Commission restauration du jeudi 16 novembre 2023

Etaient présents :

	Représentant	Classe	Présent/absent/Excusé
6è	Côme GOULART	6è C	Présent
	Octave PARIES	6è D	Présent
5è	Benjamin FEINGOLD	5è C	Présent
	Florentin MORIN	5è D	Excusé
	Melvil DARRAS	5è H	Présent
4è	Amaury GERVY	4èI	Absent
	Mahé GROUILLER	4èI	Absent
3è	Ulysse COSTA	3è C	Présent
	Lucas MASSE	3è E	Présent
2de LGT	Maïwenn YAO	2deG	Excusé
	Diane GOUJON DAVID	2deG	Excusée
	Raphaëlle KUNTZ (suppléant)	2nde	Présente
	Louis TAPIA LACOMBE (suppléant)	2nde	Présente
1ère LG	Joseph FERRARI	1ère G	Présent
	Samuel KOCH	1ère G	Présent
Tle LG	Martin GRUE	Tle F	Présent
	Emilien DAMYANLIEV	Tle F	Présent
Tle K	Romain PARLANT	Tle K	Excusé
	Maxime MANDRET	Tle K	Excusé
Pro - Techno	Melvil DUBOIS LAXIONNAIRE	2de J	Présent
	Oscar MOREAU	2de J	Présent
	Titouan RAVEL	1ère K	Présent
	Quentin CHAILLET	1ère K	Présent
	Fares MANSOURI	1ère J	Absent
	Noemie RENEAUME	1ère J	Absent
	Maxime MANDRET	Tle K	Absent
	Romain PARLANT	Tle K	Absent
	Ilhan OZGUR	Tle J	Absent
CPGE – ECAM	Maxence THEARD	PT	Présent
	Romain LESUR	PT	Présent
Internat collège	Martin LEDAIN	Collège	Excusé
Internat collège	Arthur MANO (suppléant)	Collège	Présent
Internat lycée	Alexandre LEDOUX	Lycée	Présent
Internat étudiant	Maxence LABIT	ECAM FOURIER	Présent
Adultes	Laura COLLADO	Professeur	Présente
Chef établissement	Gabriel ANDREI		
Directeur de Vie Scolaire	Jean GUYON		Présent
SCOLAREST	François BRANGER		Excusé

SCOLAREST	Rand ALONZO		Présent
APEL	Larissa GAGLIARDI		Présente
APEL	Amélie VILLARD		Excusée
Infirmerie	Sandrine PINHAS		Présente

Relevé de séance rédigé par Jean GUYON

De l'avis de tous :

- **Beaucoup de satisfaction** sur le plan de la qualité et du goût de ce qui est servi.
- **Le potage est apprécié.**

Ce qu'observent les adultes (compte rendu à part) :

- Quant au contenu :
  - Le potage est apprécié. Attention à la visibilité de cette proposition au restaurant des adultes.
  - Les plats sont bons.
  - Les desserts maisons sont très appréciés.
  - Il impossible de se servir d'une salade en cafétéria et de la régler en salle des adultes. Confirmé par SCOLAREST.
  - Des légumes « vapeur » sont proposés. SCOLAREST envisage de proposer des plats « vapeur ».
- Quant au confort :
  - Merci pour le bon accueil. Jennifer est très appréciée à la cafétéria.
  - Attention toutefois à une ouverture à temps pour les personnels d'éducation attendus dès 11h05 dans leurs missions du temps de midi.
  - Les grillades vont être remises en route, deux fois par semaine.
  - Il est demandé à l'établissement de mettre en place une fontaine à eau dans le restaurant des adultes.
  - Disposer des menus à l'avance : les menus sont disponibles sur l'application « foody ».
  - Prévoir un rail pour poser les plateaux au comptoir des pains et autres olives. Le rail existe et le comptoir va être rangé pour le libérer.
  - Les convives se croisent entre le comptoir et le salade bar. L'agencement des plats est revu pour limiter les croisements. Les convives ont à se servir des entrées et desserts avant de s'adresser au comptoir.
- Quant au prix :
  - Poser le prix des plats à l'entrée de la chaîne.
  - Le poisson est onéreux. Il faut noter qu'il s'agit de poisson frais et que ce produit est cher.
  - Il arrive des erreurs d'encaissement et elles ne peuvent pas être corrigées sur place : demander à la caisse de délivrer un ticket à produire à la comptabilité pour remboursement.

