

COMMISSION RESTAURATION
10 décembre 2024

Présents :

Administrateurs : Mme Chapot MJ

Apprenants : Elie-Iannuzzi Fabio, Maxime Mezin, Leï-Lou Altozano, Marvin Maroude, Tom Girard, Romane Schillaci, Solhan Tomasi

Salariés : Mesdames Michèle Tissot, Laurence Rabatel, Isabelle Le Borgne, Messieurs Sylvain Mottet, Lilian Ayme, Xavier Walle

Ordre du jour

- Bilan sur le fonctionnement de la restauration depuis la dernière commission
- Point sur les repas
- Perspectives/ Propositions d'améliorations
- Repas à thème
- Fonctionnement du compost.
- Perspectives et questions diverses/Futurs travaux de la cuisine de la MFR

Bilan des apprenants

Repas : Ils sont contents des repas. Ils mangent bien dans l'ensemble

« Repas satisfaisant et on mange bien »

« On mange bien, plus équilibré, beaucoup de beurre sur les pâtes. »

« Menu de la semaine pas toujours bien réparti sur la semaine, champignons sur les pizzas (avec ou sans), aime le personnel de la cuisine. »

« Quantité le soir trop juste, le plat sans porc se trouve sans sauce, sinon tout va bien. »

« Ne connaît pas le contenu de la sauce qui met le doute sur le service (sans porc) ».

« Portion plus grosse, riz un peu sec avec plus de sauce. Beaucoup de poisson pour les sans porc ».

Demande des apprenants:

Petit déjeuner salé : beurre salé, Jambon, œuf, fromage.

Ecrêteaux sur les saladiers

Demande eau gazeuse

Pour les Repas de sans porc : rotation poissons, kebab et omelette.

Autres sauces possibles : quelles propositions : plaquettes de beurre.

Repas à thème

Les repas à thème sont appréciés des apprenants avec la mise en place de décoration et d'animation

Expériences des déchets sur la première semaine de décembre :

Pesée des déchets sur les repas du midi uniquement : 22 kg de déchets sur le plat principal sur 5 repas, dont 10 kg de repas non servi le jour même et resservi le soir ou le lendemain.

Sur la semaine, cela correspond à 200g sur le plat principal jeté le midi par personnes (équivalent à 40g par personne et par jour)

Le plus de gaspillage sur la filière électricité, une vigilance des élèves de prendre en quantité raisonnable, pour réduire le gaspillage.

Exemple : un élève prend le beignet pour le jeter à la poubelle ou demande du rab de frites pour ne pas les manger. Communiquer avec la cuisine pour faire des demandes sur les quantités (moins ou plus).

Rotation des services

Rotation des élèves pour bénéficier le RAB. Avoir un planning de passage des classes.

Le midi : faire un planning de passage sur le temps du midi ? Horaires, classe.

Le soir plus difficile : horaire de service : 19 h de passage.

Mélange des classes sur les tables, entraîne le problème du service. Faire une proposition des services du midi. Voir proposition d'animation

Compost,

A gérer, revoir avec Mr Rigaudier sur le fonctionnement et le brassage

Perspectives et questions diverses/Futurs travaux de la cuisine de la MFR

Service Calitéo : mission : Elaboration des menus, soutien technique et sanitaire, et simplification administrative.

Les repas sont confectionnés sur place

Pour les repas à 2024/2025 plutôt favorable. A poursuivre dans cette dynamique

Information sur année 2025-2026, des travaux de rénovation de la cuisine. Une adaptation sera à mettre en place, installation d'une cuisine provisoire (bungalow) ou livraison quotidien de repas.