

RESTAURATION COLLECTIVE : LES APPROVISIONNEMENTS ET LE CHANGEMENT DES PRATIQUES DANS UN CONTEXTE DE HAUSSE DES COÛTS



Pour tous les acteurs de la restauration collective de Bourgogne - Franche-Comté

Répondre aux objectifs d'EGALIM, s'approvisionner localement en produits de qualité, maîtriser les coûts et embarquer les équipes : le défi posé aux professionnels de la restauration collective est difficile, mais il est possible de le relever.

Une journée avec de multiples intervenants, et l'organisation de tables rondes pour échanger les points de vue et s'inspirer de réalisations.

Public :

Cuisiniers et cuisinières, responsables de la restauration, gestionnaires d'établissements scolaires, chargés et chargées de mission projet alimentaire territorial

[Consultez le pré-programme >](#)

4 octobre 2023

De 9h30 à 16h30

Lycée viticole de Beaune
(Côte d'Or)

Code : C3C21 001

Inscription



Contact

vincent.psalmon@cnfpt.fr

En partenariat avec :

