RENAUD	AGENT DE MAÎTRISE	DIET	CUISINE CENTRALE	CDI	5	37,5
CHRISTELLE ILLIG	AGENT DE MAÎTRISE	CHEF GERANTE	FOYER LA ROTONDE	CDI	5	37,5
MARIA SACREMENTO	EMPLOYEE	EMPLOYEE DE RESTAURATION	FOYER LA ROTONDE	CDI	5	20
CORINNE MOGHABED	EMPLOYEE	EMPLOYEE DE RESTAURATION	FOYER LA ROTONDE	CDI	5	34,5

FORMATIONS DE NOS EQUIPES

Accusé de réception en préfecture
006-210600698-20240402-2024-34-DE
Date de télétransmission : 03/04/2024
Date de réception préfecture : 03/04/2024

La totalité des équipes Employés et Encadrement de la cuisine centrale de grasse ont suivi la formation HACCP, dispensée par notre référent Hygiène sur une durée de 1 journée, Cette formation a été réalisée 2 semaines avant la réouverture de la cuisine centrale en mai 2023.

Maintenance et investissements



LES CONTRATS D'ENTRETIEN

Accusé de réception en préfecture
006-210600698-20240402-2024-34-DE
Date de télétransmission : 03/04/2024
Date de réception préfecture : 03/04/2024

Date	Type de contrat	Fournisseurs	Montant en € HT
1-sept.-22	DERATISATION	IMAGO 3D	734,31 €
1-sept.-22	DESINFECTION	IMAGO 3D	734,31 €
1-sept.-22	ADOUCCISSEUR CHAUDIERE ET BALLON D EAU CHAUDE	DALKIA	2 595,00 €
1-sept.-22	ALARME ET VIDEOSURVEILLANCE	ANAVEO	465,00 €
1-sept.-22	INCENDIE / EXTINCTEUR	DESSAUTEL	1 565,00 €
1-sept.-22	ELECTRICITE TGBT	MONTELEC	1 580,00 €
1-sept.-22	CLIMATISATION / HOTTE / EXTRACTION	HYGIENAIR	2 572,00 €
	VERIFICATION ELECTRIQUE / GAZ ET THERMO	BUREAU VERITAS	1 303,00 €
Total			11 548,62 €



L'ENTRETIEN DES EQUIPEMENTS

Type de matériel	Montant en € HT
Matériel de conditionnement	10 156,00 €
Matériel de cuisson	14 500,00 €
Matériel de refroidissement	
Matériel de Laverie	
Installation frigorifiques	
Matériel de contrôle de température	2 885,00 €
Matériel électromécaniques	2 396,00 €
Total	29 937,00 €

L'ENTRETIEN DES ÉQUIPEMENTS SUR LES OFFICES

Accusé de réception en préfecture
006-210600698-20240402-2024-34-DE
Date de télétransmission : 03/04/2024
Date de réception préfecture : 03/04/2024

Nom du restaurant	Montant en € HT
OFFICES DE GRASSE y compris FOYER LA ROTONDE ET RESTAURANT MUNICIPAL (CHAUD ET FROID)	21 000,00 €
OFFICES DE GRASSE y compris FOYER LA ROTONDE ET RESTAURANT MUNICIPAL EXTRACTION ET HOTTES	3 830,00 €
Total	24 830,00 €

LES CONSOMMATIONS ÉNERGÉTIQUES SUR LA CUISINE 1ER/09/2022 AU 31/08/2023

- Gaz

Période de référence	Consommation en KWH
Cumul annuel	98 252

- Eau

Période de référence	consommation en m3
Cumul annuel	943

- Electricité

Période de référence	Détail des consommations
	Consommation à Facturer
Cumul annuel	230 664



