

## Présentation de l'espace de restauration de l'Institut Régional d'Administration de Lyon



Notre établissement dispose d'un espace de restauration moderne de 300 m<sup>2</sup>, situé au rez-de-chaussée, conçu pour répondre aux besoins pratiques de nos agents, élèves et stagiaires.

### Caractéristiques de l'espace de restauration :

- **Capacité d'accueil** : L'espace peut accueillir entre 80 et 100 personnes, offrant un cadre agréable et fonctionnel pour les repas.
- **Commodités pratiques** : Il est possible d'acheter ou de stocker son repas, de le réchauffer grâce aux équipements disponibles et de profiter d'un déjeuner dans un environnement confortable.

### Équipements à disposition :

- **Cuisine ouverte** équipée de réfrigérateurs, micro-ondes, fontaines à eau et vaisselle, permettant une gestion autonome du repas.
- **Zone de gestion** : Une zone dédiée à la gestion de la propreté, des stocks et du tri des déchets. Un système de tri des déchets est mis en place pour encourager une démarche écoresponsable.

### Offre de restauration :

Une offre variée est proposée, répondant aux besoins des stagiaires, élèves et agents, pour des repas pratiques, simples et adaptés à tous.

### Accessibilité et confort :

L'espace est conçu pour offrir un environnement fonctionnel, propice à la détente, et respectueux des normes d'hygiène et de confort. Il permet à chacun de prendre une pause agréable pendant la journée.

En résumé, notre espace de restauration est un lieu de détente, d'échange et de repas, central dans le cadre de nos activités académiques et professionnelles.