

Objectif : Comprendre le fonctionnement environnemental et juridique de la restauration collective en assurant une restauration de qualité. Définition des besoins de la commune.

Intervenant : **Public concerné :** Élu.e.s, Agents, Collaborateurs de cabinet

Programme :

- Les domaines variés de la restauration collective dans les communes,
- L'importance de la restauration,
- Les différents modes de gestion techniques et juridiques. Avantages et inconvénients respectifs,
- Les mutualisations,
- Les dangers – les contrôles à mettre en place, • Les opérateurs privés,
- Quel est le vrai prix de la restauration ?

Durée :

Une journée de 09:00 à
17:00 Déjeuner le midi avec
le formateur et les stagiaires

Lieu :

38 rue de la Coutellerie,
95300 PONTOISE

Frais de participation :

Prix nets par jour et par personne :
o Moins de 500 habitants : 165 €
o De 500 à 999 habitants : 185 €
o De 1000 à 3999 habitants : 195 €
o De 4000 à 9999 habitants : 205 €
o + De 9999 habitants : 215 €