

Compte rendu de la commission restauration du 03 mars 2017

Présents : D.PRETTO – chef d'établissement coordinateur

C.DUVAL – chef d'établissement 1^{er} degré

MME DUROS et Mme BARON représentent les professeurs

M. VENI représente le personnel OGEC

M. DELATTRE , responsable de vie scolaire

Camille JOUBIN-LEROUX, Manon ROBLOT, Marius BERNASCONI, représentent les élèves Collège

Victor BONHOMMET, Simon SEMETEY, Zoé GALLET, Matthieu RENARD représentent les élèves du primaire

M. DESBOIS – responsable de la société ELIOR.

M.DUHAUPAS –responsable de la cuisine ELIOR

1 / Mr Duhaupas commence par faire visiter les cuisines aux membres de la commission restauration.

2 / Les élèves font remarquer qu'ils ont observé des améliorations depuis la dernière commission restauration : les entrées leur paraissent meilleures, il n'y a plus de problème de pain, le temps d'attente est mieux géré...

- Ils demandent également s'il est possible d'avoir des entrées avec des quantités différenciées. La commission valide la possibilité d'utiliser deux tailles de ramequins.
- Une réflexion sera menée sur la possibilité de visualiser un plateau témoin. Les élèves proposent également que les menus soient affichés à divers lieux (sur la cour primaire par exemple).
- Les élèves demandent que le personnel de service ne retire pas les verres trop rapidement.
- Ils réitèrent la proposition de communication par talkie-walkies sur les cours afin de limiter les temps d'attente.

3 / Mme Duros fait remonter les retours des adultes : - Doit-on obliger les élèves à prendre une entrée, un plat, un produit laitier et un dessert ? La commission valide l'obligation de prendre 3 plats.

- Lors des repas à thème serait-il possible de proposer des menus de substitution. La commission précise que c'est déjà le cas.
- Les adultes demandent à revoir l'organisation du matériel dans la sacristie.
- La commission valide la demande de représentativité du personnel de service à la commission.

4 / Les élèves proposent qu'un article de journal fasse le retour de la commission restauration.

5 / Comme convenu lors de la dernière réunion, les membres de la commission dégustent différents plats (entrées, desserts) afin de valider ou non la proposition de ces derniers en salle de restauration.