

## Autonomie et Liberté

- Choisir librement nos fournisseurs et nos produits
- Etre garant d'un bon rapport qualité / prix
- Décider de l'embauche et favoriser la proximité des hommes



## Adaptabilité, réactivité, souplesse

- S'adapter à la personnalité de l'établissement
- Agir et réagir face aux imprévus
- Défendre son indépendance

## Une équipe de professionnels en projet

- Donner des responsabilités pour motiver et évoluer
- Transmettre l'envie de faire plaisir
- Cultiver le goût de chacun pour son métier

Une équipe de restauration indépendante

**Au service des élèves**



## Qualité de vie

- Agir pour une meilleure qualité de vie
- Défendre une gastronomie de terroir
- Préserver la notion de partage des repas



## Satisfaction de l'élève

- Être à l'écoute de ses besoins
- Tenir compte de ses goûts
- Faire du repas un moment privilégié grâce à des animations et des menus festifs
- Répondre aux régimes particuliers



## Sécurité alimentaire

- Former le personnel aux dernières procédures
- Optimiser la sécurité alimentaire en faisant appel à un organisme de contrôle extérieur
- Disposer de documents et certificats conformément aux réglementations en vigueur

## Être à l'écoute

- Accueillir le convive comme une personne
- Privilégier la qualité relationnelle grâce au dialogue au quotidien
- Animer une commission "Restauration" et tenir compte de ses remarques

## La santé par l'équilibre

- Une signalétique pour éduquer aux règles de l'équilibre alimentaire
- Mettre à disposition des informations pour sensibiliser à la place de l'alimentation dans la santé
- Proposer des animations en lien avec des professionnels de la diététique.