COMPTE RENDU COMMISSION DE RESTAURATION

COMMISSION DE RESTAURATION DU MARDI 14 OCTOBRE 2014

PRÉSENTS :

M. FORESTIER A.	Société Scolarest – Responsable de site
Mme. MESLIN V.	Personnel d'éducation ISC
M. DUBOIS Th.	Chef d'établissement ISC
M. COFFINET S.	Attaché de gestion ISC
Mlle. MORVAN M.	Représentante élève 6ème B
M. LEFIEVRE M.	Représentant élève 6ème B
M. LERAT E.	Représentant élève 6ème B
M. HUBERT H.	Représentant élève 3ème E
Mlle. FAURE F.	Représentant élève 3ème F

ABSENTS :

M. GERARD V.	Société Scolarest – Responsable de secteur
Mme. DUTERQUE S.	Société Scolarest – Diététicienne
Mme. CABRELLI K.	Représentante APEL
Mme. DE CARVALHO M.	Représentante APEL
M. MEHRAIN A.	Représentant élève 3ème D

PROCHAINE RÉUNION : Mardi 16 décembre 2014

AVANT PROPOS :

La commission de restauration a débuté par la présentation de toutes les personnes. Nous avons, par la suite, détaillé la teneur et le déroulement de ces commissions de restauration aux nouveaux représentants des élèves ; les représentants de la société de restauration, de l'association des parents d'élèves et de l'établissement étant les mêmes que l'an dernier ainsi que certains représentants des élèves.
La communauté éducative de l'ISC souhaite la bienvenue à ces nouveaux élèves.
Malheureusement, pour cette première commission de restauration, nous n'avions pas tous les représentants, qu'ils soient élèves, membres de la commission restauration de l'APEL ou encore représentants de la société de restauration.
Il est important pour notre établissement et pour la qualité et l'évolution de notre service de restauration que les différents acteurs de ces commissions soient présents ; ceci afin que les différentes réunions que nous avons au cours de l'année aient un lien entre elles et que l'on puisse construire des échanges productifs dans la durée.

REMARQUES SUR LA PRESTATION :

RESTAURANT SCOLAIRE

En ce début d'année scolaire, les retours sur la prestation des nouveaux élèves de 6ème participant à la commission sont plutôt positifs. Il y a une différence avec ce qu'ils connaissaient en primaire et celle-ci est apparemment appréciée.

Des remarques négatives ont été tout de même été faites; ainsi nous pouvons relever les problèmes suivants :

⇨ Plusieurs remarques sont remontées concernant le 3ème service avec notamment des améliorations à apporter sur le temps de service (personnes ne restant pas au niveau de la zone de service pour accueillir les élèves), sur les quantités servies et les choix restant, sur l'accueil (le ménage à lieu dans le même temps que le temps de repas) et sur l'organisation en général avec l'impossibilité de sortir de la salle après le repas car un seul encadrant présent en salle. La Direction de l'ISC assure que le sujet va être traité rapidement aussi bien avec ses équipes qu'avec la société de restauration pour les différents points concernés.

⇨ Les élèves nous font remarquer qu'il y a un problème au niveau de l'état de propreté de certains couverts ou plateaux mais aussi une présence de calcaire très importante sur les verres. La société de restauration va traiter ces points très rapidement par la mise en service de nouveaux verres et par une nouvelle sensibilisation de ses personnels de service pour le lavage.

⇨ Certains élèves font part d'un problème sur l'assaisonnement des plats ou sur le mode de préparation de ceux-ci. Il est difficile de cuisiner des plats au goût de tous les convives et l'assaisonnement est volontairement très léger.
Des condiments sont mis à disposition des élèves (et adultes car le système est le même) afin que l'assaisonnement soit fait directement par le convive.

⇨ A noter également une remarque sur un manque de pain durant les services. La société de restauration va voir pour qu'une plus grande attention soit apportée au réassort durant les 3 services. Cette remarque ayant déjà été faite deux fois l'an dernier, une attention toute particulière sera demandée aux personnels d'éducation présents en salle afin que ceux-ci puissent alerter le chef en cas de manque.

⇨ Autre remarque sur le fait que les pâtes soient mal égouttées. Il n'y a pas de raisons étant donné que ce problème avait déjà été évoqué les années précédentes et qu'il avait été solutionné. La société de restauration va veiller à ceci.

D'un autre coté, il a été demandé, si cette année, la galette des rois pouvait se faire dans les salles de classe plutôt que pendant le temps du repas comme les années précédentes. La Direction de l'établissement reviendra sur ce sujet à la prochaine commission.

⇨ Comme chaque année, la Direction et le gérant de la société Scolarest souhaitent rappeler plusieurs choses :

- *Il est nécessaire que les élèves respectent davantage la salle de restauration qui est, depuis quelques temps, laissée dans un état de saleté important ; Beaucoup d'aliments sont jetés au sol ainsi que des couverts ou autres.*
  M. Forestier, gérant de notre site pour la société de restauration, nous fait remarquer que la présence d'éducateurs dans la salle se fait moins ressentir que les années précédentes. L'encadrement des élèves va être renforcé dans les plus brefs délais et une sensibilisation sur ce thème va être faite.

