



# LE SERVICE DE RESTAURATION SCOLAIRE

## 2. La fabrication

**Une cuisine centrale** à Vauvert (Agrément CE 30-341-002-FR) (600 à 800 repas/jour):

➤ Pour le service en remise directe du restaurant scolaire de **Vauvert centre** (120 à 160 repas/jour), de l'hébergement de groupes « La petite Camargue » et du centre de loisirs de **Vauvert**.

➤ Pour le service en liaison chaude des restaurants scolaires de

- **Vauvert Roujeon** (60 à 80 repas/jour), **Vauvert Abauzit** (35 à 45 repas/jour),
- **Gallician** (50 à 70 repas/jour), **Montcalm** (20 à 30 repas/jour),
- **Aubord maternel** (35 à 45 repas/jour), **Aubord primaire** (80 à 110 repas/jour),
- **Beauvoisin maternel** (65 à 90 repas/jour), **Beauvoisin primaire** (100 à 120 repas/jour)
- **Franquevaux** (17 repas/jour),

➤ Et pour le service en liaison chaude de l'hébergement de groupe «La Manadière » à **Le Cailar**, les centres de loisirs de **Le Cailar et Aimargues**.

▪ **Production 2011: 125 397 repas soit +1,2% de repas en plus par rapport à 2010**

☐ (6 cuisiniers - 3 livreurs - 3 véhicules de livraison )

**Du 1er janvier 2012 au 22 mai 2012 :**

☐ **+12,3 % de repas en plus par rapport à la même période en 2011**

**AIMARGUES - AUBORD - BEAUVOISIN - LE CAILAR - VAUVERT**



# LE SERVICE DE RESTAURATION SCOLAIRE

## 2. La fabrication

- En **2011**, **178 491 repas** ont été servis toutes activités confondues (**+2,5% par rapport à 2010**).
- Au 22 Mai 2012 : **+11% de repas servis par rapport à la même période en 2011**.
- **Prévisions pour 2012** : nous devrions approcher les **202 000 repas soit +13% par rapport à 2011** ( Impact des nouveaux lotissements sur Aimargues, Beauvoisin et Vauvert )



**AIMARGUES - AUBORD - BEAUVOISIN - LE CAILAR - VAUVERT**



## LE SERVICE DE RESTAURATION SCOLAIRE

### 3. Le prix d'un repas

- Il existe 2 types de prix de repas selon que l'on prenne en compte certains paramètres ou pas :
    - le coût de fabrication simple du repas :
    - le prix de revient global du repas :
  - Le coût de fabrication simple du repas tient compte de 3 postes de dépenses différents :
    - Le coût des matières premières ( achat de denrées alimentaires ) : **2,08€ en 2011**
    - Les frais de personnel de fabrication et de livraison ( cuisiniers, livreurs, intendance et conception des menus ) : **1,75€ en 2011**
    - Les frais de fonctionnement ( électricité, gaz, carburants, eau, produits d'entretiens, maintenance des installations des cuisines, assurances, entretien des véhicules, petits équipements, vêtements de travail, formations du personnel, etc.) : **0,46€ en 2011**
- **4,29€ en 2011**



**AIMARGUES - AUBORD - BEAUVOISIN - LE CAILAR - VAUVERT**



## *LE SERVICE DE RESTAURATION SCOLAIRE*

### **3. Le prix d'un repas**

- **Il existe 2 types de prix de repas selon que l'on prenne en compte certains paramètres ou pas :**

- le coût de fabrication simple du repas :
- le prix de revient global du repas :

- **Le prix de revient global du repas comprend en plus du coût de fabrication simple du repas ( 4,29€) d'autres types de frais :**

