



# AÑO 2019

## ORGANIZACIÓN DEL SERVICIO DE RESTAURACIÓN DE LA CIUDAD DE ANGLET

### PROYECTO DE SERVICIO

Mantener la modalidad de cocina in situ (integrada) en escuelas y guarderías.  
Preferencia por el contacto directo cocina/comedor.

### OBJETIVOS

Adaptación del marco legislativo y regulatorio (ejemplo Ley Egalim del 30/10/2018).  
Sensibilización, evolución social/alimentaria.  
Desarrollo del proceso de calidad.

**Maritxu Miranda:** Establecimiento de horarios de trabajo anuales y vacaciones intra y extraescolares en colaboración con el sector RR.HH. del PR (Polo recursos).  
Interlocución 8 responsables de centros (jefes de cocina): recopilación datos ausencias, participación/sustituciones, comunicación/información, notas en tabloneros.  
Seguimiento del material, farmacia, equipos y EPI.  
Participación/anticipación/análisis de demandas de trabajo cocinas y comedores.

### Herramientas de dirección Francis Gausset/6 períodos laborales año natural

Modo bilateral: 6 X 1 hora con los 8 responsables del centro y adjuntos: Interlocución con los RUS (responsables de unidad escolar) y RUE (responsables de unidad extraescolar) y directores de guardería.

Modo grupo técnico: 6 X 2 horas con los 8 responsables de los centros.

Modo equipo completo: 2 a 3 veces al año.

Modo prestatario SOGERES: 1 hora por semana.

Modo interno Maritxu Miranda: 1 hora por semana.

### Francis Gausset 1er semestre 2019:

Jornadas de inmersión en cada cocina y comedor.

Encuentros individuales agentes + equipos.

Organización interna: general y por centro (servicios veterinarios + contrato SOGERES + DEJ y otros servicios municipales).

Material técnico (inventario en curso) + administración: acceso ordenador.

Diagrama de desarrollo: formaciones/FDP (ficha puesto)/EPI/material/trabajos cocinas/herramientas de evaluación/ratios/gestión de alimentos, residuos, productos/proceso ambiental...

## PROYECTO DE SERVICIO

Mantener la modalidad de cocina in situ (integrada) en escuelas y guarderías.

Preferencia por el contacto directo cocina/comedor.

## OBJETIVOS

Adaptación del marco legislativo y regulatorio (ejemplo Ley Egalim del 30/10/2018).

Sensibilización, evolución social/alimentaria.  
Desarrollo del proceso de calidad.

Maritxu Miranda: Establecimiento de horarios de trabajo anuales y vacaciones intra y extraescolares en colaboración con el sector RR.HH. del PR (Polo recursos).

Interlocución 8 responsables de centros (jefes de cocina): recopilación datos ausencias, participación/sustituciones, comunicación / información, publicación de notas.

Seguimiento del material, farmacia, equipos y EPI.

Participación/anticipación/análisis de demandas de trabajo cocinas y comedores.

## Herramientas de dirección Francis Gausset/6 períodos laborales año natural

Modo bilateral: 6 X 1 hora con los 8 responsables del centro y adjuntos: Interlocución con los RUS (responsables de unidad escolar) y RUE (responsables de unidad extraescolar) y directores de guardería.

Modo grupo técnico: 6 X 2 horas con los 8 responsables de los centros.

Modo equipo completo: 2 a 3 veces al año.

Modo prestatario SOGERES: 1 hora por semana.

Modo interno Maritxu Miranda: 1 hora por semana.

## Francis Gausset 1er semestre 2019:

Jornadas de inmersión en cada cocina y comedor.

Encuentros individuales agentes + equipos.

Organización interna: general y por centro (Servicios Veterinarios + contrato SOGERES + DEJ y otros servicios municipales).

Material técnico (inventario en curso)+administración: acceso ordenador.

Diagrama de desarrollo: formaciones/FDP (ficha puesto)/EPI/  
material/trabajos cocinas/herramientas de evaluación/ratios/  
gestión de alimentos, residuos, productos/política ambiental ...