



## Commission de restauration du mardi 25 avril 2017

### Présents :

M. FORESTIER A.	Société Scolarest – Responsable de site
Mme. DE CARVALHO M.	Représentante APEL
Mme. MESLIN V.	Éducateur de vie scolaire ISC
M. COFFINET S.	Attaché de gestion ISC
Mlle. MICHOT G.	Représentante élèves 6 <sup>ème</sup> D
Mlle. BARBARAT A.	Représentante élèves 6 <sup>ème</sup> D
Mlle. CARCASSET L.	Représentante élèves 6 <sup>ème</sup> D
Mlle. PASCAILLOU E.	Représentante élèves 5 <sup>ème</sup> B
M. COMTE A.	Représentant élèves 5 <sup>ème</sup> G
M. DAUPHIN M.	Représentant élèves 5 <sup>ème</sup> F
M. DOUTEAUX E.	Représentant élèves 5 <sup>ème</sup> F
M. LEFIEVRE M.	Représentant élèves 4 <sup>ème</sup> B
M. GADONNA T.	Représentant élèves 4 <sup>ème</sup> B

### Absents :

Mme. DUTERQUE S.	Société Scolarest – Diététicienne - Représentée
M. GUILBERT Ch.	Société Scolarest – Responsable de secteur - Représenté
Mme. CABRELLI K.	Représentante APEL - Excusée
M. MAILLARD JC.	Chef d'établissement ISC - Représenté
Mlle. SERGENT N.	Représentante élèves 6 <sup>ème</sup> A
Mlle. MILLOT C.	Représentante élèves 6 <sup>ème</sup> A
M. REMOUÉ H.	Représentant élèves 5 <sup>ème</sup> D
Mlle. MORVAN M.	Représentante élèves 4 <sup>ème</sup> G

### Avant-propos :

La commission de restauration a débuté par un tour de table. Les élèves étaient bien représentés et plus nombreux que lors de la précédente commission.

Nous regrettons à nouveau de ne pas avoir de représentants des classes de 3<sup>ème</sup> pour cette année et espérons que nos deux représentants de 4<sup>ème</sup> continueront à s'impliquer dans nos commissions de restauration l'an prochain. Deux élèves par niveau étant l'idéal pour des remontées d'informations et un travail efficace.

Nous rappelons qu'il est important pour l'établissement et pour la qualité et l'évolution de notre service de restauration que les différents acteurs de ces commissions soient présents dans la continuité comme c'est le cas aujourd'hui et nous les en remercions.

### Remarques des élèves sur la prestation :

Dans la continuité des précédentes commissions, il a été demandé à chaque élève de présenter un point positif, un point négatif et un point d'amélioration.

Points positifs	Points négatifs	Points d'amélioration
Organisation et ordre de passages.	Beaucoup d'élèves au 2 <sup>ème</sup> service le jeudi – Attente longue durant cette journée (en plus de certains autres jours).	<b>Ordre de passages à prendre en compte pour l'an prochain au niveau de la répartition du nombre d'élèves entre les services.</b>
Beaucoup moins de couverts mal lavés.	Les entrées sont parfois identiques d'un jour à l'autre.	<b>Etude plus attentive des menus et respect des menus par la société de restauration.</b>
L'attente au niveau de la zone débarrassage plateaux a considérablement diminué et les élèves tiennent à remercier les personnels de restauration.	Les bacs pour déposer les couverts sont souvent pleins et il serait nécessaire de les vider plus souvent pendant les services.	<b>Attention plus soutenue de la part de la société de restauration à ce niveau et présence plus régulière des éducateurs.</b>
Les plats sont plus variés et le poisson est davantage présent.		<b>Attention particulière lors de l'étude des menus.</b>
Les soupes ont été particulièrement appréciées par les élèves (par les adultes aussi).	Les fruits sont souvent placés en partie haute des vitrines ce qui ne permet pas aux élèves plus petits d'en bénéficier.	<b>La société va veiller à une meilleure répartition des plats dans les vitrines et va changer les fruits de place.</b>
Présence de produits issus de l'agriculture Biologique	Manque de petites cuillères	<b>Nous en avons en stock, elles seront mises en service.</b>
La salle de restaurant est plus calme depuis un certain temps et c'est apprécié des élèves	Manque de places assises lorsque beaucoup de lycéens sont présents (période hivernale les lundi et mardi)	
La cuisine est, dans son ensemble, appréciée par les élèves.	Certains produits partent trop vite comme les donuts et les élèves aimeraient que chacun puisse en avoir.	<b>Il est proposé 4 desserts mais nous sommes attentifs aux attentes ; par exemple pour 850 repas, 700 donuts avaient été mis en vitrine.</b>
	Problème de rechargement des vitrines lors du deuxième service ; certains élèves passent alors qu'il n'y a plus beaucoup de proposition.	<b>Vérification accrue</b>
	Bol de Riz : Certains élèves regrettent le changement vers les « frites » qui sont en plus moins nourrissantes.	

### Remarques de l'association des parents d'élèves :

Certains parents se sont plaints de la prestation de restauration proposée notamment par rapport à la qualité des repas. La Direction de l'établissement propose, comme nous l'avons toujours fait par le passé, de rencontrer ces familles et de les inviter à déjeuner soit avec les élèves soit en salle adulte (le repas étant le même) le jour de leur choix.

Par ailleurs, il est remonté que certains élèves de la commission de restauration pourraient se sentir mal à l'aise lors des échanges et non libres d'exprimer leurs opinions et celles de leurs camarades ; les élèves présents se sont montrés très surpris par ces remarques expliquant que le sentiment

général était complètement opposé à ceci. Nous restons bien évidemment à la disposition de chacun dans l'hypothèse où l'un des représentants élèves souhaiterait échanger à ce sujet ; que ce soit Mme Meslin, M. Guillerault ou M. Coffinet.



