

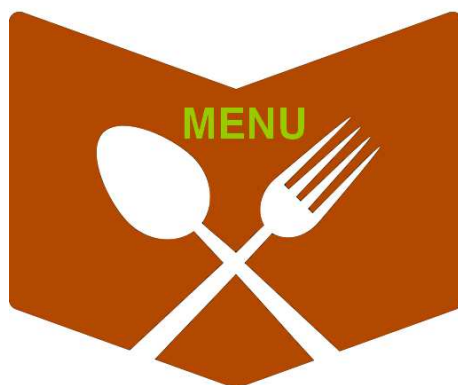


Le service restauration des établissements agricoles Auvergne-Rhône-Alpes



Des équipes engagées pour le plaisir des papilles des apprenants
Economies, Chefs Cuisiniers, Cuisiniers, Agents de restauration (préparation, service, plonge...)

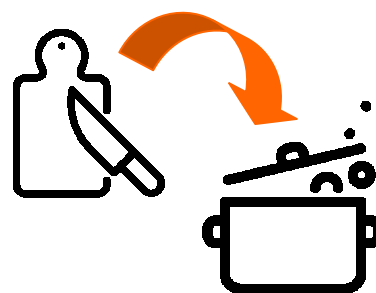
La conception



La livraison



La transformation



Le dressage



Le service



La dégustation



Des projets autour de l'alimentation

- Le gaspillage alimentaire : le volume que cela représente, son coût, l'intérêt du recyclage et donc du tri...
- La commission restauration
- La sensibilisation à l'importance d'une alimentation équilibrée
 - conférences sur l'alimentation
 - petit déjeuner dans l'établissement (mise en valeur de produits régionaux et de l'importance de la restauration en début de journée)...

En bref

