

COMPTE-RENDU DE LA COMMISSION RESTAURATION DU 5 NOVEMBRE 2015

Commission restauration 17h-18h / emplacement : cantine ADM

Présents :

Direction :

- Mme Schmit et Mme De Serra Sarfati
- Mme Tardi
- Mme Duhamel
- Mr Boschet

Personnel restauration :

- Gilles Enjalbal : responsable de la restauration
- 2 chefs de cuisine

Responsable ELIOR : Mr Nicol

5 élèves : 2 du primaire (CM1-CM2) et 3 du collège (6eme, 4eme, 3eme)

APEL : Mme Delphine VEAU et Mme Carole LEMAIRE PECRIAUX

Quelques chiffres clés :

- **1640 repas** sont servis chaque jour à peu près équivalent à l'année dernière
- Capacité d'accueil de la cantine (réfectoire principal hors maternelle et cafétéria des lycéens) : environ 300 places
- 3 services : primaire (11h30) ; collège (12h15) ; lycée (13h)
- 15 personnes travaillent à la cantine ; une réorganisation des postes a conduit à avoir **cette année 1 chef cuisinier en plus** (soit deux chefs en cuisine cette année) et un apprenti
- 120 kg de pâtes sont nécessaires pour un service (.... !)

Fonctionnement de la cantine :

- Accès à la cantine par les élèves par un système de badge => les élèves et le personnel de cuisine constate une bonne fluidité des élèves et un bon fonctionnement des badgeuses.
Les engorgements constatés l'année dernière sur certain créneaux horaires ne se sont pas reproduits cette année, la direction de l'école ayant particulièrement veillé à ce point lors de l'établissement des emplois du temps cette année.
- Mr Enjalbal rappelle que la cuisine est faite sur place. La viande est fraîche, les légumes et le poisson sont surgelés (normes d'hygiène et gain de temps), le pain est fabriqué en extérieur et livré à l'école chaque matin.
- Boisson : fontaines à eau dans le réfectoire => pas d'engorgement pour se servir, plus hygiénique que les carafes
- Assaisonnement : vinaigrette maison, ketchup le jour des frites

- Rappel : le fromage ou le yaourt est considéré comme le « laitage » ; la crème dessert ou le fruit comme un « dessert »

Globalement, Mr Enjalbal constate une rentrée sereine.

Les travaux de l'été :

- réfectoire entièrement repeint
- Changement de l'éclairage : des dalles ont été installées au plafond en remplacement des néons

Les impressions et suggestions des élèves :

Les élèves présents avaient tous faits un tour de table dans leur classe afin de remonter l'avis de l'ensemble de leurs camarades.

Les élèves sont tout à fait satisfaits des repas servis à la cantine et jugent globalement que « c'est meilleur que l'année dernière et plus variés », ils sont contents de menus proposés !

➤ **Au primaire**

Leurs suggestions d'amélioration	La réponse apportée par le personnel restauration/Elior/ADM
Plus de légumes dans les plats proposés au comptoir, on ne leur présente que les féculents....et les élèves ont parfois peur de demander autre chose	Lorsqu'une assiette de légumes est présentée en général elle reste trop longtemps au comptoir avant d'être prise par un élève et refroidie, mais une assiette contenant des légumes sera à nouveau présentée pour inciter les élèves à les demander. Les élèves ne doivent pas hésiter à demander à la cuisine ce qui leur fait plaisir
Les desserts mis en haut des présentoirs sont inaccessibles pour les petits (certains CE1 et CE2 ne sont encore pas très grands...en taille – on rappelle que les CP sont servis à table)	La cuisine veillera à proposer au moment du service primaire un maximum de choix aux niveaux accessibles aux enfants
Les sandwiches proposés en sortie sont toujours les mêmes (jambon/fromage ou fromage), si l'élève n'aime pas le fromage il est pénalisé	La cuisine veillera à ne pas proposer le même ingrédient dans les 2 sandwiches proposés. On rappelle le changement de pain cette année => pain viennois proposé plus facile à manger pour les élèves

➤ **Au collège**

Leurs suggestions d'amélioration	La réponse apportée par le personnel restauration/Elior/ADM
Trop de bousculade dans la file d'attente dans les escaliers	Des surveillants sont affectés dans la file pourtant

Couverts parfois pas très propres et plateaux mouillés quand les élèves arrivent (ca arrive parfois)	Pour des raisons d'hygiène la cuisine n'a pas le droit d'utiliser de torchons
Trop de beurre dans les pâtes...	Quand les pâtes sont stockées dans les bacs le beurre fond et s'accumulent au fur et à mesure dans le bas du bac ; les élèves servis à ce moment peuvent trouver effectivement qu'elles sont trop beurrées => la cuisine essaie de les faire cuire en 3 fois (les 3 services) afin de limiter leur stockage dans les bacs
Des entrées (type soupe et tartine) sont proposées après les plats les élèves ne les voient pas	Il n'y a pas d'autres places pour les présenter, l'élève ne doit pas hésiter à lire le menu et à regarder les choix proposés pendant qu'il fait la queue

Déjeuner de l'APEL à la cantine le jeudi 15 octobre :

Nos constats :

- Un choix d'entrée, de plats, de laitages et de desserts variés
- Un assaisonnement correct
- Une bonne fluidité des élèves, pas de difficulté à trouver une place assise
- un plat principal chaud quand il est servi mais à manger de préférence avant l'entrée si l'on ne veut pas le manger froid
- un réfectoire assez bruyant (300 places...donc normal) mais cela ne semble incommoder que nous(!) les enfants échangent entre eux pendant le repas sans difficulté.

Conclusion : nous avons très bien déjeuné !