Notre communication





Qualité des produits



Menus
de la semaine



Allergènes



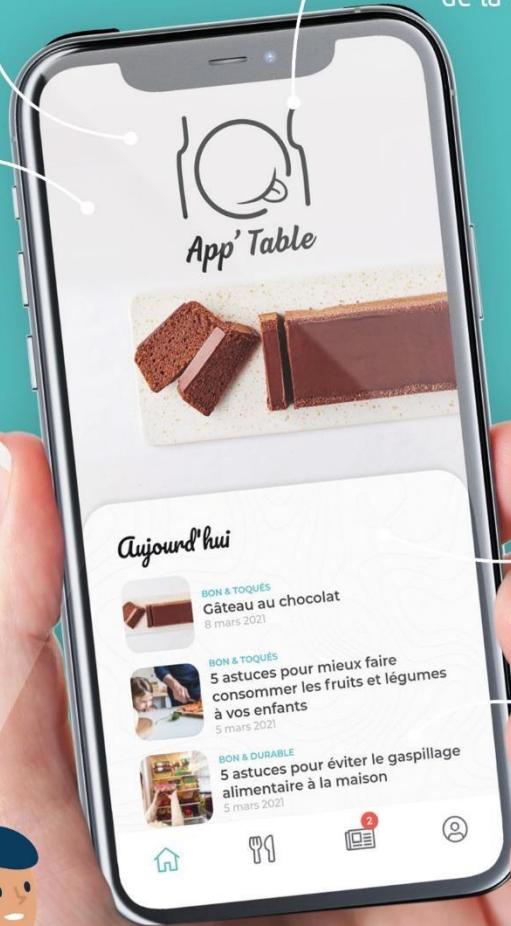
Nutri-Score



Blog

App' Table

l'appli qui vous dit
tout sur la cantine !



APP'TABLE

App'Table valorise votre service de restauration !

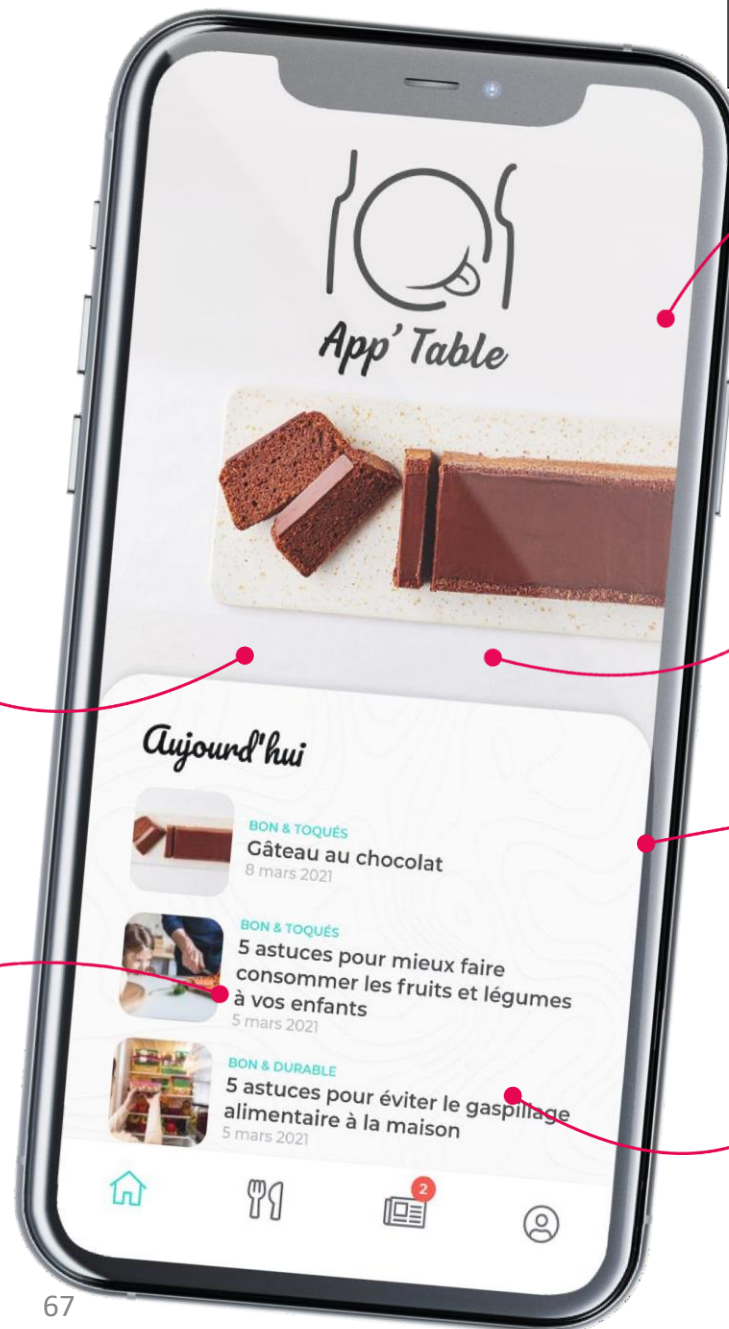
App'Table est une application mobile qui permet de créer du lien entre le restaurant scolaire, les parents et vous.



