

Les missions de Scolarest pour la commune :

- Elaborer les menus en conformité avec la législation en vigueur. Approvisionner en denrées et autres consommables qui concourent à la fabrication et au conditionnement des repas,
- Gérer l'approvisionnement des denrées,
- Elaboration des menus en concertation avec les services concernés, les commissions des menus et en conformité avec la réglementation en vigueur,
- Confection des repas en conformité avec les prescriptions qualitatives, nutritionnelles, les normes de sécurité et d'hygiène définies par la réglementation en vigueur,
- Transport des repas sur les points de distribution et récupération des containers et des plateaux repas,
- Encadrement et formation du personnel salariés par la société
- Confection et transport des repas exceptionnels faisant l'objet de devis spécifiques à la demande de la collectivité (piques-niques.. .)
- Contrôle de l'hygiène et autocontrôle microbiologiques prévus par la réglementation
- Contrôle de la sécurité
- Participation à l'information nutritionnelle
- Perception du prix du repas auprès des usages ou de leur famille
- Gestion, facturation, comptabilité