Ce qu'observent ou demandent les collégiens :

- Quant au contenu :
  - **Les entrées sont bonnes et variées** bien que la betterave soit peu appréciée.
  - **Disposer de plus de condiments et d'assaisonnements**.

    Les assaisonnements sont mis à disposition en fonction des plats proposés. Le ketchup, la moutarde ou la mayonnaise ne sont donc pas systématiquement proposés.
  - **Proposer d'autres plats que les pâtes** qui viennent trop souvent. Il y a de l'huile dans les pâtes.

Chaque jour, SCOLAREST propose un féculent et un légume… On peut prendre des légumes comme alternative aux pâtes ou aux pommes de terre.

Il est rappelé que le mardi est un jour végétarien. On ne peut pas proposer de protéine ce jour-là. Des pâtes sont proposées comme alternative.

SCOLAREST ne met pas d'huile dans les pâtes mais un peu de beurre pour éviter que les pâtes ne se dessèchent à attendre trop longtemps dans les armoires chaudes.

Attention de ne pas trop se servir. Revenir se servir si on a faim.

- **Varier la proposition de poisson est insuffisante**.

  SCOLAREST propose trois sortes de poisson : Cabillaud, lieu noir et colin. Cela dépend du marché.

- **Equilibrer les repas au moyen des légumes**.

  Le concept prévoit que les élèves ont le choix. L'équilibre existe mais il est une question de liberté personnelle.

- **Varier la proposition de desserts**. Il manque régulièrement des desserts en fin de service.

  Les desserts manquent parce que certains les volent. A chacun de veiller à ce que les desserts ne soient pas dérobés (autorégulation).

- **Proposer des yaourts aux fruits ou du fromage à la découpe**.

  SCOLAREST propose du fromage blanc à volonté. Ce fromage est toujours accompagné de fruits en salade. Il est possible de mixer.

  Le fromage à la coupe et les yaourts en pot ne sont pas proposés car ils sont l'objet de l'incivilité des élèves (vols).

- **Rendre les menus de semaine aussi bons que ceux du mercredi**.

  Les convives étant moins nombreux, il est possible de proposer des plats plus recherchés ou plus élaborés.

- Quant au confort :
  - **Veiller à la propreté de la vaisselle**.

    SCOLAREST va mettre en place un jet d'eau à la plonge de manière à effectuer un premier nettoyage avant la mise en machine. SCOLAREST demande également aux élèves de bien vider les assiettes avant de les présenter sur le tapis roulant.

  - **Raccourcir les temps d'attente et éviter les bousculades**.

    Les adultes présents s'efforcent de fluidifier et policer les passages. Ainsi, très régulièrement des jeunes sont invités à sortir des files parce qu'ils poussent et chahutent quand ils ne cherchent pas à frauder.

    Il tient à la discipline de chacun de se tenir correctement dans les rangs. Par ailleurs, nous rappelons à tous qu'il est inutile de se précipiter à l'entrée du restaurant : cela est facteur de stress, de bousculades et augmente les temps d'attente. Il faut prendre le temps de venir au fur et à mesure du temps de service.

<u>Ce qu'observent ou demandent les lycéens et les étudiants</u> :

- Quant au contenu :
  - **Restaurant/cafétéria : c'est bien d'avoir le choix.**
- Quant à l'organisation :
  - **Comment raccourcir le temps d'attente ?**

    Restaurant/cafétéria : c'est bien d'avoir le choix. Il reste que le « clic and collect » n'est pas encore en place et que la ligne Speed est insuffisante.

