



api

CUISINONS
L'AVENIR
AVEC PASSION



**NOTRE EXPERTISE CULINAIRE
DÉDIÉE À L'ENSEIGNEMENT**

MATERNELLE - ÉLÉMENTAIRE
COLLÈGE - LYCÉE
SUP - INTERNAT

UNE OFFRE CULINAIRE ADAPTÉE À CHAQUE ÂGE



Notre première ambition
est de rendre nos jeunes convives
**HEUREUX DE MANGER
DANS LEUR RESTAURANT !**

1 UNE OFFRE QUI RÉPOND À L'ATTENTE DES JEUNES CONVIVES

Nos recettes, nos menus, notre service sont construits en fonction **des besoins et des préférences de chaque âge**. Nos équipes sont formées à l'accueil des plus petits aux plus grands.

2 UNE PRESTATION DE QUALITÉ

Notre cuisine est cuisinée !
Nos chefs aiment travailler les **produits frais**. Nos acheteurs régionaux sélectionnent leurs approvisionnements auprès de fournisseurs **locaux** pour des partenariats sur du **long terme**, une meilleure maîtrise de **la qualité et plus de fraîcheur**.

3 UNE RESTAURATION RESPONSABLE

Nos restaurants sont engagés pour **optimiser** les approvisionnements, **lutter contre le gaspillage alimentaire** et favoriser le **bien-être** de nos convives et de nos équipes.



CHAQUE
ÉTABLISSEMENT
A SON PROPRE
MENU !



Nos expériences de restauration sont détaillées dans cette plaquette dans un cadre de sécurité sanitaire traditionnel.

Pendant une **période de sécurité sanitaire accrue**, (ex : pandémie) et quelle que soit sa durée, nos équipes sont formées pour mettre en place toutes les actions physiques et les **modulations d'offre alimentaire nécessaires**.

Notre service Qualité-Sécurité-Environnement assure **une veille continue** pour faire évoluer **les protocoles** en fonction de la situation sanitaire.

BON & DURABLE

NOS ASSIETTES ONT DU GOÛT

C'est la condition fondamentale pour
que chaque enfant mange.

Notre Chef cuisine prioritairement des ingrédients
bruts, frais, locaux et de saison.

On cuisine vraiment !

le Chef et son équipe lavent, épluchent,
détaillent, coupent...

Les menus sont **adaptés à chaque établissement.**



NOS CHOIX SONT RESPONSABLES

Le respect de la **saisonnalité** des fruits et légumes, la **limitation des impacts** de la restauration collective sur l'environnement, la promotion des **circuits courts**, le respect du bien être de chacun, la lutte contre le **gaspillage alimentaire**, nous ont naturellement amenés à devenir **partenaire** de la **Fondation pour la Nature et l'Homme.**

Fort de cette collaboration, nous pouvons vous accompagner pour mettre en place la démarche **"mon restau responsable"** dans votre restaurant.





**NOTRE CUISINE
EST À 100%**

ADAPTÉE AUX BESOINS
ET ENVIES QUI ÉVOLUENT
AVEC L'ÂGE DE NOS
CONVIVES



lin

entrées



**LE LÉGUME
AU CŒUR DE L'OFFRE**

LES JEUNES CONVIVES SE
SERVENT EN FONCTION
DE LEUR APPÉTIT GRÂCE
AU LIBRE-SERVICE.

ÉVEIL & RESPONSABILITÉ

NOUS ÉVEILLONS LA CURIOSITÉ DE NOS JEUNES CONVIVES

Pour inciter à la **découverte** : nous cuisinons des menus et des recettes **adaptés à leur goût**.

Pour les guider vers une alimentation équilibrée : nous mettons en place lors du service **des principes incitatifs encourageant les jeunes à aller vers les aliments les plus sains**.

Pour favoriser **l'autonomie** : nous offrons une liberté grâce au libre-service adapté à chaque âge.

Pour informer sur la loi EGALIM : nous promovons les **protéines végétales dans nos menus**.



MOINS DE GASPILLAGE ALIMENTAIRE PLUS DE QUALITÉ DANS L'ASSIETTE

L'incitation est plus formatrice que la restriction.

Nous agissons en cuisine et dans le restaurant pour réduire le **gaspillage alimentaire** avec des idées simples à mettre en oeuvre et **riches de résultats** pour permettre un choix adapté à sa faim ou son envie.

Comme par exemple le **libre-service** ou les desserts proposés en **deux tailles de portions**.

Ces actions sont couplées avec de la communication et des **opérations de sensibilisation** auprès des jeunes (Le Gaspillopain, la pesée des déchets, notre jeu « Ensemble pour ma terre »...).





NOS CHEFS CUISINENT AVEC PASSION



Nous cultivons la motivation de nos chefs
pour vous offrir la meilleure restauration.

CHAQUE JOUR, NOS CHEFS CUISINENT !

Ca paraît tellement évident,
mais nous tenons à le souligner :
chez Api Restauration, les Chefs
sont au quotidien, et en priorité,
en cuisine avec leur équipe !

1

Nos chefs sont intégrés :

Chaque nouveau salarié rencontre la
direction générale lors d'une journée
de cohésion d'équipe pour partager
les valeurs de notre entreprise.

