COMMISSION RESTAURATION

Compte rendu de la réunion du 3 octobre 2023

1 PRESENCES

	Présent	Excusé		Présent	Excusé
Représentants A.P.E. L			**ELEVES**		
Mme Samaran	X				
			Bertille Galibert 6e	X	
Direction			Emilie Tessier 5e	X	
B. Airiau	X		Charles Schwerer 1ere	X	
C.Brüle-Hounkpatin	X				
C.Lemerle	X				
P. Quatrepoint	X				
Scolarest					
J-P. Joubert	X				
L. Hirsch	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.
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 :
Les couverts sont en rupture lors du 2eme service => une commande a déjà été passée. Elle sera reçue en semaine 41. Le taux de perte est important, en particulier sur les petites cuillères qui finissent à la poubelle.
Les couverts et plateaux sont plus propres que l'an dernier.

Zone de tri / sortie :
RAS

Vie scolaire :
La queue est mieux organisée (équilibre entre les deux files) que l'année dernière.

Personnel de Scolarest :

- Au primaire, la rentrée a été compliquée, notamment au 28 rue Rémilly (problème de personnel et de nettoyage). La directrice Mme Quatrepoint indique qu'il est nécessaire de réaliser un nettoyage approfondi au moins deux fois par an (Toussaint et Février par exemple).
- Toujours au primaire, il faut améliorer la présentation pour les maternelles : vaisselle plus pratique, réduire les mélanges dans l'assiette.

QUANTITES :

Bar à légumes : les bains-marie ont été remis en service. Les accompagnements (légumes et féculents) sont systématiquement mis à disposition, à l'exception des jours de frites (ce serait la cohue).

L'A.P.E.L signale des remontées concernant le manque d'entrées ou de laitages. Nous rappelons que les menus sont dorénavant à « 4 composantes ». Il est donc normal que tout ne soit pas proposé le même jour.

Les menus sont alternativement composés de :

- **Entrée + plat et accompagnement + dessert**
  Ou
- **Plat et accompagnement + laitage + dessert**

L'A.P.E.L signale également des messages de parents sur l'absence de pain : il n'y a pas eu de rupture constatée, sauf le temps de réapprovisionner pendant le service. Nous allons vérifier.

Certains messages sont arrivés directement à l'établissement, notamment sur le pain et les choix proposés (passage de 5 à 4 composantes). Il est ici rappelé que les élèves peuvent toujours demander à être resservis. Un audit indépendant sur la prestation (plats proposés et grammage) interviendra avant les vacances de la Toussaint.

QUALITE :

Remarques sur les propositions culinaires.

Riz : cuisson à revoir.
Entrées : les légumes sont appréciés, à proposer plus régulièrement.
En début d'année, il y a eu beaucoup (trop) de riz et semoule. Cela a été corrigé sur les 2 dernières semaines. La sauce est proposée à part (demande répétée les années précédentes), il ne faut pas hésiter à la demander (certaines remontées font a contrario état du manque de sauce ☹).
Desserts : depuis le début de l'année, il y a eu 2 fois des desserts « achetés » (type donuts). Les pâtisseries faites maison sont préparées le mercredi et proposées alternativement au primaire ou au secondaire le jeudi.

Echange sur la cafétéria (lycéens) :

Les avis sont globalement positifs. Pour ceux qui déjeunent tous les jours se pose le sujet de la variété (paninis, sandwiches, bagels). Scolarest indique qu'il y a aussi une proposition de « plat du jour » et de snack chaud.

Vaisselle : les bols (non jetables) ont tendance à disparaître : sur 10 bols, seulement 5-7 sont retournés. Il faudra sans doute réfléchir à un système de consigne car le coût sera trop important pour l'établissement. Pour mémoire la vaisselle jetable n'est plus autorisée.
Click & collect : ce système est fonctionnel et permettrait de réduire les temps d'attente. Le lycéen présent, par exemple, n'est pas au courant de cette possibilité. Scolarest va travailler avec son service marketing pour communiquer sur cette offre directement auprès des élèves et proposer une meilleure sianlétique. Les affiches seront transmises à la vie scolaire pour affichage dans les couloirs.

La prochaine commission restauration se tiendra le jeudi 18 janvier 2024.
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