D'un autre côté, la Direction de l'établissement tient à reformuler les remarques suivantes :

- Les problèmes de bousculades à l'entrée du restaurant scolaire ont diminué par rapport à l'année dernière. Cependant certains élèves continuent à avoir un comportement non adéquat dans un restaurant scolaire notamment en salle par rapport aux autres élèves plus jeunes mais aussi dans la zone de services (eau volontairement renversée sur les tables, sachets de sel mouillés, vols, ...). Le Direction précise que les éducateurs de vie scolaire sont présents dans la salle et à l'écoute ; ils vous être à nouveau sensibilisés.

**Il avait été proposé la rédaction d'un code de bonne conduite ou d'une charte. 7 élèves se sont portés volontaires et ont travaillé dessus ; elle est aujourd'hui aboutie. Les élèves ayant travaillé sur la charte sont : Clémence Millot, Naëlle Sergent, Gaëlle Michot, Alice Barbarat, Lola Carcasset, Eva Pascaillou et Anthonin Comte ; ils ont été encadrés par Mme Meslin pour la rédaction.**

## Ma charte de vie, à la cantine

*pour que mon repas soit un moment de plaisir et de détente*

 <p><b>Je ne dois pas</b></p> <div style="background-color: red; color: white; padding: 5px;"> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 - OUBLIER DE PASSER AUX TOILETTES POUR ME LAVER LES MAINS</li> <li>2 - CRIER</li> <li>3 - POUSSER /BOUSCULER</li> <li>4 - JOUER AVEC LA NOURRITURE</li> <li>5 - SORTIR DE LA NOURRITURE DE LA CANTINE</li> <li>6 - ABIMER LE MATÉRIEL</li> </ol> </div>	 <p><b>Je dois</b></p> <div style="background-color: green; color: white; padding: 5px;"> <ol style="list-style-type: none"> <li>1 - RESPECTER L'ORDRE DE PASSAGE ET PRÉSENTER MA CARTE</li> <li>2 - PARLER SANS ÉLEVER LA VOIX ET UNIQUEMENT AUX ENFANTS DE LA TABLE</li> <li>3 - RENTRER ET M'INSTALLER TRANQUILLEMENT</li> <li>4 - ME TENIR CORRECTEMENT A TABLE ET MANGER PROPREMENT</li> <li>5 - LAISSER MA TABLE PROPRE, RANGER MON PLATEAU ET SORTIR DE LA CANTINE CALMEMENT</li> <li>6 -RESPECTER MES CAMARADES ET LES ADULTES</li> </ol> </div>
---	---

**EN CAS DE MANQUEMENTS VOLONTAIRES ET RÉPÉTÉS À CES RÈGLES DE SAVOIR-VIVRE, JE PEUX :**

- ÊTRE CHANGÉ DE TABLE OU PASSER EN FIN DE SERVICE
- ÊTRE RETENU PAR LE PERSONNEL D'ENCADREMENT AFIN DE RÉFLÉCHIR À MES ACTES.
- ÊTRE RETENU POUR PARTICIPER AU RANGEMENT ET NETTOYAGE SELON MES ACTES.

# Bon Appétit

Cette charte, réalisée par les élèves ci-dessus, sera affichée très prochainement à l'entrée du restaurant scolaire, sur les écrans dynamiques ainsi que dans chaque bâtiment du collège. Elle sera présentée dans les classes de 6<sup>ème</sup>, 5<sup>ème</sup> et 4<sup>ème</sup> par les élèves du groupe de rédaction.

- Rappel : La direction de l'ISC rappelle à la vigilance au niveau des quantités servies et demande à la société de restauration de veiller au respect, à minima, des recommandations en terme de grammage pour des élèves collégiens (notamment en fonction de leur âge et corpulence). De la même façon, les plats de présentation (plats témoins) se doivent d'être visibles de tous notamment le plat avec des légumes verts ou un mélange légumes/féculent accompagnant la viande ou le poisson.

### Étude des menus :

L'étude des menus proposés par le chef gérant et la diététicienne de la société Scolarest pour cette période n'a pas donné lieu à des remarques particulières si ce n'est certains changements dans les menus proposés pour répondre davantage aux goûts des élèves tout en respectant l'objectif lié à l'équilibre alimentaire des menus.

Il est cependant demandé à la société de restauration de veiller au respect de ces menus. Des changements dans la composition de ceux-ci peuvent arriver en cas de problème d'approvisionnement mais ceux-ci peuvent être annoncés (comme ceci a été le cas une fois) et doivent être limités.

Vous pouvez toujours faire remonter de nouvelles remarques à l'adresse mail suivante : [gestion@isc-vdb.fr](mailto:gestion@isc-vdb.fr)

Vous pouvez également déposer une note manuscrite à l'accueil de l'établissement à l'attention de M. Coffinet ou Mme Meslin.

### Rappel Animations prévues pour l'année 2016-2017 :

Périodes	Repas spéciaux	Animations
<b>Avril</b>		<i>Pâques</i> <i>Repas spécial au choix des élèves membres de la commission (jeudi 27)</i> <b>Thème choisi : TROPICAL</b>
<b>Mai</b>	<i>Semaine Européenne du Développement Durable</i>	<i>Menu « USA »</i>
<b>Juin</b>		<i>Repas « Rhône-Alpes-Auvergne »</i> <i>Animation « Food-Truck »</i>

**Cette commission était la dernière prévue au calendrier annuel mais la Direction a proposé une dernière rencontre durant juin afin de faire un dernier point avant de partir en congés. La date sera fixée ultérieurement.**

**Merci à tous pour votre présence et votre participation.**

S. Coffinet



Commission de restauration (25/04/2017)