

RESTAU'CO BULLETIN D'ADHÉSION 2024

Document à renvoyer par e-mail : admin@restauco.fr
ou par courrier à Restau'Co : 1, rue Tabourot des Accords, La Cuverie, 21000 Dijon



JE M'IDENTIFIE

JE SUIS L'ÉTABLISSEMENT

Nom de l'établissement :

Nombre de repas produits par an :

Adresse :

JE SUIS LE CONTACT / RÉFÉRENT

Nom : Prénom :

Fonction :

E-mail : Tel :

Adresse (personnelle, si adhésion physique) :



J'ADHÈRE

J'ADHÈRE COMME PERSONNE PHYSIQUE

(personne travaillant en restauration collective ou retraitée du secteur)

Tarif de l'adhésion : 25 €

J'ADHÈRE COMME PERSONNE MORALE

(Personne morale en charge d'un service de restauration collective en gestion directe ou gestionnaire de contrats de concession)

Tarif de l'adhésion : Selon le nombre de repas produits par an par l'établissement.

- | | |
|---|-------|
| <input type="checkbox"/> Moins de 50 000 repas / an | 105 € |
| <input type="checkbox"/> De 50 000 à 300 000 repas / an | 160 € |
| <input type="checkbox"/> Plus de 300 000 repas / an | 265 € |
| <input type="checkbox"/> Structure sans repas | 265 € |

J'ADHÈRE COMME GROUPE

(Personne morale regroupant des restaurants de collectivité ou association représentant un secteur d'activité ou un métier. Les sites appartenant à un groupe deviennent membres du réseau, voir ci-dessous)

Tarif de l'adhésion : 265 € + 20 €/site - Nombre de sites :

JE DEVIENS MEMBRE DU RÉSEAU

(Personne physique ou morale membre d'une association fondatrice du réseau Restau'co ou restaurant de collectivité membre d'un groupe adhérent à Restau'co.

Les membres ne sont pas adhérents, ils ne peuvent ni voter ni être élu dans l'association)

Tarif de l'adhésion :

- Membre d'une association fondatrice listée ci-dessous : **Gratuit**
 UDIHR ACEHF GOEES AJI 3Cerp ACCOT Gironde AFDN

- Membre d'un groupe : 20 €/site - Nom du Groupe :

LES VALEURS DU RÉSEAU RESTAU'CO :

Le réseau Restau'co s'engage à comprendre et respecter les différences entre les individus, les métiers (cuisinier, gestionnaire, gérant, directeur, personnel de restauration, diététicien ...), les secteurs enseignement, médico-social, entreprise ou administration...) et l'origine des structures (publiques ou privées). Il s'engage à prohiber toute discrimination, à valoriser chacun et à rechercher leurs complémentarités.

Le réseau privilégie la recherche de l'intérêt collectif au seul profit individuel. Les décisions du réseau sont prises de manière démocratique et participative selon la gouvernance précisée dans les statuts de l'association. Le réseau Restau'co valorise les compétences et renforce les moyens d'agir des équipes (élus, techniciens, usagers).

Les acteurs du réseau participent de manière libre, égalitaire et responsable à la construction d'un réseau en favorisant le partage de l'information et la reconnaissance du rôle de chacun.

Le réseau Restau'co est présent sur tout le territoire et animé par les administrateurs référents régionaux pour assurer un lien de proximité avec chaque adhérent, et proposer des espaces de rencontres et d'échanges conviviaux.

Le réseau Restau'co s'engage pour le développement d'une restauration collective responsable.

- En adhérant, je m'engage à respecter les valeurs du réseau et à participer à l'évolution d'une restauration collective responsable.
- J'accepte que mes données personnelles soient transmises à la presse partenaire afin de bénéficier de l'abonnement offert avec l'adhésion.

Fait à Le..... Signature :

SERVICES OUVERTS AUX ADHÉRENTS ET MEMBRES DU RÉSEAU

Accès au site Restauconnect.fr et aux services en ligne (actualités, offres d'emploi, guides, veille, questions aux experts).

Invitations aux salons professionnels et aux événements du réseau.

Accès aux services de formation, accompagnement et conseil du réseau.

Logiciel Menu-co : gratuité ou tarifs préférentiels selon les modules et/ou options choisi(e)s.

Possibilité de concourir aux Trophées du réseau (Le Gargantua, Trophée initiative, ...).

En cadeau, 2 abonnements à la presse professionnelle (Restauration Collective et Le Cuisinier).



Chers adhérents, nous sommes ravis de vous faire découvrir un ouvrage indispensable à notre métier :

La Cuisine Végétale de Référence l'ouvrage phare qui vous accompagnera dans la transition végétale de vos menus.

1008 PAGES POUR TOUT SAVOIR SUR LE VÉGÉTAL - Plus de 250 vidéos de formation sur les produits et recettes essentielles

Ce livre est le fruit du travail d'une équipe de chefs cuisiniers qui associe les compétences d'un nutritionniste, d'enseignants-formateurs et de chefs du pôle d'expertise culinaire végétale de Bonduelle, réunis autour de Frédéric Jaunault MOF primeur.

Restau'co vous permet de bénéficier gratuitement de l'ebook : la Cuisine de collectivité, 300 recettes, en commandant votre ouvrage.

Profitez de l'offre : 49 € au lieu de 74 €

Rendez-vous sur www.editions-bpi.fr pour passer votre commande, dès validation, contacter le service client qui vous mettra à disposition l'ebook offert au 01 41 40 81 40.

Pour plus d'information, contactez Aurélie des Editions BPI : arenault@editions-bpi.fr ou 06 37 72 27 03

ADHÉRENT PERSONNE PHYSIQUE

AUTORISATION DROIT A L'IMAGE

Je soussigné(e) [Nom, Prénom] :

Demeurant à [Adresse] :

Né (e) le : [date de naissance] à [lieu de naissance] :

Agissant en mon nom personnel.

Autorise

N'autorise pas

Restau'Co à utiliser et diffuser à titre gratuit et non exclusif des photographies me représentant, réalisées dans le cadre événements du réseau auxquels je participerai (Salon Restau'Co, Assises, SIRHA, etc.) ainsi qu'à exploiter ces clichés, en partie ou en totalité, à des fins d'exploitation non commerciale.

Les photographies susmentionnées sont notamment susceptibles d'être reproduites sur les supports suivants (liste non exhaustive) :

- Publication dans une revue, ouvrage ou journal
- Diffusion sur le site web intitulé www.restauco.fr et www.restauconnect.fr

Fait à Le

Signature :