

GROUPEMENT DE COMMANDES JANSON DE SAILLY



LE DYNAMISME DE SES ADHÉRENTS

Le groupement de commandes Janson de Sailly assure la passation des marchés concernant le contrôle d'hygiène alimentaire, la vérification et la maintenance des moyens de lutte contre l'incendie, ainsi que les trois marchés de fournitures de denrées alimentaires fraîches.

En collaboration avec ses adhérents et avec l'appui de ses experts en restauration, le lycée Janson de Sailly adopte une nouvelle méthode de travail concernant les marchés de denrées alimentaires.



Ses adhérents ont été consultés afin d'établir la liste des produits à inscrire au marché par le biais d'une enquête de satisfaction suivie d'un groupe de travail.

Cette rencontre a permis de mettre en lumière la volonté des adhérents de prendre en compte les directives

régionales (bio...), d'apporter aux élèves une cuisine de qualité environnementale et organoleptique, en accord avec les priorités du lycée Janson de Sailly certifié « Ecocert en cuisine » depuis 2013 : lutte contre le gaspillage alimentaire, tri, réduction et valorisation des déchets, prise en compte de la saisonnalité des produits...

La communauté éducative a également été consultée par le biais d'une équipe enseignante, le but étant d'imaginer, dans le cadre de ces marchés, des projets pédagogiques autour de l'alimentation (rencontre d'élèves, dégustation de produits...).

UNE ÉQUIPE
PLURIDISCIPLINAIRE
À VOTRE ÉCOUTE

UN FORMATEUR HYGIÈNE
ALIMENTATION



LE RESPONSABLE
TECHNIQUE HYGIÈNE
ET SÉCURITÉ

L'ÉQUIPE DE
RESTAURATION

LE POLE ADMINISTRATIF

L'ÉQUIPE ÉDUCATIVE

L'ÉQUIPE PLURIDISCIPLINAIRE À VOTRE ÉCOUTE

Lycée Janson de Sailly



M. CHAUMON, formateur
hygiène alimentation, garant
de l'achat responsable.



M. BOISSEAU, responsable
technique en charge de
l'hygiène et de la sécurité.



M. MICHEL, responsable du service
de restauration.



M. VALENTIN, gestionnaire
de stock.



Mme LORENZI-SA,
assistante du groupement
de commandes.