

COMPTE RENDU COMMISSION DE RESTAURATION



Commission de restauration lycée 21-22-02 du mercredi 02 février 2022

Présents:

Nom	Fonction / classe	Nom	Fonction / classe
ESCURE Cassandra	Représentante CVL élèves 2 nd	Mme. VILARINO C	Société Scolarest –Directrice de site
BAYLOT Charlène	Représentante élève 2 nd C	Mme DIDIER O	Responsable de secteur Scolarest
MOUDARRES Ilian	Représentant élève 1 ^{ère} A	Mme PETIT C	Représentante APEL
FILHOL Léna	Représentante élèves 1ère B et CVL	Mme ROUSSELOT LE MONTAGNIER	Représentante APEL
FIDON Louna	Représentante élèves 1ère C	M. SABY E.	Directeur Lycée ISC
ROUIF Paul	Représentant élèves 1 ^{ère} STMG	Mme GEORGES F.	Responsable de vie scolaire Lycée ISC
GERARDIN Mathilde	Représentante élèves T B	M. COFFINET S.	Attaché de gestion ISC

Absents:

Nom	Fonction / classe	Nom	Fonction / classe
	Représentant élèves 2 nd A		Représentant élèves T STMG
	Représentant élèves 2 nd B		Représentant élèves T A
	Représentant élèves 2 nd D		Représentant élèves TC
	Représentant élèves 2 nd E		Représentant élèves T D
	Représentant élèves 2 nd F		Représentante CVL élèves 1 ^{ère}
	Représentant élèves 1ère D		Représentante CVL élèves Term

Avant-propos:

La commission de restauration a débuté par la présentation de toutes les personnes présentes.

Nous remercions vivement les élèves présents pour leur implication. Chaque niveau de classe était représenté pour cette seconde commission de l'année même si le nombre de représentants des élèves était moins important cette fois-ci.

Pour rappel, la prestation de restauration en lycée est composée de **deux modes de restauration bien différents**.

Un self lycée, où les repas sont composés par une diététicienne, sont les mêmes que ceux servis en salle adultes. Les consommations qui y sont prises sont payées au jour le jour. Les élèves composent eux-mêmes leur menu.

À ce niveau, le contrat de prestation avec la société de restauration a été revu pour cette nouvelle année scolaire. Ainsi l'offre alimentaire à compter de cette année correspondra au détail ci-dessous :

- 100 % de viandes de bœuf labellisées Viande Bovine Française avec un niveau d'engraissement inférieur à 3 (R2), dont 30 % en Label Rouge, IGP, AOP ou Bio,
- 100% de volailles et porcs français, en BBC ou label rouge,
- Nombre de viandes reconstituées limité à 1 par semaine (nuggets, paupiettes, ...),

- 70 % de viandes fraîches,
- 70 % de poissons en pêche bénéficiant de l'écolabel « pêche durable » ou MSC,
- 2 poissons frais par mois (sauf sur l'Ecole),
- 100 % de féculents issus de l'agriculture biologique, (hors pommes de terre),
- 75% de légumes issus de l'agriculture biologique ou en conversion,
- 50 % de fruits issus de l'agriculture biologique afin de pouvoir proposer plus de variétés,
- 50 % de produits laitiers bio ou en label « produits de la ferme »,
- Corbeille de fruits bio à disposition en salle,
- 1 potage proposé chaque semaine entre les mois de novembre et mars,
- 1 dessert « maison » par jour,
- Priorité aux producteurs locaux, notamment pour les crudités et légumes frais,
- Respect des saisonnalités,
- Respect des réglementations en vigueur et à venir (PNNS, GEMRCN).

Une cafétéria où les élèves trouveront la plupart des consommations d'un snack traditionnel (panini, cheeseburger, quiche, croque-monsieur, frites, sandwich maison, ...) mais aussi des menus. Le règlement des consommations est identique à celui du self lycéen.