2

Nos chefs sont formés :

Nos chefs et leurs équipes suivent
un parcours de formation spécifique
et adapté à la restauration des
enfants : l'accueil, les recettes, le type
de cuisine, les bonnes pratiques, les
spécificités par tranche d'âge...

3

Nos chefs sont accompagnés :

Chef de secteurs, diététiciens
nutritionnistes, formateurs QSE
et acheteurs régionaux sont
disponibles au quotidien pour les
accompagner.

4

Nos chefs partagent :

Autour d'un conseiller culinaire,
les chefs se retrouvent pour
échanger, découvrir, apprendre
et créer.

5

Nos chefs s'associent :

Chaque année, les rencontres des
chefs propose des collaborations
entre chef du traditionnel et du
collectif pour partager les savoir-
faire, créer et préparer ensemble
des menus à 4 mains.

6

Nous les reconnaissons :

Les recettes exclusives de nos chefs
sont mises à l'honneur chaque
année, dans un livre envoyé à
tous nos salariés Api. Ces recettes
sont reprises par nos chefs dans la
confection de leurs menus.

7

Et nous les consacrons :

Lors des Api d'Or : notre grand
concours culinaire national.
Il est ouvert à tous les salariés Api
pour que le talent et la créativité de
tous nos collaborateurs s'expriment.

**Nos Chefs partagent
leur talent avec vous !**
Rendez vous sur notre site :
www.api-restauration.com



UNE ÉQUIPE DE PROXIMITÉ À VOS CÔTÉS



Nos chefs de secteur assurent le **lien** entre votre établissement et la cuisine afin d'être **à l'écoute** des convives et **réactifs** à vos demandes.



Nos formateurs experts prodiguent des **formations spécifiques** à l'alimentation des enfants et adolescents, chez nos clients ou dans nos Instituts Culinaires.

Nos diététiciens(nes) régionales personnalisent les menus avec nos chefs, pour **les adapter aux goûts** de nos jeunes convives et répondre aux **besoins nutritionnels** des enfants.



Nos conseillers culinaires accompagnent nos chefs avec talent et **créativité**, dès l'ouverture d'un nouveau restaurant et au fil des besoins.



Nos référents achats : présents au sein de chaque agence régionale, ils prennent le relai pour effectuer le référencement de nouveaux **fournisseurs de proximité**.



Notre direction régionale est issue pour plus de 90% de la cuisine/restauration. Ce qui leur permet d'être plus **proche des équipes et des clients**, qu'ils connaissent et qu'ils rencontrent régulièrement.

Nos référents Qualité Sécurité Environnement contrôlent l'application des réglementations en vigueur **au sein de chaque établissement**.



Notre bureau d'étude CréApi réalise en interne tous les **projets d'aménagement et de signalétique** : vous profitez de notre expertise et de nos expériences pour un restaurant construit **sur mesure** avec vous et **visiblement différent**.





API RESTAURATION

UNE ENTREPRISE FAMILIALE INDÉPENDANTE

La société est libre de ses choix stratégiques et demeure sans contrainte financière d'investisseurs ou de capitaux extérieurs

ET ÇA CHANGE TOUT :

- Nos dirigeants vivent l'entreprise au quotidien et sont en prise directe avec la réalité.
- Nos circuits de décision sont courts, nous permettant ainsi d'être réactifs.
- Notre fonctionnement familial est pérenne, à l'abri des restructurations liées aux changements de direction.
- La moitié de notre chiffre d'affaires est consacrée aux achats alimentaires et ça se voit dans l'assiette !



Béatrice et Damien Debosque
Directrice Générale, Président Directeur Général

NOTRE ADN EST LE MÊME DEPUIS 1956 !

- Respect de nos équipes
- Sélection des produits
- Construction de partenariats durables avec nos clients
- Cuisine réalisée par nos chefs
- Recherche constante de nouvelles idées
- Simplicité et rigueur dans le travail

4^e OPERATEUR
EN FRANCE

+10%
DE CROISSANCE
MOYENNE INTERNE
DEPUIS 15 ANS

 
+900
PARTENARIATS AVEC
DES PRODUCTEURS
LOCAUX


**CUISINÉ
PAR NOS
CHEFS**

INGRÉDIENTS
FRAIS
DE SAISON
   

UN CONCEPT POUR CHAQUE ÂGE





EN
MATERNELLE/
ÉLÉMENTAIRE

Autonomie, plaisir
et découvertes



EN
COLLÈGE/
LYCÉE

Plus de fruits &
légumes et moins
de gaspillage



EN LYCÉE

Les tendances
de la street-food
dans votre cafétéria



EN INTERNAT

Enfin une
restauration
différente le soir
et le week-end !



EN
COLLÈGE/
LYCÉE

Pour une expérience
de restauration
en toute liberté,
économique et durable

Chaque établissement étant unique, chaque client ayant ses souhaits et la connaissance de son site, chez Api les concepts sont adaptables et personnalisables.

Créapi, notre bureau d'études, réunit pour cela les métiers de la conception, la communication, la décoration et l'agencement pour vous offrir le meilleur de notre expérience en adéquation avec vos attentes !