Menus



Qualité des produits



Facturation



Absences

NOUVEAU !



Blog



Allergènes

Accusé de réception en préfecture
006-210600698-20240402-2024-34-DE
Date de télétransmission : 03/04/2024
Date de réception préfecture : 03/04/2024

elior 

TRANSPARENCE

L'accès aux menus et aux informations produits

La consultation des menus est possible plusieurs semaines à l'avance. Les parents peuvent également les enregistrer et les imprimer.

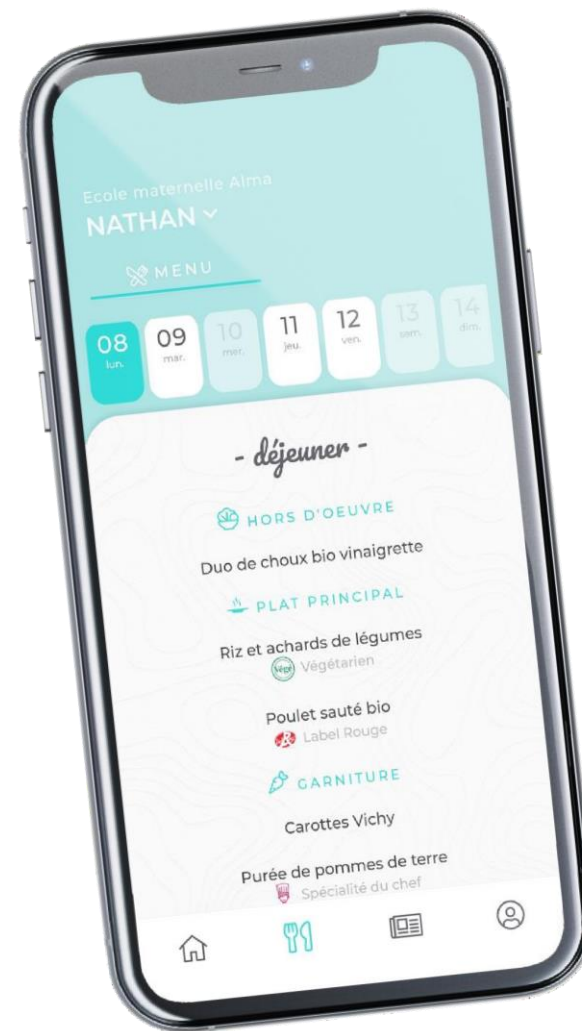
MENU



QUALITÉ

Labels, agriculture biologique, produits locaux... Les signes de qualité des produits sont affichés et les principaux allergènes sont mentionnés.

Accusé de réception en préfecture
006-210600698-20240402-2024-34-DE
Date de télétransmission : 03/04/2024
Date de réception préfecture : 03/04/2024



PARTAGE

Des contenus pour s'informer

Accusé de réception en préfecture
006-210600698-20240402-2024-34-DE
Date de télétransmission : 03/04/2024
Date de réception préfecture : 03/04/2024



**bon
bon**
C'EST ENCORE
MIEUX

Les parents ont accès à des contenus variés et experts issus de notre blog Bon & Bon.