Remarques sur la prestation self lycéen et cafétéria :

La parole a été donnée à chaque élève afin que ceux-ci puissent faire remonter les observations de leurs camarades de classe ou de niveau. Il a été demandé de présenter un point positif, un point négatif et un point d'amélioration en veillant à ce que les observations ne soient pas trop répétitives.

Points positifs	Points négatifs	Points d'amélioration
	Une remarque est revenue à nouveau concernant le manque de places assises sur les différents sites de restauration dédiés aux lycéens; que ce soit en intérieur ou en extérieur.	La mise en place de tables et chaises supplémentaires en extérieur va être effective dès le printemps. L'établissement travaille depuis deux ans sur la création d'un nouvel espace de restauration pour les élèves du lycée. Celui-ci devrait (sauf problème) être ouvert pour la rentrée 2022-2023 ce qui implique qu'il n'est pas possible d'effectuer de gros investissements dans l'immédiat ; ceux-ci ne seraient pas pérennes. 40 places assises en intérieur seront disponibles.
L'accueil des personnels de la société de restauration est généralement apprécié et les élèves souhaitent le souligner.		Cette remarque sera transmise aux personnes concernées.
Les plats au self lycéen et la prestation générale à ce niveau	Il est toutefois demandé à ce que les entrées soient plus simples et sans sauce au préalable.	Cette remarque sur les entrées a également été faite au self collège. La société de

sont dans l'ensemble appréciés par les élèves.		restauration va traiter ce point rapidement.
Les élèves mettent en avant l'évolution positive de l'offre globale sur les derniers mois (les dernières années), que ce soit à la cafétéria ou au self lycéen.	Les élèves aimeraient tout de même davantage d'offres de menus à la cafet ou de plats chauds types « cocottes »	Les 2 points de restauration sont bien différents et la cafétéria n'est pas un second self. Elle réside en un espace de restauration snacking et le self un espace de restauration avec des menus variés équilibrés. Il est important que les lycéens ne se concentrent pas sur une fréquentation exclusive et majoritaire à la cafétéria générant des déjeuners moins équilibrés et une fréquentation massive avec des difficultés pour les accueillir.
		Des salades seront à nouveau proposées en cafet pour le printemps.
	Les élèves aimeraient davantage de choix au niveau des laitages au self lycéen	8 laitages différents sont proposés chaque jour et il est difficile de faire davantage. Une évolution de l'offre est envisageable ainsi qu'une présentation différente.
	Les élèves souhaiteraient savoir s'il est possible de faire apparaître les compositions des plats (et notamment des allergènes) sur les plats et produits proposés en self lycéen ou à la cafet.	La société de restauration va voir ce qu'il est possible de proposer à ce niveau. Concernant le self lycéen, il ne faut pas hésiter à demander à la personne présente au service. Elle participe en amont à la préparation des hors d'œuvres et plats et peut donc répondre sans soucis.
	La répartition de l'offre à la Cafet se faisait mieux sur les trois services (en termes de réassort) même s'il y avait tout de même des jours où les choix sont très limités en fin de service. Nous avons cette fois des remarques faisant état d'un réel problème de réassort et de manque de produits sur les fins de services.	La société Scolarest va porter une attention particulière sur ce point d'autant plus que le problème ne se pose absolument pas pour beaucoup de produits. À noter que les élèves peuvent pré-réserver leur repas durant le temps de récréation du matin. Un système de pré-réservation pour certains articles à la cafétéria devrait pouvoir être testé avant la fin de l'année via EcoleDirecte. Les modalités sur ce point sont encore à définir et l'établissement reviendra vers vous dès que possible.

