



COMMISSION RESTAURATION DU LUNDI 6 OCTOBRE 2014

Présents :	<ul style="list-style-type: none"> - Anna Cover (506) ; Frédérique Lavallée (407) ; Audrey Baybaud (404) ; Sixtine Angles (1ES3) ; François Dejoï (TS3) ; - M. d'Abzac, RVS - Mme Mouillefarine et Mme Roux, représentant des professeurs et personnels OGEC ; - Mme Marchal, représentant l'APEL ; - M. Hadengue, directeur administratif et financier.
Absents ou excusés	<ul style="list-style-type: none"> - École primaire ; élèves de 6^{ème}, 3^{ème}, seconde. - personnel de Scolarest

Préambule : présentation du tour de table, finalité et fonctionnement de la commission

	Observations	Réponses
Les deux selfs de l'école primaire		
École	/	/
Self du collège et du lycée		
3 ^{ème}	/	/
4 ^{ème}	<p>Le personnel est très gentil ; l'eau est fraîche.</p> <p>Les plateaux sont mouillés ; il n'y a pas toujours les mêmes plats sur les deux lignes du self ; Un jour en fin de service en début d'année il n'y avait plus d'entrée. Pourquoi ne peut-on pas s'installer dans les salles pique-nique du couloir des cinquièmes ?</p> <p>On a trouvé du verre et des cheveux dans les pâtes ; on a vu des madeleines périmées ; parfois un peu trop d'huile dans les plats ; les raviolis ne sont pas très bons ; on aimerait avoir des plats américains une fois par trimestre. Certains jours, pâtes mal cuites. On aimerait avoir plus de pâtes bolognaises, plus de choix pour les desserts. Les entrées sont variées, mais un peu trop froides. Les plats ne sont pas toujours assez chauds. Toutes les portions de fromage sont petites.</p>	<p>Nous n'avons pas la place de stocker la vaisselle pour 800 personnes, donc la vaisselle de ceux qui passent en première mi-temps est lavée et ressert pour les suivants.</p> <p>Les denrées sont par principe les mêmes sur les deux lignes du self, les différences n'existent que pendant des moments brefs, le temps de réassortir les lignes en cours de service</p> <p>L'unique salle marquée pique-nique, qui ne contient qu'une dizaine de personnes, est réservée aux adultes.</p> <p>C'est noté.</p>
5 ^{ème}	<p>Plateaux mouillés ; le distributeur d'eau est plein de calcaire ; vaisselle mal lavée ; pas toujours les mêmes denrées en fin de service ; demande de mayonnaise et de ketchup en libre-service ; demande de plats américains (hamburgers frites ketchup)</p> <p>Manque de variété pour le plat principal, qui revient trop fréquemment ; des cheveux dans les plats ; pâtes et pommes de terre pas assez cuites ; trop d'huile dans les aliments.</p>	<p>Pour éviter le gâchis, le personnel de Scolarest calcule chaque matin la quantité nécessaire. S'il faut compléter en fin de service, le complément est fait avec de la nourriture qui se chauffe vite, et qui peut donc être différente de celle inscrite au menu.</p> <p>Les parents préfèrent-ils que leurs enfants soient nourris de hamburgers et de ketchup, ou bien qu'ils aient des menus équilibrés ?</p> <p>C'est noté.</p>
6 ^{ème}	/	/

Cafétéria « hyperbol »		
Terminale	<p>Ce qui est bien : le libre choix.</p> <p>Ce qui est moins bien : on n'a plus le droit d'apporter ni de réchauffer notre nourriture ; on demande l'ouverture d'une salle pique-nique pendant l'hiver.</p> <p>On manque de paninis en fin de service.</p>	<p>Apporter sa nourriture à la cafétéria et la réchauffer sur place a toujours été interdit. Comme l'ancien gérant l'a toléré, le retour à la règle est mal vécu.</p> <p>Quatre réponses :</p> <ul style="list-style-type: none"> - nous savons depuis longtemps que la cafétéria est trop petite ; nous n'avons pas encore trouvé de solution satisfaisante pour l'agrandir, nous allons étudier une nouvelle piste ; - nous n'avons pas de locaux disponibles pour faire une salle pique-nique ; si nous avions de la place, nous aurions en priorité agrandi la cafétéria ; - il n'est pas possible de pique-niquer dans les classes, car ni les élèves ni les enseignants n'ont envie de poser leurs livres dans l'huile de sardine ou la mayonnaise ; les règles d'hygiène élémentaires doivent être respectées ; - fermer des classes pour les affecter à des pique-niques, et mettre leurs occupants en « classes volantes » qui changent de local à chaque heure de cours, n'est pas à ce jour l'option retenue ; en effet, une salle pique-nique sert une à deux heures dans la journée, une salle de classe sert sept à huit heures. <p>La capacité de préparation des paninis est limitée, d'autres denrées sont disponibles.</p>
1ère	<p>Mêmes remarques que François.</p> <p>En outre, la file d'attente n'est pas organisée.</p>	<p>Nous ne souhaitons pas mettre un garde-chiourme à la cafétéria, donc nous appelons à l'auto-discipline ; nous constatons que les rubans guide-file sont détruits.</p>
2nde	/	/

Adultes		
Professeurs et personnel	<p>Globalement satisfaisant ; personnel très serviable ; le pain individuel est apprécié.</p> <p>Vaisselle sale et plateaux mouillés ; les entrées sont froides ; il y a moins de quantité dans le plat principal que l'an dernier ;</p>	C'est noté.
Encadrement des élèves	<p>Réponse à la question de la file d'attente à la cafétéria, voir ci-dessus</p>	
APEL	<p>Les écoliers regrettent que le poisson pané ne soit pas toujours croustillant, mais on sait que c'est difficile en production de masse</p> <p>Les collégiens se savent pas que l'assaisonnement est disponible, il faudrait l'indiquer. Ils ne savent pas que tout est préparé sur place, demande d'explications.</p> <p>La cafétéria des lycéens est en désordre et sale, les lycéens ne mettent pas les ordures dans la poubelle. Un parent de l'APPEL propose un affichage ludique pour inviter à la courtoisie.</p>	<p>C'est noté</p> <p>C'est noté.</p> <p>Envoyer la proposition d'affichage, que nous examinerons avec intérêt.</p>
Scolarest	/	/

Remerciements à toutes les personnes présentes.

Michel HADENGUE,
DAF,

DESTINATAIRES : Tous participants, APEL, affichage salles des personnels et cafétéria, Intranet
COPIES : Directeur – Chef d'établissement de l'école – Intendant - RVS