



Commission de restaurant du 12 novembre 2020

PERSONNES PRESENTES

SODEXO :

Mr ARNOUX Freddy responsable de site

ETABLISSEMENT :

Mr DIDIO Eric chef d'établissement

Mr HERMANN Stéphane conseiller principal d'éducation

Mme PICHON Céline représentante APEL

ELEVES :

T COM : DE SOUSA José Externe, Maillet Arthur Externe

T PAT : MARCAUD Valentine DP, GIMENEZ Flavie interne, DESSOLAIN Alicia DP.

1 COM : VERSE Manon DP, ARNOUD Jeanne DP

1 OPT : GASTON Mahé DP, PETITJEAN Antoine Interne,

2 MRC : CHANUT Arthur Interne

1 GEN 3 : LAUPIN Romane DP

1 GEN 1 : SALERNO Noé DP

1 AS : CHAMPANAY Swann Interne

2 D : CAILLON Raphaël Interne

T STMG : GUILLEMEIN Tom Interne, FOURCADE Laura Interne.

LES THEMES ABORDES

- Explication du fonctionnement de la restauration contractuel avant protocole sanitaire
- Explication de la mise en place du protocole sanitaire
- Explication du fonctionnement de la restauration contractuel avec le protocole sanitaire
- Explication de la fermeture de la cafétéria pendant le covid
- Tour de table sur la qualité de la prestation servie
- Gaspillage

1 : EXPLICATION DU FONCTIONNEMENT DE LA RESTAURATION CONTRACTUEL AVANT PROTOCOLE SANITAIRE

Le fonctionnement de la restauration sur le self est :

- L'élève rentre dans le restaurant
- Il prend son plateau,
- Il se dirige sur le self vers la salade bar ou dessert bar et vers les vitrines
- Les entrées et les desserts sont au choix parmi 5 et le laitage parmi 3
- Il se dirige vers le stand de plat chaud au choix parmi 3, un employé Sodexo va le servir
- Puis se dirige vers les légumes où il se sert lui-même au choix parmi 2
- Il se dirige en caisse où on lui décomptera son repas avec les formules mises en place.
- Il se dirige vers le pain, les couverts et les verres mis à disposition.

2 : EXPLICATION DE LA MISE EN PLACE DU PROTOCOLE SANITAIRE

La démarche à suivre pour le protocole est :

- Un étalement de la durée de restauration de 11h00 à 13h50 par niveaux
- Un éducateur de la vie scolaire fait passer par petits groupes les élèves qui arrivent par niveau
- Un lavage des mains est systématique avant l'entrée dans le restaurant avec 2 bornes de gel hydroalcoolique et 2 savons liquides anti bactériens
- Port du masque obligatoire et mis correctement.
- Restauration avec distanciation une chaise sur 2 sur les tables aucun élèves mangent l'un en face de l'autre.
- Désinfection des tables entre chaque groupe d'élèves.

3 : EXPLICATION DU FONCTIONNEMENT DE LA RESTAURATION CONTRACTUEL AVEC LE PROTOCOLE SANITAIRE

- Quand l'élève arrive à la restauration et a suivi le protocole mis en place à l'entrée du restaurant.
- Il prend son plateau, toutes les entrées, les desserts au choix parmi 5 et les fromages au choix parmi 3 sont présentés individuellement en vitrine réfrigérée, puis un employé Sodexo lui sert son plat chaud au choix parmi 2 ainsi que ses légumes au choix parmi 2, les formules restent inchangées et les externes sont exemptés de 0.50 € de droit d'entrée.
- Puis il se dirige en caisse pour passer sa carte ou un ticket de caisse leur est distribué
- Le pain est à disposition, plusieurs pinces sont mises en place pour prendre le pain et remplacées à chaque changement de groupe.
- Les couverts sont différents à chaque groupe.
- Puis l'élève rentre dans la salle pour se restaurer avec le suivi du protocole mis en place.
- A la fin de son repas il débarrasse son plateau ou le dépose sur des échelles appropriées afin de permettre un flux rapide. Un renfort de personnel Sodexo au niveau du débarrassage.

4 : EXPLICATION DE LA FERMETURE DE LA CAFETERIA PENDANT LA PERIODE COVID.

- Une décision entre Sodexo et la direction de l'Ensemble Scolaire de fermer la cafétéria pour une raison de sécurité des élèves tant au niveau du brassage des élèves et de l'impossibilité de faire appliquer le protocole sanitaire

5 : ANIMATION TOUR DE TABLE SUR LA QUALITE DES PRESTATIONS SERVIES

LE DEJEUNER :

Les propositions de choix sur les entrées, desserts et fromages sont appréciées

Une demande de fromage type Saint marcelin ou fromage au lait cru.

Une demande à notre responsable qualité sera établie afin d'étudier quel fromage nous seront autorisés à vous proposer.

Pourrions-nous avoir la possibilité de nous proposer 2 cuissons de steak haché charolais.

Oui nous pouvons vous proposer un steak haché à point ou saignant.

Parfois les pâtes sont grasses

Nous nous sommes dotés d'un nouvel appareil de cuisson des pâtes afin de les cuire au plus proche du service et d'éviter qu'elles soient trop grasses.

Une demande de légumes vapeur est-elle possible quand la proposition du légume au menu est un gratin

Oui, nous pouvons mettre à disposition un légume vapeur, il suffira de le demander à la personne Sodexo qui vous sert les plats chauds et les légumes

Dans l'ensemble les élèves présents à cette commission apprécient la restauration proposée par Sodexo, qu'elle soit sur le restaurant ou sur la cafétéria.

LE DINER :

Une demande de choix sur le plat chaud a été formulée

Nous pouvons vous proposer de mettre en place un deuxième plat qui serait un plat du déjeuner non présenté.

Les internes apprécient la restauration proposée sur l'internat.

LE PETIT DEJEUNER :

Une demande d'un choix de jus de fruits pour le matin, le jus de pomme fut évoqué

Une demande de mise à disposition de grille-pain

Nous ferons un test début décembre avec l'intégration du jus de pomme et de grille-pain dans chaque internat.

Le test de la mise en place de la viennoiserie le mercredi matin fut très concluant, à partir du 01 décembre elle deviendra définitive.

6 : GASPILLAGE

Le gaspillage alimentaire ou déchet emballage fut évoqué sur cette commission afin d'en prendre conscience.

Suite à la LOI EGALIM, Sodexo et l'Ensemble Scolaire vont s'engager avec vous pour lutter activement sur ce phénomène. Une commission sur l'environnement est déjà créée depuis un an, le virus du covid nous a freinés sur les démarches que nous voulons mettre en place mais elles ne sont qu'en sommeil et nous déploierons toute notre énergie pour mettre en place nos projets lancés.

Pour terminer cette réunion, un petit rappel : Mr DIDIO, Chef d'établissement, souligne l'importance de se désinfecter les mains régulièrement pour votre sécurité et la sécurité des autres.

F. ARNOUX

Responsable de site