Le nombre de convives par services est très important malgré une répartition sur les trois services plutôt équilibrée. Ceci entraîne des temps d'attente pouvant être longs et de fait un temps de repas réduit. L'attitude de certains élèves est parfois discutable par rapport à cette attente. Cette remarque avait déjà été faite lors de la 1ère commission et revient Dans la continuité de la remarque précédente, il y a de plus en plus d'élèves qui ne débarrassent plus leurs tables, ne trient pas leurs déchets, ne portent plus le masque lorsqu'ils circulent,	Les éducateurs vont veiller à l'attitude de certains élèves qui ne respectent pas les files d'attente et par rapport au comportement général qui se doit d'être respectueux ; ceci à la fois par rapport aux personnels de la société Scolarest mais aussi par rapport aux autres élèves présents.
Certains produits qui étaient proposés à la cafétéria l'an dernier ne le sont plus cette année comme des plats de pâtes différents des PastaBox et moins chers de même que pour les Wraps. Des soupes et potages sont aussi demandés.	La société de restauration fait remarquer qu'ils ont, depuis le début de l'année de réels soucis de référencement de certains produits et de livraisons. L'un de leurs fournisseurs, qui proposait notamment les Wraps, a arrêté son activité et la période est compliquée.
Les prix ne sont toujours pas affichés en cafétéria hormis sur l'écran dynamique. Un affichage au niveau des vitrines de services avait été mise en place suite à la 1ere commission mais n'a pas duré. Ceci permettrait en sus de gagner du temps car les personnels de la société de restauration répètent sans cesse les mêmes infos à ce niveau. Un affichage plus visible (temps d'affichage plus long) sur les écrans dynamiques au niveau de l'offre self lycéen est également demandé.	Ceci va être traité dès que possible. Les menus du self lycéen vont aussi être affichés sur les écrans dynamiques des halls (à noter qu'ils sont disponibles sur le site de l'établissement). L'établissement va également voir s'il est possible de faire apparaitre les menus sur EcoleDirecte (compte élèves).
Les prix pratiqués à la cafétéria sont, tout au moins pour certains articles, jugés excessifs par les lycéens. Cette remarque a déjà été faite par le passé et revient très souvent.	Les articles les plus appréciés sont aussi ceux ayant le coût d'achat le plus élevé.

La directrice de site de la société Scolarest a souhaité insister sur le fonctionnement de la cafétéria et plus particulièrement sur l'attitude en salle.

Certains comportements de convives vont à l'encontre de l'ambiance conviviale recherchée par l'établissement et la société. Ceci ne concerne heureusement que certains élèves mais leurs attitudes générales gênent à la fois les personnels présents au service et les autres élèves (jeu avec l'eau, non port du masque, style de communication non approprié, non débarrassage des tables....).

À noter également le fait que des élèves viennent s'assoir sans consommer à la cafétéria mais en apportant leur propre plat. La direction de l'établissement rappelle qu'il est interdit de venir avec sa « gamelle » dans l'établissement. Les élèves ayant un PAI alimentaire validé par les services compétents peuvent quant à eux déjeuner au self lycéen après avoir déposé leur plat au réfrigérateur dédié à leur arrivée le matin.

Ceci est dommageable et les éducateurs du lycée vont intervenir afin que ce temps de déjeuner redevienne un temps agréable pour tous.

Futur de la restauration lycée :

Comme annoncé depuis l'an dernier, l'établissement travaille sur la création d'un nouvel espace de restauration dédié aux lycéens.

Les travaux débuteront dès le mois de juin ; cet espace se trouvera en lieu et place de la salle de tennis de table.

La cafétéria sera elle aussi rénovée durant cette période.

Vous trouverez ci-joint des plans projetés de ce que nous envisageons pour ces deux points de restauration.

Nous travaillons aussi actuellement sur les offres de restauration (cartes) sur ces deux espaces. Comme précisé ci-dessus, ces offres seront bien distinctes avec un espace lycéen qui proposera des plats équilibrés sous forme de cocottes ou assiettes et la cafétéria au niveau de laquelle l'offre évoluera mais restera basée sur le « snacking ».

Les tarifs de ces offres font l'objet d'une étude actuellement. L'établissement a toujours travaillé dans le sens d'une offre lycéen à coût réduit allant même depuis trois ans jusqu'à à refacturer les produits proposés au self lycéen à des prix inférieurs à ce que la société de restauration lui facture. La volonté de l'établissement est de continuer à proposer des menus lycéens à prix bas tout en recherchant l'équilibre notamment par rapport aux futurs investissements au niveau de la restauration (approximativement 500 000.00 € durant l'été 2022).