    La Vie Scolaire veille à ce que les passages soient fluides. Elle déplore quelques incivilités : des lycéens tentent de passer par la file des étudiants ; d'autres cherchent à entrer par les portes de sortie. Tout cela participe de la lenteur du passage.

Le ligne « speed » attire par sa qualité. La Vie scolaire doit se montrer attentive à ne pas laisser passer les jeunes qui n'en ont pas besoin et qui changent de file une fois qu'ils ont entrés. C'est exaspérant et cela ralentit le service.

Le clic and collect n'est pas la solution a tout et demandera une certaine discipline : décider à 08h00 du matin de ce que l'on déjeunera durant le temps de midi demande une certaine souplesse.

Penser à sortir dès que l'on a terminé pour laisser sa place aux suivants.

- Quant au confort :
  - **Veiller à la propreté de la vaisselle**.

    SCOLAREST va mettre en place un jet d'eau à la plonge de manière à effectuer un premier nettoyage avant la mise en machine. SCOLAREST demande également aux élèves de bien vider les assiettes avant de les présenter sur le tapis roulant.
  - **Revoir l'équipement de la restauration** :

    Equiper la cafétéria d'une fontaine à eau.

    La taille des verres de la cafétéria a changé. Le contenu servi reste cependant le même.

    Revoir les visuels des poubelles pour rendre le tri plus aisé (déchets alimentaires, etc.) : des visuels plus larges, plus parlants, des couleurs… mais aussi, charge aux élèves de pousser leurs déchets au-delà de l'entrée de la poubelle pour éviter les débordements.
  - **Attention à la fin de service**.

    Il peut manquer des couverts et des verres.

    Il peut manquer certaines propositions du menu.

<u>Ce qu'observent ou demandent les internes</u> :

- Quant au contenu :
  - **Ce qui est apprécié :**

    Le choix de ce qui est proposé le matin, au petit-déjeuner.

    Les entrées froides le soir. Les pâtes au pesto et les pâtes en entrée…

    La possibilité de se resservir le soir (sauf la protéine : grammage normé).
  - **Ajouter :**

    Plus de viennoiseries le matin et au goûter.

    Proposer plus souvent des flocons d'avoine au petit-déjeuner.

    Plus de Nutella. SCOLAREST sert déjà quatre types de confitures.

    Varier les jus de fruits au goûter : moins de jus de raisin et plus de multifruit, ananas, pomme.

    Varier plus encore les soupes proposées le soir.

    Proposer un café le soir ?
- Quant à l'organisation :
  - **Certains manques quand on arrive en fin de service.**

    Ouvrir deux stands pour fluidifier les passages ?

    Demander aux personnels de ne pas fermer avant 19h45.

    Les boissons en canettes.
  - **Proposition végétarienne ou pas : même prix.**

    Moduler les prix ?
  - **Attention à la fin de service**.

    Il peut manquer des couverts et des verres.

    Il peut manquer certaines propositions du menu.

Ce que dit l'établissement :

- Les incivilités :
  - Les vols sont inacceptables. Ils créent la pénurie et privent les camarades de leur part légitime.
  - « L'oubli » des plateaux est intolérable. Il fait peser sur des camarades le soin de les porter à la desserte.
  - Les changements de file d'attente et les dépassements sont pénibles car ils augmentent le temps d'attente des autres.

    La vigilance des personnels d'éducation et de service ne saurait remplacer l'AUTOREGULATION des jeunes. Le vol, l'incivilité sont affaire de tous : laisser un camarade partir sans son plateau ou passer devant dans la file, c'est accepter qu'un jour ces actes inacceptables se retournent contre soi !

La partie « restauration des personnels » fait l'objet d'un compte rendu séparé.

Jean GUYON