L'univers de la cantine, l'alimentation des enfants et la lutte anti-gaspi n'auront plus de secrets pour eux !

En + : des recettes pour cuisiner en famille, des activités ludiques et pédagogiques pour les plus jeunes.



Actualités

Une animation à la cantine, un nouvel article sur Bon & Bon, les parents reçoivent une notification pour ne pas en perdre une miette !

Au plus près de votre actualité : App'Table c'est un moyen supplémentaire de valoriser les événements et vos actions au sein des restaurants scolaires.

BON & BON

Le blog dédié à l'alimentation des enfants et la cantine

Nos objectifs :

- Répondre aux besoins de repères des parents sur l'alimentation de leurs enfants
- Leur faire découvrir les coulisses de la cantine de leurs enfants

nous proposons 5 rubriques :

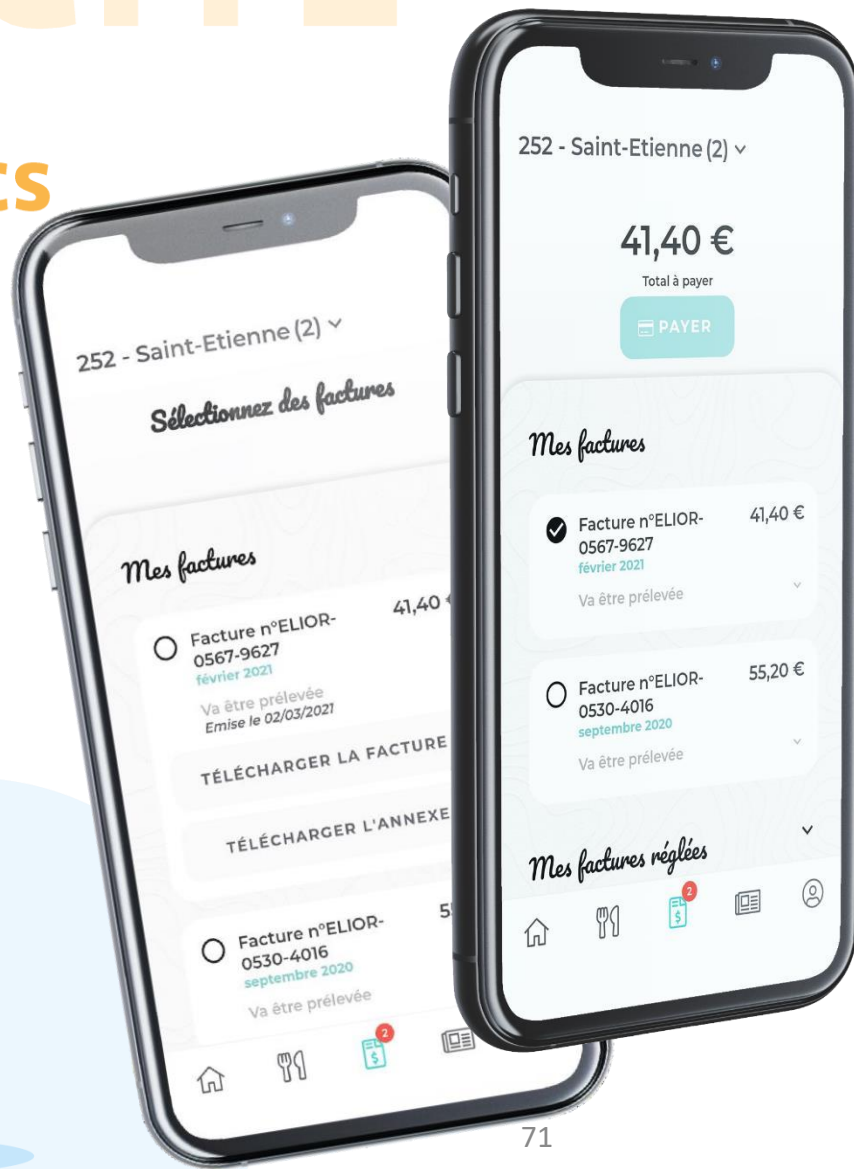
- **Bon & bien** : des réponses concrètes sur des sujets variés tels que les besoins nutritionnels des enfants, l'apprentissage du goût, la construction de repas équilibrés etc..
- **Bon & toqués** : des recettes à cuisiner en famille, des trucs et astuces pour faire apprécier certains aliments ou tours de mains,
- **Bon & durable** : des sujets liés aux enjeux écologiques liés à l'alimentation,
- **La cantine by Elior** pour expliquer notre métier de restaurateur: élaboration des menus, fonctionnement d'une cuisine centrale, l'organisation d'une brigade, la loi EGalim...
- **BIENTOT Bon & chouette** : propose prochainement des contenus pédagogiques et ludiques sur l'alimentation



