

# Restauration collective - Les Bases

La restauration collective :

Selon l'**arrêté ministériel du 8 octobre 2013** : « activité de restauration, hors foyer, caractérisée par la fourniture de repas à une collectivité de consommateur réguliers, lié par accord ou par contrat. »

Il existe **3 types d'établissements** :

- Les cuisines centrales
- Les cuisines satellites
- Les cuisines sur place

Cuisines centrales :

Les cuisines centrales élaborent les repas en vu d'être **livré** pour une collectivité (restaurant satellite par exemple).

Cuisines satellites :

Reçoivent la marchandise livrée par les cuisines centrales.

Rôles :

- Fournir le repas directement aux convives (= relais entre la cuisine et le consommateur)

Il n'y a pas de production sur place, uniquement des remises en température.

Les restaurants satellites ne sont pas équipés pour cuisiner et le personnel n'y est pas formé.

Il est cependant possible d'avoir des assemblages (tomates pré-coupées + vinaigrettes).

Cuisines sur place :

Repas élaborés sur le site de consommation.