



Compte rendu de la commission restauration du 11 Février 2021

De 15h00 à 16h30

Ordre du jour :

- Bilan sur le fonctionnement du self depuis la rentrée.
- Bilan sur les repas.
- Perspectives pour cette année scolaire.

Personnes présentes :

Salariés : M. Perez ; Mme Gand ; M. Mottet ; Mme Rabatel ; Mme Bournat-Querat ; Mme Le Borgne

Administrateur : Mme Chapot, vice présidente

Jeunes présents :

Mathis Datchany , Delahaye Corentin, Astier Maxime (filière électricité) ;

D'addario Clement , Barillon Manon (filière Canin/félin) ;

Bovagnet-Mignon Lou, Zaccaroni Enzo (pour la filière 4^{ème}/3^{ème})

Bilan sur le fonctionnement du self :

Il faudrait mettre en place un ordre de passage par classe à chaque service afin de mieux gérer le flux des élèves.

Il est rappelé que nous avons réduit à 42 le nombre de place dans le réfectoire depuis le mois de novembre 2020 (crise sanitaire).

Les élèves du deuxième service n'ont pas assez de temps pour manger, nous allons de ce fait sonder les jeunes de 4^{ème} et 3^{ème} afin de savoir s'ils souhaitent manger en dernier afin d'avoir plus de temps.



Le self est apprécié des élèves :

C'est plus rapide et les personnes de service ont moins de travail.

Il y a moins de gaspillage

En ce qui concerne le supplément, les jeunes peuvent retourner au passe même s'il faut gérer la circulation des jeunes debouts.

La qualité des repas servis :

Les apprentis demandent s'il serait possible d'avoir du café. La réponse apportée est négative.

Pour le moment, il n'y a pas de choix au niveau du plat chaud puisqu'il n'y a pas de cellule de refroidissement (c'est un réfrigérateur qui refroidit rapidement les plats, ce qui permettrait de les resservir plus tard).

Salades diversifiées : pour le moment, nous proposons une entrée par jour et parfois deux. Il y a un manque de place sur le passe et un problème d'espace pour la préparation.

Salade verte : les ramequins étant un peu petits, les jeunes peuvent en prendre deux s'ils le souhaitent.

Pour les jeunes végétariens : il n'y a pas de repas de substitution proposé, et parfois du poisson peut leur être proposé ; ils peuvent prendre plus de légumes et plus de fromage. Lors de la dernière commission, il avait été décidé de ne plus acheter des préparations à base de soja puisque les jeunes ne les mangeaient pas et que nous avons constaté du gaspillage au niveau de ces produits.

Nous allons recommencer à donner des croissants au petit déjeuner certains vendredis. Cécile les distribuera individuellement.

Perspectives

Nous allons proposer deux repas sans viande par semaine.



Les crèmes brûlées étant appréciées, nous allons en proposer plus souvent.

Des veillées à thèmes peuvent être proposées (repas chinois, régionaux...).

Chaque semaine il y a des produits locaux proposés. Des repas composés exclusivement de produits locaux vont être proposés au moins deux fois dans l'année.

Chaque jeune peut proposer des idées de repas qui seront étudiées par l'équipe cuisine et la commission.