Merci à tous pour votre présence et votre participation.

En cas de remarques complémentaires, merci de nous les faire remonter à l'adresse mail suivante : gestion@isc-vdb.fr

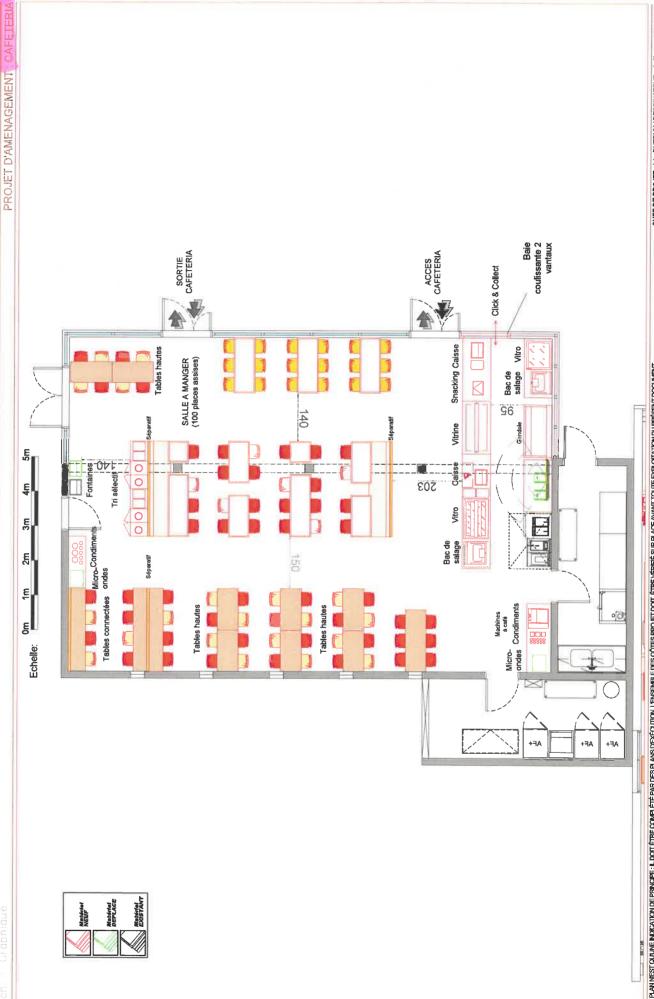
Vous pouvez également déposer une note manuscrite dans la boite aux lettres du château à l'attention de M. Coffinet ou bien de Mme Georges ; ou encore venir nous voir directement.

Stéphane Coffinet

INSTITUTION DU SACRE

Scolarest





MART.

CHEF DE PROJET : Léo DUTRUY / DESSINATEUR : Guillaume FELLMANN
CGF / DIRECTION TECHNIQUE CHATILLON - FICHIER : 21/1202_INSTITUTION DU SACRE COEUR_PLANS_APS03_Ind-D.dwg CE PLAN NEST CATANE NOXCATION DE PRANCES IL DOTT ÉTRE COMPLÉTÉ PAR DES PLANS DEXÉCUTION L'ENSEMBLE DES CÔTES PROJET DOTT ÉTRE VÉBETÉ SUR PLACE AIVANT TOUTE EXPLOITATION DU PRÉSENT DOCLAMENT.
Ce document est la propriété de COMPASS group France, et ne peut être utilisé ou reproduit partiellement ou entière, sans être dûment autorisée par la direction technique de COMPASS group France, et ne peut être utilisé ou reproduit partiellement ou entière, sans être dûment autorisée par la direction technique de COMPASS group.



obscursed on propriete to COMPASS group finance, both reproduction perfectle on enables due to character data discussive par la Discritica technique de COMPASS of document activities par la Discritica technique de COMPASS of document a qui tan information el minimative el minimativo de conductorial.

