

# LA RESTAURATION SCOLAIRE, CONSOLIDATION

Comment proposer un service de restauration scolaire de qualité ?

Comment prévenir les risques sanitaires ?

Comment construire sa politique tarifaire ?

Comment associer les familles au projet ?

Contenu :

- La mise en œuvre d'un projet global autour de la cantine scolaire :
  - promotion des bonnes habitudes alimentaires
  - accompagnement de l'enfant
  - lutte contre le gaspillage alimentaire
  - utilisation de produits locaux
- Les risques sanitaires au sein d'un service de restauration scolaire
- La politique tarifaire et la gestion des coûts
- La communication en faveur des familles

ACTION	PUBLIC	DATES	DURÉE	LIEU	DATE LIMITE DE CANDIDATURE	CODE ACTION
Formation des élus	Maires, élus délégataires ou référents	22 et 23 mai 2019	2 jours	Papeete	15 avril 2019	ELRS01

## POUR CANDIDATER

Envoyez votre bulletin de candidature à **Tehani LEYRAL** ou **Kissy BAUDE** au département Formation : [formationdeselus@spc.pf](mailto:formationdeselus@spc.pf) ou par fax au : **40 41 07 98**

Séminaire dédié aux communes adhérentes à la compétence « **restauration scolaire** ».  
*Pour les autres communes : nous consulter*

