

**ASSOCIATION DU RESTAURANT  
ADMINISTRATIF DU CENTRE DES  
FINANCES PUBLIQUES DE SOYAUX**

# **MEMOIRE TECHNIQUE**

**N°1**

# **RESTAURATION**

## SOMMAIRE

### **I - Service de restauration :**

- Compétences et expériences des personnels affectés à l'exécution du service de restauration, qualifications professionnelles, encadrement, accompagnement
- Organisation du travail et de la répartition des tâches au vu des principes de la restauration collective et des besoins de l'association

### **II - Approvisionnements :**

- Moyens mis en œuvre par le soumissionnaire pour optimiser les approvisionnements.
- Sources d'approvisionnement et traçabilité (dont produits locaux et bio).

### **III - Responsabilité environnementale et sociétale de la démarche**

***L'ensemble de ces thèmes sont à détailler par le candidat***