



Compte rendu de la commission restauration du 22 mars 2022

De 15h30 à 16h30

Ordre du jour :

- Bilan sur le fonctionnement du self depuis la dernière réunion.
- Bilan sur les repas.
- Perspectives.

Personnes présentes :

Salariés : M. Perez , Mme Gand ,M. Mottet, Lucas Billard, Mme Rabatel ,Mme Bournat-Querat , Mme Le Borgne .

Administrateurs : Mme Chapot, Mme Mardargeant.

Jeunes présents :

1^{ère} CGESCF : Aymeric et Chloé

4^{ème} : Océane et Célia

Bac pro Electricité : Luca et Nicolas

BTS Electricité : Ernest

Bilan sur les repas et le fonctionnement du self :

- Globalement les retours sur les repas proposés sont positifs avec quelques bémols sur certains points très précis : carottes pas suffisamment cuites, haricots trop craquants...
- Les jeunes de la filière 4eme/3^{ème} pensent que les quantités sont trop importantes, ce qui est contraire à ce que pensent les jeunes apprentis électriciens.
- Le personnel qui travaille en cuisine est souriant et agréable.
- Le pain est meilleur qu'auparavant.
- Les jeunes de 4eme trouvent les repas très bons globalement et notamment la viande.



- Lorsque les jeunes sont en sortie, les sandwiches sont variés et appréciés des jeunes (exemple sandwich Kebab).
- Le beurre est un peu dur le matin.
- Il est noté que les BTS ne vont pas au self le matin.
- Le chili sans viande n'est pas très apprécié par les jeunes.
- Il a été demandé par le personnel des cuisines de connaître le planning des veillées.
- La pâte à tartiner et les viennoiseries le vendredi matin sont très appréciées par les jeunes.
- Tous ceux qui le souhaitent ont un goûter à 17h15, ce qui est très largement apprécié.
- L'idée de mettre des fruits à chaque repas est très bonne.
- Il a été demandé de mettre plus de yaourts à disposition des jeunes le matin au petit déjeuner.
- Concernant les repas locavores, il a été décidé de maintenir le cap prévu en début d'année, à savoir un par trimestre.
- Depuis peu, nous avons encore ajouté des places au réfectoire car le protocole sanitaire vient d'être allégé.
- Une question a été posée sur les travaux d'agrandissement du réfectoire... Nous sommes toujours en train de travailler sur le projet.

Perspectives :

- Les jeunes pourraient proposer des idées de repas sans viande.
- Il faudrait revoir le fonctionnement du compost le midi car le tri n'est pas toujours très efficace.
- Le planning des veillées sera communiqué à l'équipe des cuisines le lundi matin.
- Il a été évoqué la possibilité de faire manger les apprentis électriciens en dernier afin d'avoir plus de rabe. Cette proposition a des conséquences sur l'organisation globale de la MFR et fera l'objet d'une discussion en équipe de direction.



- Maintenir le cap prévu concernant les repas sans viande, à savoir deux par semaine (pour le moment nous en sommes à un par semaine).
- Etre vigilant quant à la conception des menus. En effet lorsque les jeunes sont présents deux semaines de suite, il semblerait que le menus seraient répétitifs.