

Commission restauration du jeudi 14 novembre 2024

	Représentant	Classe	Présent/absent
6è	ZILLIOX Jules	6è B	Présent
	TORCHEUX Joseph	6è H	Présent
5è	BELLINI Antonin	5è E	Présent
	GOULART Côme	5è E	Présent
4è	CESPEDES Elias	4è D	Présent
	ALESSANDRA Jules	4è D	Présent
3è	GROUILLER Mahé	3è F	Présent
	GERVY Amaury	3è E	Présent
2de LGT	DROUET Sarah	2de H	Absente
	ZILLIOX Arthur	2de D	Absent
1ère LG	HERMET Jean Baptiste	1ère I	Présent
	DERUE BERNARD Joshua	1ère I	Présent
Tle LG	PATERNOSTRE Oscar	Tle D	Présent
	LABROUSSE Hadrien	Tle I	Présent
Pro - Techno	ZANI Pierre	Tle K	Présent
	HORAIN Noah	2de J	Présent
BTS – licence pro			
CPGE – ECAM			
Internat collège	ISAJA Thomas	4è G	Présent
Internat lycée	Charles d'ANGLADE	Tle J	Présent
Internat étudiant	THOMAS Quentin	ECAM FOURIER	Présent
Adultes	COLLADO Laura		Présente
Chef établissement	Gabriel ANDREI		Excusé
Directeur de Vie Scolaire	Jean GUYON		Présent
SCOLAREST	Cédric WEBER		Présent
SCOLAREST	Rand ALONZO		Présent
APEL	Larissa GAGLIARDI		Présente
APEL	Amélie VILLARD		Présente
Infirmierie	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 de la quantité de ce qui est servi.
- Collégiens, lycéens et étudiants **déplorent** :
 - Des couverts, des assiettes et des verres paraissent parfois sales.
 - Le manque de variété des plats.
 - Le riz, les pâtes et les pommes de terre sont cuits de manière inégale. Parfois durs, trop secs, le riz, les pâtes et les pommes de terre sont parfois trop huileux, trop humides, pas assez cuits.

Ce que demandent les collégiens :

- Quant au contenu :
 - Plus de plats à thème, originaux.
 - Plus de variété dans les desserts.
 - Des plats chauds durant tout le service.
 - Le respect des plats annoncés sur le menu.
 - Disposer du sel en suffisance.
 - Du pain jusqu'à la fin du service.
 - Des desserts jusqu'à la fin du service.
 - Une mousse au chocolat moins sucrée.
 - Du ketchup et de la mayonnaise tous les jours
- Quant à l'organisation :
 - Le respect de la répartition des collégiens entre les tables bleues (6^{ème} – 5^{ème}) et les tables jaunes (4^{ème} – 3^{ème}).
 - Le respect des files d'attente par les resquilleurs, tant à l'entrée du restaurant qu'à l'intérieur de la salle.

Ce que demandent les lycéens et les étudiants :

- Quant au contenu :
 - La viande est souvent onéreuse et servie en quantités inégales.
 - A la cafétéria :
 - ✓ Les « formules » sont souvent préparées en nombre insuffisant.
 - ✓ Les frites ne sont pas assez cuites quand il y a affluence.
 - ✓ Les propositions sont souvent onéreuses.
- Quant à l'environnement du repas :
 - Il manque des carafes.
 - Il est difficile d'atteindre ce qui est préparé dans les bols du speed.

Ce que demandent les internes :

- Quant au contenu :
 - La soupe est souvent trop salée.
 - Il n'y a pas assez de yaourt « panier de fruits ».
 - Les pommes de terre à l'huile et le riz reviennent trop souvent.

Ce que propose SCOLAREST :

La société de restauration prend bonne note des demandes formulées.

Lorsqu'une anomalie est constatée, **ne pas hésiter à le signaler immédiatement** aux personnels de SCOLAREST ou bien aux personnels de la Vie Scolaire présents.