- *Il est demandé aux élèves une attention particulière par rapport aux matériels (réfrigérateur et four à micro-ondes) réservés pour les élèves ayant des allergies alimentaires. Ces matériels sont situés dans l'angle vers la salle des adultes et est strictement et uniquement à la disposition des élèves ayant bénéficiant d'un protocole particulier lié aux allergies alimentaires.*

- *La Direction de l'ISC a rencontré M. Forestier a plusieurs reprises durant cette première période de l'année scolaire afin de faire le point sur le nombre de personnes présentes au moment du service estimant que l'accueil des élèves pourrait être amélioré. Le nombre de demi-pensionnaires a augmenté cette année de façon plus importante que le nombre d'élèves en collège et la Direction de l'établissement s'inquiétait de l'incidence de cette augmentation du nombre de convives sur la qualité d'accueil de ceux-ci. M. Forestier est très attentif à cette notion d'accueil et a rassuré la Direction de l'établissement tout en précisant que l'accueil au restaurant scolaire est un travail commun entre l'ISC et la société Scolarest.*

- *La direction de l'ISC tient aussi à rappeler que les élèves peuvent demander un mélange des différents légumes proposés (ex : le riz et des haricots pour moitié) lorsqu'ils passent au niveau de la zone de service. N'hésitez pas.*

La Direction de l'établissement a abordé, lors de cette première commission, sa politique en termes de composition des menus et d'équilibre alimentaire des repas, nécessaire à tout élève de collège et à tout adolescent. Nous sommes en effet bien conscients que les menus proposés ne sont parfois pas au goût de tous les élèves fréquentant notre restaurant scolaire mais attachons une importance toute particulière au fait de proposer des repas équilibrés et diversifiés à nos élèves. Les menus affichés comportent des plats en surbrillance chaque jour et l'ensemble de ces plats compose un repas équilibré. Mais un déjeuner équilibré ne peut en aucun cas être suffisant par rapport à l'apport nutritionnel journalier nécessaire à un élève qui a entre 11 et 18 ans.
Ainsi, nous travaillons en collaboration avec la diététicienne de la société Scolarest et son gérant sur site, M. Forestier, afin que les différents **menus proposés par la société de restauration respectent un équilibre nutritionnel** et des grammages précis par type de plat. Les objectifs nutritionnels d'un restaurant scolaire sont de diminuer les apports de lipides et d'augmenter ceux de fibres et vitamines (crudités, fruits crus, légumes cuits et légumes secs hors féculents, céréales), de fer (poisson, viande rouge) et de calcium (fromages ou autres produits laitiers contenant au moins 150 mg de calcium par portion). Les repas proposés répondent à ces recommandations nutritionnelles. Mais, comme nous l'abordions ci-dessus, les déjeuners pris au restaurant scolaire doivent aussi être accompagnés par des repas équilibrés à l'extérieur.
A noter que le déjeuner apporte idéalement 40 % du total énergétique, le petit-déjeuner 20 %, le gouter 10 % et le diner 30 %.

Concernant l'importance du petit-déjeuner et la composition idéale de celui-ci, une animation « petit-déjeuner » va être organisée avec tous les élèves de Sixième et la diététicienne de la société de restauration autour d'un petit-déjeuner et ce au retour des congés de Noël.

Nous allons maintenant aborder les différents repas à thème prévus pour cette année scolaire.

ANIMATIONS PRÉVUES POUR L'ANNÉE SCOLAIRE 2014-2015 :

PERIODE	***REPAS SPECIAUX***	***ANIMATIONS***
Octobre	*Semaine du Goût*	

Novembre	*Repas sur le thème des pommes*	*Repas « Anglais »*
Décembre	*Repas de Noël*	
Janvier	*Galette des Rois*	*Repas « Allemand »*
Février	*Chandeleur*	*Repas Asie*
Mars		*Repas spécial au choix des élèves membres de la commission* ***(thème à définir lors de prochaine commission)***
Avril		*Repas « Italien »*
Mai		*USA*
Juin	*Repas de fin d'année*	

Concernant le repas spécial au choix des élèves membres de la commission, nous devrons impérativement aborder ceci lors de la prochaine commission.

ETUDES DES MENUS DU 03/11/2014 AU 19/12/2014 :

L'étude des menus proposés par la diététicienne de la société Scolarest pour cette période n'a pas donné lieu à des remarques particulières si ce n'est certains changements dûs à une répétition de la présence de semoule et de farfalles.

DECOUVERTE DE LA ZONE DE PRODUCTION

Nous organisons, depuis quatre ans, une visite de la zone de réception et de production du restaurant scolaire avec les élèves des différentes classes de Sixième. Ces visites ont commencé cette semaine et ont pour but d'expliquer aux élèves le fonctionnement de notre restaurant scolaire et l'importance du respect des normes d'hygiène en restauration. Ils auront donc l'occasion de se rendre compte comment sont préparés les repas qui leurs sont servis.

RAPPEL : LA PROCHAINE COMMISSION DE RESTAURATION AURA LIEU LE MARDI 16 DÉCEMBRE 2014 ENTRE 16H15 ET 17H45.

MERCI À TOUS POUR VOTRE PRÉSENCE ET VOTRE PARTICIPATION.

S. Coffinet, le 27 octobre 2014