St Jean Hulst

COMMISSION RESTAURATION

Compte rendu de la réunion du 29 septembre 2022

1 PRESENCES

	présent	excusé		présent	excusé
Représentants A.P.E.L			**ELEVES**		
Mme Graby	x				
Direction			INES RUZE 601	X	
B. Airiau			ANTONINE FABRE FALRET 510	X	
C.Brüle-Hounkpatin	x		HEND MERCHAOUI 403	X	
C.Lemerle	x		AGATHE COLCOMBET 403	X	
P.Quatrepoint			Valentine RUZE 303	X	
ELIOR			Capucine LOTTIN 202	x	
M. Duran	x		Vassitch Anastasia en 103	x	
M. Chauveteau	x		Thomas de Miollis en T09	x	

Pour le nouveau prestataire de restauration, la société ELIOR, il s'agit de la première commission restauration. 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. Elior indique que des commentaires peuvent être donnés le jour même aux cuisiniers, que vous connaissez ! Elior et la direction répondent aux remarques au fil de l'eau. Dans le compte rendu, les remarques sont regroupées par thème.

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

Couverts trop haut pour être attrapés => c'est en effet ennuyeux, nous allons revoir les distributions.
Cuillères avec résidus. Ou manquantes => Mise en place d'un bac pour récupérer les couverts sales. Le réassort de petites cuillères est arrivé mi-septembre, mais il y a en effet besoin de les renouveler très fréquemment.
Nous sommes en attente d'un distributeur de serviettes en papier.
Sel à disposition=> pas possible (contrainte du GEMRCN, règlement concernant la qualité nutritionnelle des repas servis en collectivités), mais nous allons essayer d'en mettre à la caisse.

Certains élèves mangent plus tard que prévu parce qu'ils n'entendent pas lorsque les surveillants appellent => nous allons en parler à la vie scolaire.
Ordre de passage pas communiqué aux classes=> nous allons en parler à la vie scolaire.
Il faudrait de plus grosses portions => mise en place d'une assiette « étalon » avec le prestataire, pour que les cuisiniers aient en tête les portions attendues. Il ne faut pas hésiter à demander du rab. Dans tous les cas, les élèves sortant du self ne doivent pas avoir faim.

Lors du 2eme service, il n'y a plus de tri des déchets=> En effet, ce n'est pas surveillé. La signalétique va être réinstallée en début de semaine prochaine. Le principe reste le même qu'auparavant: le non-alimentaire est trié par les élèves. Les bio-déchets sont regroupés dans l'assiette par les élèves puis triés derrière la plonge pour aller dans des poubelles spécifiques ;
Il y a également eu une panne des tapis roulants. Des échelles de débarrassage sont prévues (délestage) mais elles sont vite remplies => s'assurer que les échelles sont bien vides avant le gros départ à 13h20

Bar à légumes : était disponible la semaine dernière et très appréciable. Les bains-marie vont être réparés. Elior va proposer également des améliorations pour la « table de partage ».

Réassort des entrées, du pain, de certains plats : il y a eu plusieurs couacs, surtout les 2 premières semaines. L'équipe est maintenant stabilisée depuis 10 jours, donc ces ruptures sont plus rares et sont vouées à disparaître.
Pb d'eau le 1er jeudi : il s'agissait d'une panne. Des bouteilles d'eau ont été fournies ce jour-là.

En fin de 2eme service : plus de desserts ! Pourtant il y a 1200 desserts préparés, donc toujours plus que le nombre total de repas servis ! Plutôt un problème de réassort ponctuel sur une des deux lignes. Cela va être vérifié.

Yaourts considérés comme des desserts => information à faire passer sur la logique de 4 composantes. Les menus proposent selon le jour:

- Une entrée, un plat avec accompagnement, un dessert (y compris le yaourt)
- Un plat avec accompagnement, un laitage (fromage ou yaourt) et un dessert.

La corbeille de fruits est proposée dans les lignes de caisse, à côté du pain. Les élèves peuvent donc prendre un fruit en plus du menu prévu.

Pain : parfois 8 morceaux de pain sur un seul plateau (et le suivant n'en a plus !). La sensibilisation des élèves est prévue lors de la semaine de lutte contre le gaspillage alimentaire.

QUALITE : remarques sur les propositions culinaires.
Moins souvent du riz, et le faire plus cuire => remarque bien notée
Diversification : beaucoup de semoule. Meilleur que l'année dernière mais un peu toujours la même chose. => en effet il y a eu une rupture sur le féculent un vendredi, qui a été remplacé par de la semoule. De la semoule était également prévue le lundi suivant au menu.
Est-il possible d'avoir du poisson sans arête ? => on essaie d'arrêter le poisson carré. En général, on sert des espèces de poissons avec peu d'arêtes mais il peut en rester.
Trop d'eau dans les pâtes => Difficile à éviter dans un établissement scolaire. Ce problème est lié au mode de préparation (cuisson en grandes quantité, puis arrêt de la cuisson avec eau froide, puis mise en température, avec ajout de matière grasse). Sur la fin de bac, les graisses s'accumulent. On va essayer de mettre des grilles au fond des bacs pour limiter l'impression de gras.
Frites molles => Durée de vie d'une frite = 3 minutes, donc c'est difficile de les garder « croustillantes ». Il s'agit de frites fraiches. Nous allons regarder comment améliorer.
Viandes grasses (gras autour de la viande) => Il faudrait que ce type de commentaire soit plus précis car on ne sait pas de quelle viande nous parlons. Le chef propose de faire visiter les stocks. Cela peut être organisé lors d'une commission restauration.
Pain « trop farineux ». Au contraire, certains le trouvent meilleur. Une question de goût ?

Echange avec les lycéens sur la cafétéria:

Problème de place. Des chaises ont disparu, on en a recommandé. Quand il pleut, pas d'espace disponible.
Attente très longue, jusqu'à 40 minutes de queue (et pour les derniers, ne restait que du sucré !). Malgré 2 caisses ouvertes.
La mise en place d'un click and collect va permettre d'alléger la fréquentation, surtout pendant la 2eme période de service. Une troisième ligne de service sera probablement mise en place.
Panini au chocolat et bagel : super ! Plus généralement, la qualité est appréciée.

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).

Remarques de l'AP.EL :

Quelques remarques de parents mais pas énormément. Qualité meilleure, et notamment sur le pain.
Attente au snack, et aussi au self. Il faut trouver des solutions, évoquées en cours de commission.
Plats type hachis, moussaka : c'est bien fait maison. En revanche, pour la purée « maison », ce n'est pas possible, sans le matériel approprié => nous étudions les devis.
Aujourd'hui : nous sommes sur un approvisionnement de plus de 70% de produits frais.

Primaire :

Choix des légumes : il doit être proposé d'emblée. Les assiettes ne peuvent pas être présentées avec le seul féculent.
Le personnel au 28 est stabilisé (beaucoup d'intérimaires en septembre).
Au self, au 16 rue Rémilly : nous suggérons de présenter 3 assiettes témoins (petite, moyenne et grande taille) pour habituer les enfants à ne pas gâcher, en fonction de leur appétit.

La prochaine commission restauration se tiendra le jeudi 19 janvier 2023.

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