

FORMATION



• BIO BOURGOGNE •



VENDRE À LA RESTAURATION COLLECTIVE



• Jeudi 24 novembre 2022

Au collège du bois des dames à Saint-Germain-du-Bois (71)

• Mardi 6 décembre 2022

Dans l'Yonne (lieu précis à définir)

• Jeudi 8 décembre 2022

À Montceau-les-Mines (71)

Objectifs :

- Identifier le débouché de la restauration collective (RC) afin d'être en mesure de l'approvisionner en produits bio locaux
- Comprendre le fonctionnement, les exigences et les différents enjeux de ce secteur
- Décider de fournir la restauration collective et définir ses procédures

Prérequis : aucun

PROGRAMME DÉTAILLÉ

► Matin

- Connaître les enjeux de la RC bio
- Comprendre les types d'établissement, leurs attentes et identifier les interlocuteurs
- Connaître les normes de la RC

► Après-midi

- Visite de cuisine de l'établissement d'accueil
- Analyser les contraintes et les leviers de la RC et celles de mon exploitation pour les livrer
- Identifier les clés de réussite d'une organisation collective de livraison

INFORMATIONS PRATIQUES

- **Repas** : au restaurant sur place, à la charge des participants
- **Frais d'inscription**
 - Éligible VIVEA (cotisant solidaire, chef d'exploitation, conjoint collaborateur, aide familial) : 29 € / jour
 - Non éligible VIVEA : 150€ / jour
 - Pour les porteurs de projet : nous contacter*Chèque à établir à l'ordre de BIO BOURGOGNE*

• Responsable de stage :

Valentine LE FELLIC VIGNOT • BIO BOURGOGNE
06 08 03 57 91
valentine.lefellic@biobourgogne.org
OU

Anastasia FRAGNAUD • BIO BOURGOGNE
06 78 54 48 48
anastasia.fragnaud@biobourgogne.org



BIO BOURGOGNE fait son maximum pour rendre accessible ses formations aux personnes en situation de handicap. Si vous êtes concerné(e), n'hésitez pas à nous contacter afin d'envisager ensemble une solution adaptée.

Cette formation est susceptible de bénéficier du soutien financier de VIVEA et du FEADER

