St Jean Hulst

COMMISSION RESTAURATION

Compte rendu de la réunion du 1er juin 2023

1 PRESENCES

	Présent	Excusé		Présent	Excusé
Représentants A.P.E. L			**ELEVES**		
Mme Graby		X			
			Inès Ruzé 6e	X	
Direction			Emilie Tessier 6e	X	
B. Airiau	X		Antonine Fabre-Falret 510	X	
C.Brüle-Hounkpatin	X				
C.Lemerle		X			
M. de Monts		X	Valentine RUZE 303	X	
F. Garces	X				
Scolarest			Diane Guias 1ere	X	
J-P. Joubert	X				

Nous abordons trois thèmes : organisation, qualité et quantité. Les remarques faites par un élève ne doivent pas être répétées par un autre. Il faut veiller à être le plus précis possible pour que des actions correctives puissent être proposées. Dans le compte rendu, les remarques sont regroupées par thème.
De plus, nous avons changé de prestataire depuis le retour des vacances de Pâques, Scolarest ayant repris en charge la restauration de l'établissement.
Les élèves présents ont présenté leurs commentaires de façon très claire. Nous les remercions pour la qualité de leur travail.

ORGANISATION – gestion des files, du tri, quantités disponibles, matériel…

Zone d'accueil :
Couverts trop haut pour être attrapés => c'est en effet ennuyeux, nous allons revoir les distributions. M. Joubert a mis en place un second service de couverts accessible aux plus petits, au niveau de la caisse.

Zone de tri / sortie :

Tapis roulant et échelles de plateaux : en fin de service, le précédent prestataire devait souvent empiler 3 plateaux pour éviter l'engorgement et la queue à la sortie. Le problème à été résolu depuis le changement de prestataire, ce qui est positif.

Vie scolaire :

Un problème entre les sixièmes et les cinquièmes a été signalé car les cinquièmes doublent les sixièmes dès qu'ils arrivent ce qui fait qu'ils attendent plus longtemps.

Personnel de Scolarest :

- Les élèves trouvent le personnel très agréable et souriant, les élèves connaissent bien le personnel, qui est resté bien que l'entreprise prestataire ait changé.
- Les représentants de l'APEL et de de l'école primaire n'ont pas pu se libérer pour cette commission. La prestation est conforme aux attentes. Néanmoins, des soucis d'organisation (personnel absent difficilement remplaçable) viennent perturber le service, notamment au 28 rue Rémilly. Le gérant a proposé une solution (transfert de personnel d'un site à l'autre) pour éviter que cela se reproduise.

QUANTITES :

Les élèves indiquent qu'il y a une amélioration au sujet des quantités servies.

Bar à légumes : il est bien mis en place mais le choix est trop limité.

Réassort des desserts : les ruptures en fin de service qui étaient fréquentes auparavant ont été résolues. L'organisation des passages implique que ce sont souvent les grands (donc les 3emes et 4emes) qui déjeunent à la fin.
Scolarest essaie de bien quantifier les desserts « stars » pour faire en sorte qu'il y en ait pour tous les élèves.

Les menus sont alternativement composés de :
- Entrée + plat et accompagnement + dessert
  Ou
- Plat et accompagnement + laitage + dessert

QUALITE :

Remarques sur les propositions culinaires.

Les plats sont assez variés mais certains se ressemblent d'un jour à l'autre, par exemple de la semoule puis du boulgour
Entrées : elles sont bien réparties.
Yaourts : les convives apprécient les yaourts de la marque Danone qui sont revenus avec Scolarest.

Echange avec les lycéens sur la cafétéria :

Attente longue => Le « click and collect » a été mis en place mais est très peu utilisé : il faut que les élèves l'utilisent plus, ce qui permettra de limiter l'attente. Il faudra communiquer sur ce service dès la rentrée de septembre.
Variété : Les paninis sont trop secs.
Micro-onde dans le foyer : la réponse reste non. Nous rappelons que l'apport de nourriture provenant de l'extérieur n'est pas autorisé et que l'utilisation des micro-ondes est strictement

réservée aux aliments achetés dans la cafétéria, pour des raisons de traçage (sécurité alimentaire) et d'hygiène (respect de la chaîne du froid).

Vie scolaire :

Pour la vie scolaire, depuis le changement de prestataire les repas sont plus faciles à gérer car il y a moins de queue, à l'entrée comme à la sortie.

La prochaine commission restauration se tiendra après la rentrée scolaire, le mardi 3 octobre 2023.
Une relecture des points mentionnés dans le présent compte-rendu sera effectuée en début de séance.

Merci à tous de votre participation.

DESTINATAIRES : membres de la commission, Scolarest, vie scolaire
C O P I E S : DIR – CEE – DAF – déléguée syndicale - secrétariat des personnels - affichage salles des personnels - cahier des DP – Intranet