



Commission de restaurant du 18 octobre 2021

PERSONNES PRESENTES

SODEXO :

Mr ARNOUX Freddy responsable de site

ETABLISSEMENT :

Mr DIDIO Eric chef d'établissement

Mr HERMANN Stéphane responsable vie scolaire

Mme PICHON Céline représentante APEL

ELEVES :

2 ASSP : NAVARRO Laurianne EXT

1 PAT : HOTTIN Enzo INT, BRUCHON Manon DP

1 GEN 1 : SEULIN Louis INT, DOURDIN Arthur DP

1 OPT : CUPILLARD Eden INT, VENTURA Lily INT

T MA : SOARES Thomas EXT, GROSBEAU Tessa EXT

T GEN 2 : LAVIGNE Charlotte DP

T GEN 3 : COUTURIER Camille EXT

2^{NDE} D : BENAS Clarence DP

2^{NDE} E : PRETET Hugo INT, JOUAN Angèle EXT

T STMG : TARLET Thibaut DP

TST2S : TEILLARD Cyrielle INT

1 ST2S : JARRIER Laurine EXT

LES THEMES ABORDES

- Explication du fonctionnement de la restauration contractuel avec le protocole sanitaire dans le self
- Explication de la restauration contractuelle de la cafétéria

- Tour de la table sur la qualité de la prestation servie au gymnase
- Gaspillage

1 : EXPLICATION DU FONCTIONNEMENT DE LA RESTAURATION CONTRACTUELLE AVEC LE PROTOCOLE SANITAIRE DANS LE SELF

Le fonctionnement de la restauration sur le self est :

- L'élève rentre dans le restaurant avec un masque
- Il se désinfecte les mains avec les supports mis à disposition
- 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 plats chauds au choix parmi 3, un employé Sodexo va le servir
- Puis il 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.
- Les heures d'ouverture 11h30 - 13h30

2 : EXPLICATION DU FONCTIONNEMENT DE LA RESTAURATION CONTRACTUELLE DE LA CAFETERIA

- L'élève rentre dans le restaurant avec un masque
- Il se désinfecte les mains avec les supports mis à disposition et se dirige vers les réservations

- La cafétéria se compose de trois formules : Le C minute (un sandwich froid et une boisson), le C froid (un sandwich froid, une boisson et un dessert) et le C chaud (un sandwich chaud, une boisson et un dessert)
- Dans les propositions chaudes vous avez 4 choix, 2 paninis, 1 sandwich chaud (hamburger, pizza, quiche, fajitas...) et 1 pasta box
- Dans les propositions froides vous avez 4 choix 2 sandwichs baguettes, 1 sandwich spécial et 2 salades
- Des desserts emballés (cookies, muffin, brownies, donuts, beignets
- Des yaourts à boire
- Des fruits
- Des boissons individuelles (eau, Volvic citron, coca cola, minute maid
- La cafétéria fonctionne uniquement sur réservation, équitable entre le lycée professionnel et le lycée général.
- Les heures d'ouverture le matin 09h50 à 10h05, le midi 11h30 à 13h30, et l'après midi 15h30 à 15h45, fermé le mercredi

3 : ANIMATION TOUR DE TABLE SUR LA QUALITE DES PRESTATION SERVIES AU GYM- NASE

LE DEJEUNER :

Ne pas servir trop tôt les assiettes qui refroidissent rapidement dans le gymnase

Oui effectivement le fait que sur le gymnase il y a une seule caisse ouverte, le passage était plus long.

Ce problème ne sera plus existant dans le self car deux lieux de passage et deux caisses ouvertes

Parfois les pâtes sont grasses

Nous devons cuire la totalité des pâtes pour les livrer dans le gymnase et les maintenir au chaud dans nos armoires et nous devons mettre un peu plus de beurre afin qu'elle ne colle pas.

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 ne soient trop grasses.

La quantité est parfois trop importante dans l'assiette

Pour la quantité dans l'assiette ne pas hésiter à demander à la personne de service de vous servir la quantité que vous désirez

Dans le self c'est l'élève qui se servira en quantité de légumes selon son envie.

Pouvons-nous avoir les menus sur les écrans

Tous les jours les menus du self sont envoyés à la vie scolaire du lycée Jeanne d'Arc et du Lycée Sacré Cœur pour affichage sur les écrans

Les menus de la cafétéria sont affichés et lisibles sur les bornes de réservations

Tous ces menus sont affichés à l'entrée de chaque restaurant et dans le restaurant également

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.

Une demande de repas à thème.

Nous allons remettre en activité les poêlées géantes chaque jeudi de fin de mois et nous commencerons par une tartiflette le 25 novembre.

Les internes apprécient la restauration proposée sur l'internat.

LE PETIT DEJEUNER :

Une demande d'un choix de viennoiseries

Nous ferons un test jusqu'aux vacances de décembre sur 5 choix de viennoiseries

Croissants

Pains au chocolat

Brioche individuelle

Pains aux raisins

Chaussons aux pommes

Les internes apprécient la restauration proposée sur le petit déjeuner.

GASPILLAGE

Un compost est réalisé avec l'école hôtelière pour recycler une partie de nos déchets

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 freiné 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 de Mr DIDIO Chef d'établissement qui souligne l'importance de se désinfecter les mains régulièrement pour votre sécurité et la sécurité des autres.

Prochaine réunion le 02 décembre 2021.

F. ARNOUX

Responsable de site