PRESENTATION DE LA RESTAURATION COLLECTIVE :

1) Définition :

= Bande industrielle qui a pour activité de servir des repas hors-domicile. Dans ce domaine, contrairement à la restauration commerciale, le client ne paye pas le prix réel : une grande partie du coup est assuré par l'employeur.

Collectivité ouverte : collectivité qui sert 1 à 2 repas par jour maximum

Collectivité fermée : alimentation complète des convives, 3 à 4 repas par jours

2) Modalités de gestion :

Deux possibilités :

- confier la responsabilité de la confection des repas à une structure interne : RC en **cogestion**
- déléguer à une entreprise de restauration collective spécialisée qui intervient alors comme prestataire extérieur : **RC concédée**.

3) Objectifs de la restauration collective à caractère social :

OBJECTIFS GENERAUX :

- Assurer à moindre frais et dans les meilleures conditions de travail pour le personnel
- Une nourriture savoureuse, équilibrée, salubre, adaptée aux besoins des consommateurs aussi variés soient-ils

OBJECTIFS SPECIFIQUES :

- Servir des repas dans un environnement convivial et calme
- Permettre de prendre le repas en un temps raisonnable (30 minutes minimum) en limitant le temps d'attente
- Assurer les apports nutritionnels adaptés aux rationnaires (jeunes, personnes âgées,...)
- Optimiser la gestion sur le plan financier, matériel, et humain
- Conserver au mieux les qualités nutritionnelles des produits servis
- Servir une alimentation salubre : n'entraînant pas de pathologies ou de TIAC