

Extrait du ACADÉMIE DE LYON

<http://www2.ac-lyon.fr/enseigne/sbssa/spip.php?article544>

URGENT : Visite de la Cuisine Centrale de Villeurbanne, IL RESTE DES PLACES DISPONIBLES



- Actualités -

Date de mise en ligne : vendredi 10 janvier 2014

Date de parution : 22 janvier 2014

Copyright © ACADÉMIE DE LYON - Tous droits réservés

DATES des actions :

- Mercredi 22 janvier 2014 : (regroupement 13h45) visite de la cuisine centrale hors activité, groupe de 25 personnes.
- Mercredi 5 février 2014 : (regroupement 13h45) visite de la cuisine centrale hors activité, groupe de 25 personnes.

PROGRAMME :

- 1H15 Visite du site de production en liaison froide réfrigérée (6500 repas/jour)
- 1H00 d'échanges (directeur de restauration)

THÈMES abordés :

- Démarche HACCP, plan d'hygiène pack 2005,
- Production et approvisionnement (produits locaux, produits biologiques)
- Démarche développement durable
- Équilibre alimentaire.

INTERVENANT :

- directeur de restauration (M AUDEMARD)

PUBLIC concerné :

- Tout professeur stagiaire ou titulaire de biotechnologie enseignant en LP ou SEGPA,
- tout professeur de sciences appliquées en lycées hôteliers, de l'Ain, de la Loire ou du Rhône.
- Hors temps scolaire - sans remboursement de frais de déplacement