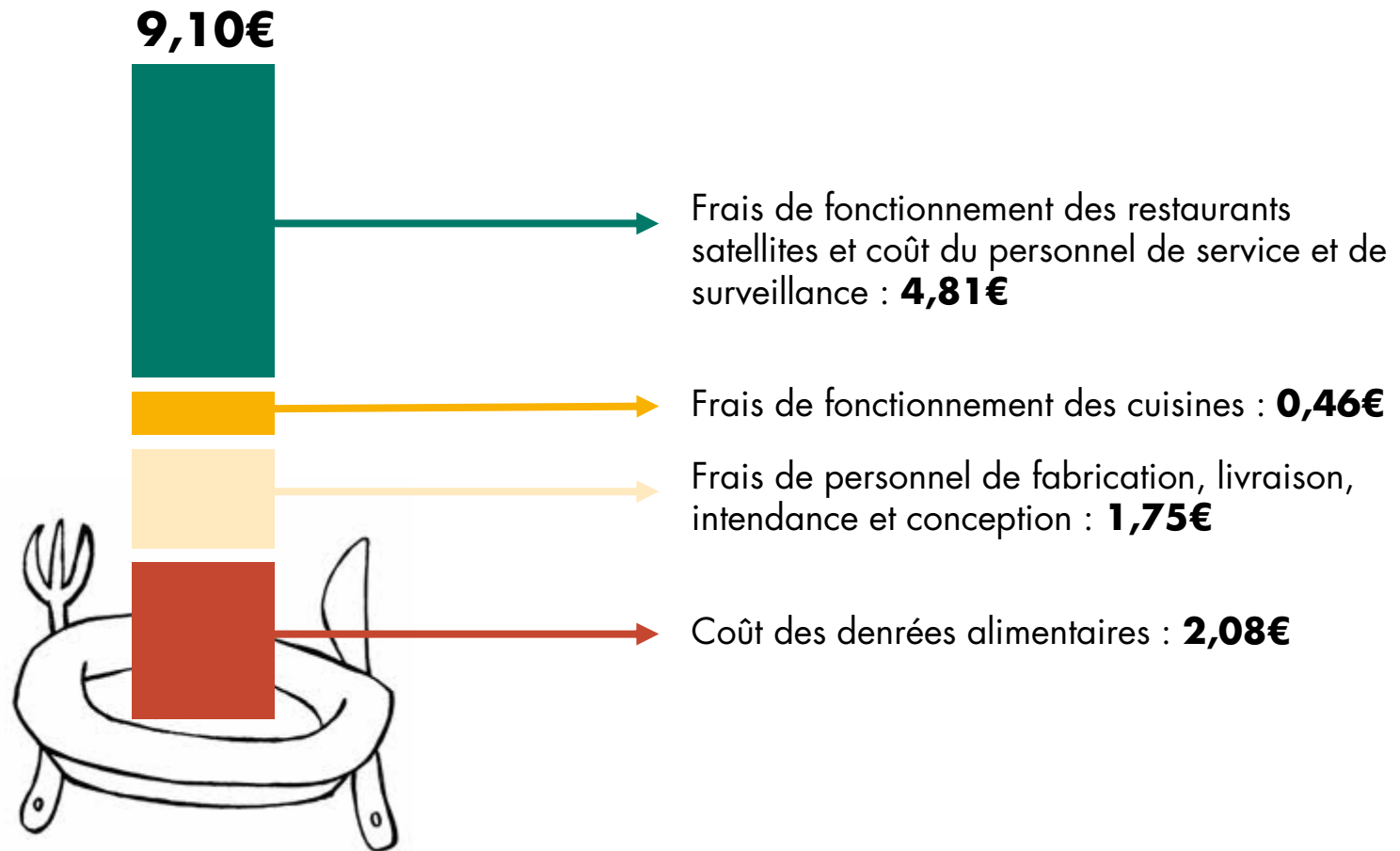
- Les frais de personnel de surveillance et de nettoyage et les frais de fonctionnement des restaurants ( électricité, gaz, eau, produits d'entretien, maintenance des cuisines satellites, assurance, petits équipements, vêtements de travail etc.) : **4,81€**

➤ **9,10€ en 2011**



## LE SERVICE DE RESTAURATION SCOLAIRE

### 3. Le prix d'un repas



AIMARGUES - AUBORD - BEAUVOISIN - LE CAILAR - VAUVERT