



## COMMISSION RESTAURATION

*Compte rendu de la réunion du 21 janvier 2019*

### 1 PRESENCES

	présent	excusé		présent	excusé
<b>Personnel OGEC</b>			<b>ELEVES</b>		
I. MOUILLEFARINE (OGEC)	x		J. Terraz	x	
<b>Direction</b>			A Fages	x	
C. LEMERLE (CE)		x	N. Bustarret	x	
B. AIRIAU (DAF)	x		C. Calvet	x	
C. Brûlé-Houunkpatin (RVS)		x	T. Lacoste	x	
<b>Enseignants primaire :</b>			F. de Labrouhe	x	
L. Danielou	x				
<b>Scolarest</b>			<b>Représentants A.P.E.L</b>		
M. Hirsch	x		C. Graby	x	
M. Joubert	x		I. Maimbourg	x	

### 2 LES ELEVES

Juliette Theraz (6emes)

- Les avis des élèves sont partagés : « Plus de légumes ou plus de frites » et « Viandes trop cuites ou trop crues »
- Problème de lavages des couverts : => il n'y a pas assez de couverts pour tout un service. On peut trouver un grain de riz quand c'est relavé en cours de service (grande quantité).
- Les couverts sont relavés pendant le service. Nous allons recenser les besoins de manière à compléter les stocks et limiter le recours à ce lavage (en tout cas moins serrer les paniers). Il faudrait aussi que les élèves fassent attention à ne pas jeter les petites cuillères, ni à les casser.

Augustin FAGES (509).

- Affichage des menus => le problème d'impression a été résolu par Scolarest, qui va afficher les menus détaillés dans le SAS d'entrée (entre la cour et la porte d'entrée du self).
- Riz, semoule : assez sec. => Scolarest va proposer plus de sauces (en quantité et en variété) pour accompagner ces féculents.
- Meilleure organisation qu'au début de l'année, et moins de bousculade.

DESTINATAIRES : DP - RVS - APEL

C O P I E S : DIR – CEE – DAF - affichage salles des personnels– Intranet

## Nicolas BUSTARRET (408)

- Beaucoup plus fluide qu'au début de l'année. Plus de retard en cours, alors qu'il y en a eu en début d'année. => Ce sujet de l'attente est également remonté par les parents. L'établissement travaillera sur l'optimisation des horaires, mais ce n'est pas toujours possible d'adapter les emplois du temps. Nous avons également besoin d'un aide-éducateur supplémentaire sur ces créneaux horaires ;
- Améliorer l'affichage pour les entrées notamment (moins problématique sur le choix des desserts).
- Est-il possible d'avoir plus d'entrées chaudes (en dehors de la soupe). => Scolarest va en proposer une par semaine pour voir si cela plaît.

## Lycéens (C. Calvet et T. Lacoste) :

Remarque de lycéens fréquentant le self : « pas assez bon » et très bruyant. => On ne peut pas faire grand-chose de ce type de remarques. Pour pouvoir agir, il faut que les remarques soient étayées et objectives.

## Cafeteria :

- Pas énormément de variétés. Par exemple, nous souhaiterions plus de variétés dans les tartines, les pizzas. Salades composées : souvent les mêmes. => Scolarest va travailler sur l'offre.
- Proportions trop petites par rapport au prix pour certains produits :  
Hamburgers : => en effet, on en propose peu parce qu'ils ne sont pas copieux.  
Wrap : => rapport qualité prix mauvais. Très petit et assez cher. => Scolarest va chercher un autre produit pour un prix équivalent.
- Pas assez de plats végétariens. => S'assurer qu'on ait tous les jours une salade composée sans viande. Et proposer en alternance un sandwich ou une pizza végétarienne.
- Il y a aussi une demande « vegan » (végétalienne) => ce n'est pas faisable au niveau du cahier des charges pour de la restauration dans un cadre scolaire ;
- Plats chinois ou japonais : problématiques de coût, en tout cas sur le japonais. => cela va être proposé soit sous forme d'animation, soit avec un plat chinois en « box ». Remarque de l'A.P.E.L. : cela serait également apprécié au self. Scolarest indique que cette animation « chinoise » est prévue au self à l'occasion du nouvel an chinois en février.
- Pas assez de chaises et de tables => l'établissement va regarder comment compléter, sachant qu'il faut préserver les passages (évacuation des personnes).
- Peut-on ouvrir une salle Europe pour déjeuner ? => Non cette salle est utilisée par la vie scolaire, on ne peut pas la dédier à la restauration sauf mesure exceptionnelle et temporaire (grand froid par exemple).
- Attente aux caisses : 20 minutes maximum (le gérant est présent de 12h20 à 12h40). Ouverture de la 3eme caisse ? => cela ne permet pas vraiment d'améliorer la vitesse de passage, même en réservant cette caisse aux plats froids, car les armoires réfrigérées sont prévues pour les boissons, donc on ne peut y mettre les sandwiches et desserts. La solution privilégiée est donc de venir aider au service des deux caisses ouvertes. La direction maintient qu'il faudrait trouver une solution pour ouvrir cette caisse (par exemple pour les petites commandes type café, boisson, cookies...).

