

Nom du projet :

S6. Métiers et compétences

Pilote du projet : Tony GAUCHER

Axe(s) du projet associatif : Axe 1

Equipes mobilisées pour les projets transverses : Direction ESAT, Chef de cuisine CLUGNAT, Prestataire VITALREST, responsables logistiques, responsable Achat et Patrimoine, service comptabilité

Durée du projet :

- Date de début : octobre 2023
- Date de fin : décembre 2025

Adéquation avec le PA (*) :

Criticité pour la direction pilote (*) :

Objectifs du projet :

1. Sécuriser la chaîne alimentaire de la production à la livraison.
2. Mutualiser les ressources et moyens afin d'harmoniser les pratiques.
3. Conserver la qualité des repas.
4. Améliorer l'efficacité économique.

Criticité pour la cellule animation (*) :

Description des missions/étapes :

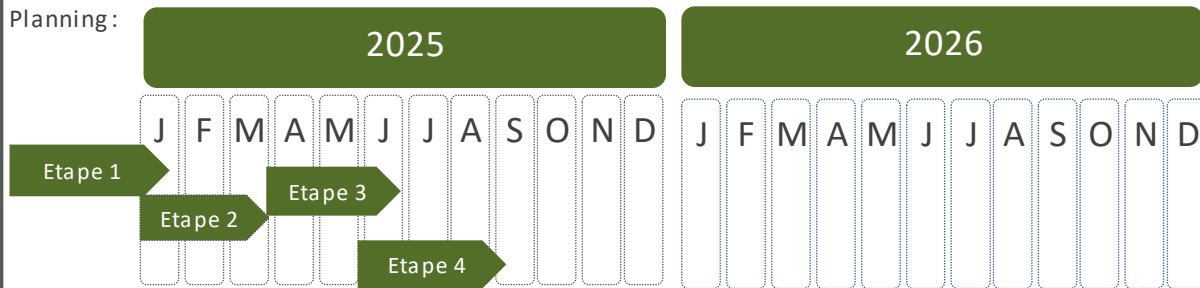
1. Visite de différents sites pour retour d'expérience.
2. Bilan de fonctionnement et d'organisation des cuisines actuelles.
3. Evaluation des besoins matériel (nombre de repas, livraison, équipement, lieux et locaux), RH et financiers.

Niveau de complexité du projet (*) :

Avancement du projet (**):

Ressources consommées à date (**):

Planning:



Bénéfices et valeur ajoutée créée pour chacune des parties prenantes / usagers / populations cibles du projet :

- Pratiques communes et procédures unifiées.
- Réponse aux contraintes réglementaires et économiques.
- Environnement adapté et fonctionnel par rapport aux locaux vieillissants.

Commentaires libres :