Au moins un nouvel article par semaine, à découvrir.

SIMPLICITÉ

La facturation en quelques clics



Accusé de réception en préfecture
006-210600698-20240402-2024-34-DE
Date de télétransmission : 03/04/2024
Date de réception préfecture : 03/04/2024

Une nouvelle facture est disponible :
elle est notifiée, payable en ligne et archivée
dans l'historique.

Deux possibilités de règlement



le paiement en ligne



le prélèvement automatique

APP'TABLE

Un kit de communication pour promouvoir l'application auprès des familles

- Un dépliant papier ou numérique à diffuser
- Un e-mailing clef en main pour votre communication auprès des familles
- Une affiche à apposer sur le tableau d'information de l'école à côté du menu
- Une bannière pour votre site internet



App'Table
La nouvelle appli qui vous dit tout sur la cantine !

apptable.elior.com

Téléchargez dans l'App Store | Disponible sur Google Play

elior



App'Table
VOUS VOULEZ TOUT SAVOIR SUR LA CANTINE DE VOS ENFANTS ?
DÉCOUVREZ ET TÉLÉCHARGEZ APP'TABLE

Menu de la semaine
Allergènes
Nutri-Score
Qualité des produits
Blog

CONSULTEZ LES MENUS AVEC APP'TABLE

- Vous prenez connaissance, enregistrez et imprimez les **menus** de votre enfant, sur plusieurs semaines.
- La **qualité des produits** vous est communiquée ainsi que les principaux **allergènes**.
- Vous êtes informé de la qualité nutritionnelle de chaque élément du repas, grâce à l'indication du **Nutri-Score**.*
- Vous suivez la vie et les animations du restaurant de votre enfant.

MAIS CE N'EST PAS TOUT ! PROFITEZ AUSSI DE CONTENUS DE QUALITÉ CIBLÉS POUR VOUS

- App'Table vous propose, via le **blog Bon & Bon**, des contenus variés sur l'univers de la cantine et bien plus encore (articles, recettes...).

* Le Nutri-Score sera obligatoirement affiché sur l'étiquette des produits de votre enfant.

Si vous utilisez déjà l'application Bon'App, la bascule vers App'Table se fait **automatiquement** !

Téléchargez App'Table
l'appli qui vous dit tout sur la cantine




apptable.elior.com

Accusé de réception en préfecture
006-210600698-20240402-2024-34-DE
Date de télétransmission : 03/04/2024
Date de réception préfecture : 03/04/2024

App'Table

l'appli qui vous dit tout sur la cantine



Qualité des produits
Allergènes
Nutri-Score
Menu de la semaine
Blog
Fact

Téléchargez App'Table
l'appli qui vous dit tout sur la cantine

Téléchargez dans l'App Store | Disponible sur Google Play | apptable.elior.com

elior

elior

MERCI DE VOTRE ATTENTION