- **Quant à la propreté de la vaisselle :**
 - Le calcaire laisse des dépôts sur de nombreux verres malgré les bains spéciaux utilisés pour l'enlever.
 - Il est demandé aux convives de bien débarrasser leur assiette au moment du tri pour faciliter l'action du lave-vaisselle.
 - Il faut laisser de côté les couverts et la vaisselle jugés insuffisamment propres. Ils sont récupérés et lavés.
- **Quant à la variété des plats :**
 - Une animation a lieu tous les mois avec des plats originaux. La décoration des salles rappelle le thème de ces animations. Pour rendre cette variété plus sensible, une information particulière sera affichée sur les écrans numériques de l'établissement.
 - Quatre ou cinq choix de garniture : riz, pâtes, semoule, boulgour, pomme de terre. Des légumes sont régulièrement proposés, comme les haricots verts ou les brocolis.

- Les légumineuses sont pour l'instant interdites au regard de consignes nationales liées à la nécessité de trempage. Cette interdiction pourrait être levée progressivement.
- **Quant à la variété des desserts :**
 - La compote est servie trois fois par semaine ; les élèves ont de la pâtisserie faite sur place deux fois par semaine. Outre ces propositions régulières, sont également proposés, entre autres, de la salade de fruits, de l'île flottante, de la crème au chocolat, du brownie, etc.
 - Du fromage blanc est servi tous les jours.
- **Quant au respect des menus annoncés :**
 - D'une manière générale SCOLAREST s'efforce de respecter les menus annoncés.
 - Il peut arriver que SCOLAREST propose en cours de service des plats préparés pour les adultes. Il peut arriver également que le plat prévu soit remplacé en fin de service quand celui-ci vient à manquer.
- **Quant à la restauration lycée :**
 - Les parts de viande sont d'un grammage normé par un cahier des charges national. Ne pas hésiter à demander si l'on estime que la part est insuffisante et ne correspond pas à la part normale.
 - Les prix de la restauration et de la cafétéria sont fixés par l'établissement et non pas par SCOLAREST.
 - Il arrive que des « formules » soient préparées et restent. Le manque ou l'abondance sont difficilement prévisibles.

Est refusé :

- **Les sauces ketchup et mayonnaise et autres assaisonnements :**
 - Ces sauces ne sont proposées qu'en fonction des plats proposés. Le ketchup, par exemple, ira avec un burger mais ne sera pas proposé avec d'autres plats. Cette règle répond à une volonté de limiter l'obésité liée au sucre.
 - La proposition de sucre et de sel est limitée pour des raisons d'hygiène alimentaire et de limitation d'un possible gaspillage.

Est rappelé :

- **Gérer son temps et son attente.**
 - Pour éviter une trop longue attente dans les files collège, **éviter de se précipiter à la restauration** dès la fin des cours. Lorsque la file d'attente est déjà longue, rebrousser chemin et venir plus tard.
- **La discipline est l'affaire de tous.**
 - Les collégiens relèvent un certain nombre d'incivilités et le déplorent : des camarades assis au mauvais endroit, qui coupent les files, qui prennent les tickets des autres, qui se servent de desserts en trop, qui jouent avec le sel, qui laissent leur plateau et sortent sans le débarrasser.
 - Si la Vie Scolaire a son rôle à jouer dans la régulation de ces manquements, il revient à chaque collégien de s'élever contre ces incivilités lorsqu'il en est témoin ou bien d'alerter les adultes.
Il n'est pas question de laisser faire puis de se plaindre alors qu'on n'a rien fait pour empêcher que le manquement se produise !

Ce relevé est adressé à tous les élèves et étudiants ainsi qu'à leurs parents. Il est l'objet d'un suivi entre SCOLAREST, l'APEL et l'établissement (Jean GUYON).

Jean GUYON
Directeur de la Vie Scolaire