



ANNEXE 4

BESOIN EN RESTAURATION sur le SITE DE POITIERS pour le Centre de Formation des COMPAGNONS

Le Centre de Formation Professionnelle des COMPAGNONS DU DEVOIR et du Tour de France développe ses deux activités de formation et de séjour sur le SITE du Campus 120 à POITIERS rue du Porteau depuis 2016 :

Par accord avec la CCI de la Vienne qui lui met à disposition des locaux, les COMPAGNONS DU DEVOIR dispense des **formations** pratiques et théoriques dans ses domaines de compétences et en particulier en maçonnerie. Ces formations sont dispensées dans le cadre de contrat de travail en alternance avec une entreprise et un organisme de formation pour chaque apprenant.

Le Centre de formation des COMPAGNONS DU DEVOIR fonctionne en permanence et n'est pas calé sur un rythme scolaire.

Par accord avec l'association Le LOCAL gestionnaire de la Résidence Habitat Jeune « L'AMAR'HAI », les COMPAGNONS DU DEVOIR propose à ses apprenants une formule de **séjour** et disposent de 65 lits permanents :

12 lits sont réservés aux apprenants ponctuels et sont occupés 45 semaines par an en moyenne et en semaine.

53 lits sont réservés aux apprenants- résidents permanents du TOUR DE France et sont donc occupés tout au long de l'année sauf pour le mois d'août et tous les jours de la semaine.

La plupart des apprenants prennent leur **repas sur place**.

Pour les résidents permanents :

- La restauration leur est proposée tous les soirs sauf le dimanche soir, et les midis du samedi et plus occasionnellement les midis en semaine car quand ils sont en entreprise ils ne déjeunent pas sur le site.

Les repas doivent respecter la composition ci-dessous :

2.3 - STRUCTURE DES REPAS

2.3.1 DÎNERS DE LA SEMAINE –DÉJEUNERS ET DÎNERS DU WEEK-END

- * Un hors d'œuvre
- * Un plat protidique au choix parmi : (viande, poisson, œufs, volaille...)
- * Un légume (légumes verts ou féculents)
- * Un fromage ou laitage
- * Un dessert (parmi pâtisseries, desserts lactés ou fruits frais ou cuits)
- * Du pain (80G)

2.3.2 LES ANIMATIONS

L'exploitant s'engage à proposer un planning d'animation mensuel avec :

- * Des repas à thèmes (vendanges, cuisine du monde, semaine du goût...)
- * Des repas améliorés pour les fêtes calendaires (Noël, jour de l'an, Pâques...)

2.3.3 LES GRAMMAGES

Les normes de grammages retenus par les deux parties sont annexées au présent contrat conformément au G.E.M.R.C.N (Groupement des Études de Marchés de la Restauration Collective et Nutrition). Dans le cas présent, les grammages retenus correspondent à la catégorie adultes/adolescents.

Les bases du **G.E.M.R.C.N seront majorées de + 10 à 20%** pour correspondre aux besoins des jeunes en pleine croissance.

3.3 - SPECIFICATIONS ORGANOLEPTIQUES ET GASTRONOMIQUES

3.3.1 - LA PREPARATION DES ALIMENTS

Les préparations culinaires devront être simples, soignées, variées et approcher au maximum la qualité d'une bonne cuisine familiale. Il ne devra pas être servi de préparations faites sommairement et peu appétissantes. Les mets devront être agréables au goût, les recettes compliquées et les plats recherchés seront à écarter, sauf cas exceptionnels. Les cuissons devront être effectuées avec le plus grand soin car insuffisantes ou excessives, elles peuvent rendre les aliments indigestes.

Les assaisonnements devront être simples. Seront à éviter les sauces lourdes, les graisses cuites, les condiments trop épicés.

Volume d'activité :

Le volume moyen du nombre de repas sur l'année scolaire 2024/2025 est de 10 011 repas selon la décomposition suivante :

année 2024/2025	Repas midi et soir	Repas Week- end
Sept-24	938	385
Oct-24	817	280
Nov-24	652	350
Dec-24	615	163
Jan-25	630	201
Fev-25	724	202
Mars-25	858	168
Avril-25	734	175
Mai-25	538	116
Juin-25	597	180
Juillet-25	519	157
Aôut-25	12	0
total	7 634	2 377

Précision d'organisation SEMAINE / WEEK-END

- Les Déjeuners, du lundi midi au vendredi midi : ce sont essentiellement les apprentis qui mangent sur place et quelques métiers comme boulanger / pâtissier – (moyenne 10-12 repas en moyenne).
- Les diners, du lundi soir au vendredi soir : ce sont essentiellement tous nos résidents qui prennent leur repas, pour 40 repas pris en moyenne
- Pour le WE, c'est en moyenne 100/120 repas à produire dès le vendredi soir.
- Les repas pris le midi et soir, et WE seront facturés directement aux Compagnons, sur la base de la convention.

Prix d'achat cible par repas :

L'opérateur devra proposer une offre permettant de ne pas dépasser 9.00 TTC par repas, avec tarif différent pour le repas du midi, et celui du soir.