

COMPTE RENDU
COMMISSION RESTAURATION
du 12 NOVEMBRE 2019

Participants

LSPB:	M. Barach/ M. Andrei/ M. Guyon
ERES:	M. Lorin/ M. Plessis
APEL:	Mme Gleyze, M. Tomat
Infirmierie:	Mme PINAS
Professeur:	Mme Collado
Société de restauration:	M. Hirsch, M. Bouchard, Denis Goby
Elèves:	3 élèves par niveaux du collège, lycée et Internat

Contexte:

- Mécontentement général sur la prestation rendue par la société de restauration Scolarest
- A la demande de l'AGPP, le cabinet ERES est chargé de faire un audit de la prestation de Scolarest sur une durée de 1 an

Objectif de la réunion:

- Recueillir les attentes et remarques de la part des élèves, parents, professeurs.
- Discussion sur les actions que Scolarest doit suivre afin de répondre aux attentes.

Remarques	Actions
SELF ET CAFETTE	
	<ul style="list-style-type: none"> - Nouveau chef depuis décembre (plus expérimenté et motivé)
<p>Légumes trop cuits, plein d'eau, sans goûts et pas assez frais. Avoir des potages de légumes</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Courgettes, aubergines et carottes 100% frais, de saison et préparés sur place - Potage de légumes tous les jours préparés sur place
<p>Qualité de la viande mauvaise (trop gras ou trop secs, trop de sauce, froid...)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Viande et volaille 100% origine France (hors produits élaborés et agneau) « Race à viande » pour sautés et rôti de bœuf - Bouillon de légumes et jus de cuisson pour la viande
<p>Problème de quantité à partir d'une certaine heure</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Supervision d'un gérant jusqu'à 13H depuis le 4/11
<p>Demande de fruits Bio</p>	<ul style="list-style-type: none"> -Pommes 100% bio
<p>Changer brocs à eau en plastique par de l'inox</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Devis à présenter
<p>Servir les sauces à part et avoir des condiments à part</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Table à condiments en test le soir pour les internes (voir le comportement et les coûts)
<p>Trop de gâchis de pain</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Pain de meilleur qualité individuel en test au lycée. - Le 1^{er} gratuit et les autres payants
<p>Plus de Café à la cafette</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Renouvellement de 2 machines

Remarques	Actions
Chaises cassées	-Renouvellement programmé
Manque de plats à un étage mais pas aux autres	- Revoir l'implantation du bar à légumes à l'étage du collège
Pas d'animations depuis la rentrée	- Programme à proposer
Limiter le nombre de dessert par élève	- 2 desserts max/élève
Trop de changement dans les menus	- Tableau de bord avec les changements
Rupture de produits dans les bacs	- Anticipation du remplissage des bacs
Mise en place d'1 repas végétarien/semaine	- Fait à partir du mois de Novembre
Demande de compote sans sucre ajouté	ok
Les collégiens aimeraient se resservir de féculents	- Installation électrique à prévoir
Plateaux mouillés, couverts et verres sales	- Le sujet va être traité

Remarques	Actions
INTERNAT	
Ont l'impression d'avoir les restes du déjeuner	- Le plat du déjeuner ne peut être qu'un 3eme choix
Pas de visibilité sur les menus	- Transmission des menus avec pictogramme
Demande de plats plus originaux	- 1x/semaine: animation le Jeudi
Jus orange amer	- Dosage de ma machine par un technicien
Chocolat à l'eau	- Chocolat mis à part

Contrôle des actions:

- ERES va se déplacer au self tous les mois et 1/2 pour contrôler les engagements de Scolarest (1^{er} déplacement effectué en Décembre avec contrôle des stocks, photos des étiquettes des produits, pas de déjeuner pris...)
- L'APEL prévoit 1 déjeuner/mois (déjeuner le 17/12) et ajustement si nécessaire avec le représentant de Scolarest sur place

1eres impressions du déjeuner en décembre:

- légumes très bons et frais.
- bon potage
- Pommes bio
- présence des compotes sans sucre ajoutée
- les collégiens se servent aux mêmes des entrées ce qui leur plait (entrée à l'assiette auparavant)