DESTINATAIRES : DP

C O P I E S : DIR – CEE – DAF – déléguée syndicale - secrétariat des personnels - affichage salles des personnels - cahier des DP – Intranet

### 3 REPRESENTANTES A.PEL (REMONTEES DE PARENTS ET ELEVES PAR LE BIAIS DES PARENTS D'ELEVES)

- Les remarques concernant la mise à disposition d'un micro-onde en dehors de la cafétéria ont déjà fait l'objet d'une réponse en début d'année. L'établissement ne donne pas suite.
- Classe 506 : apparemment ils n'ont pas le temps de manger (sortie du sport, puis queue, reste quelques minutes pour déjeuner). Jour du mardi.
- Classe 406 : 40 minutes de queue puis avaler leur déjeuner en 15 minutes. => il n'y a pas 40 minutes de queue : les élèves passant en 2eme service ne sont pas censés faire la queue depuis la sonnerie, mais plus tard. Nous remontons le point à la vie scolaire.
- Il n'y a que des féculents : => problème de fléchage vers le bar à légumes. Communication à améliorer. Notamment, le fonctionnement du self pourrait être présenté en début d'année sur l'heure de vie scolaire. Par ailleurs, une assiette de présentation incluant le légume du jour sera mise en avant.
- Purée « immangeable ». => Scolarest va revoir le processus culinaire pour améliorer la qualité.
- Féculents : trop cuits. Cette remarque revient très fréquemment, même s'il est difficile de cuire de grandes quantités « al dente ». Scolarest doit proposer une réponse « culinaire » satisfaisante.
- « Viande transformée proposée trop souvent, offre de poisson inexistante » => il y a toujours du poisson le vendredi, et une 2eme fois le lundi ou mardi. Les viandes transformées sont en effet proposées régulièrement, mais toujours avec un 2eme choix, et assez appréciées.
- Steak haché « semelle » : besoin de proposer une sauce car on est obligé de cuire à cœur à 65 degrés.
- Plats familiaux (type lasagne, hachis parmentier) : très compliqué à cuisiner pour 2.000 repas, sachant que la viande hachée ne peut pas être cuisinée la veille => nous souhaitons cependant qu'une solution soit proposée, quitte à différencier les menus entre le collège, le primaire, et les Châtaigniers et à calibrer la 2eme production pour solliciter des matériels de production différents.
- Est-il possible d'avoir un ticket cafeteria avec solde => un tel ticket est bien donné à chaque passage...
- Quantités servies par l'un des salariés sont trop justes : peut-être qu'il y a un écart par rapport à l'autre ligne de self, mais cela évite également le gaspillage. Il est toujours possible de venir se resservir, en légumes comme en féculents. => Communication de début d'année : venir se resservir plutôt que de se servir trop et de jeter.
- Raviolis – en conserve. => Cela sert effectivement de réserves en cas de problème d'approvisionnement.
- Les plats de la veille sont recyclés en entrée, mais ce n'est pas réussi. Terrines peu appréciées.
- Viandes « à l'anglaise » (trop cuites). => En effet la cuisson des viandes en restauration collective scolaire répond à un cahier des charges très précis.
- Problème du pain. Ce sujet est en cours d'étude par Scolarest, pour trouver une meilleure qualité. Pour l'instant, les boulangers versaillais capables de fournir la quantité demandée ne soumettent pas d'offre raisonnable au niveau prix ;
- Bio ou circuit court : cela peut-il être signalé ? => un pictogramme indique déjà les produits locaux et provenant d'agriculture raisonnée.
- Carottes râpées : jamais assaisonnées. En effet, l'assaisonnement est proposé après la caisse ;

DESTINATAIRES : DP

C O P I E S : DIR – CEE – DAF – déléguée syndicale - secrétariat des personnels - affichage salles des personnels - cahier des DP – Intranet

#### Enfants du primaire :

- Saucisse briochée => pas du tout apprécié. Cette proposition n'est pas à renouveler.
- Saucisses piquantes (plainte des enfants). => se limiter aux saucisses « neutres » (type chipolatas).

#### **4 ENSEIGNANTES DU PRIMAIRE:**

- Phare breton délicieux en novembre, salades de fruits très bonnes aussi.
- Variétés des entrées et qualité du poisson très appréciés. Café, yaourts, desserts très appréciés également.
- Trop d'huile dans les pâtes, et blé trop secs.
- Micro-onde dans la salle de restauration des enseignants mis en place (mesure temporaire).
- Demande sur la disposition des tables : => prévoir un rendez-vous avec l'équipe technique pour la mise en place.
- 12h45 : 2eme service. Possibilité de communiquer à ce sujet afin d'étaler la fréquentation.
- Soupes très appréciées. Est-il possible d'en acheter à l'unité pour les personnes venant avec leur pique-nique? => non a priori car il faudrait changer le paramétrage de charlemagne.
- Plateau « végétarien ». Echanger la viande contre deux fruits ? Oui, il s'agit de demandes ponctuelles.
- Personnel très gentil.
- Viande trop cuite.
- Frites sur des jours en alternance (remontée d'une enseignante à mi-temps qui n'avait jamais eu de frites car elle mange le mardi et pas le jeudi).

#### **5 OGEC :**

##### Points négatifs :

- Personnes se plaignent d'être « ballonnée ». Y-a-t-il des problèmes de cuisson ?
- Marques de séchage sur couverts et verres.
- Assortiments plats / légumes plus appétissants l'an dernier ; beaucoup de pâtes, mais peu de pommes de terres ;
- Plats pas assez chauds.
- Un peu de régression dans la préparation du poisson (depuis janvier)
- Quelques personnes indiquent une qualité en « forte baisse ». => Ce type d'appréciation subjective ne permet pas de proposer des mesures correctives.

##### Points positifs :

- Entrées variées, soupe très bonne (« peut-on en avoir plus ? »)
- Saucisses très bonnes.
- Rapport qualité-prix très apprécié.

Merci à tous de votre participation.

DESTINATAIRES : DP

C O P I E S : DIR – CEE – DAF – déléguée syndicale - secrétariat des personnels - affichage salles des personnels - cahier des DP – Intranet