



## Commission de restauration lycée 22-23-02 du mercredi 1<sup>er</sup> février 2023

### Présents :

Nom	Fonction / classe	Nom	Fonction / classe
JEAN Léa	Représentante CVL élèves	LE CHEUALIER Maxence	Représentant élèves Term D
BAUDIMONT-PACE Marina	Représentante CVL élèves	LE CORRE Lucie	Représentante élèves Term STMG
FILHOL Léna	Représentante CVL élèves	Mme DIDIER O.	Resp. de secteur Scolarest
DUPONT Charlotte	Représentante CVL élèves	M. GRATSAS V.	Gérant Scolarest
GOUTARD Pierrick	Représentant élèves 1 <sup>ère</sup> A	Mme PETIT C.	Représentante APEL
SAVIN Emilie	Représentante élèves 1 <sup>ère</sup> B	M. SABY E.	Directeur du lycée
SCHWAB Vittoria	Représentante élèves 1 <sup>ère</sup> D	Mme GEORGES F.	Responsable de vie scolaire Lycée ISC
MARQUES Héloïse	Représentante élèves Term B	M. COFFINET S.	Directeur des services ISC
MICHOT Gaëlle	Représentante élèves Term C		

### Absents :

Nom	Fonction / classe	Nom	Fonction / classe
BOURAYNE Célestine	Représentante CVL élèves	TEIXEIRA Lucas	Représentant élèves 1 <sup>ère</sup> B
REBERT LATOUR Anna	Représentante CVL élèves	PETIT Emilie	Représentante élèves 1 <sup>ère</sup> C
PONCELIN DE RAUCOURT Sarah	Représentante CVL élèves	GUBETTI Basile	Représentant élèves 1 <sup>ère</sup> C
KERVAN Michel	Représentant élèves 2 <sup>nd</sup> A	FOUCAUD Romain	Représentant élèves 1 <sup>ère</sup> D
SMAÏL Maria	Représentante élèves 2 <sup>nd</sup> B	ABOU CHAKRA Hasan	Représentante élèves 1 <sup>STMG</sup>
GUIBERT Fabian	Représentant élèves 2 <sup>nd</sup> B	MILLOT Clémence	Représentante élèves Term A
JAMOIS Thibault	Représentant élèves 2 <sup>nd</sup> C	ROLLAND Léane	Représentante élèves Term B
PHENERDJIAN Evan	Représentant élèves 2 <sup>nd</sup> D	DURAND Noémie	Représentante élèves Term C
RIGAULT Aurélien	Représentant élèves 2 <sup>nd</sup> E	MOUDARRES Ilian	Représentante élèves Term D
MERY Kristen	Représentante élèves 2 <sup>nd</sup> F	NOWAK Téva	Représentante élèves Term STMG
HOUNA Maël	Représentant élèves 1 <sup>ère</sup> A	Mme ROUSSELOT LE MONTAGNER L.	Représentante APEL

### Avant-propos :

Avant de débiter cette seconde commission de restauration de l'année, nous souhaiterions revenir sur certains échanges vu lors de notre première rencontre le 13 octobre 2022.

1-Nous avons envisagé la mise en place du Click&Collect à la cafétéria après les congés de la Toussaint mais n'avons pas pu développer cette option à ce jour.

Celle-ci nécessite une formation pour le suivi et la seule personne formée au sein de la société de restauration était M. COURNUT, gérant de notre site, absent pour raison de santé depuis novembre 2022. Son retour étant repoussé à nouveau, nous allons trouver la solution pour que le Click&Collect soit lancé pour le printemps soit avant les congés de Pâques.

2-Vous nous aviez demandé la création d'une 4<sup>ème</sup> offre avec un plat protidique seul (ou bien « plat protidique + pâtisserie »). Celle-ci sera en place dès la semaine prochaine et nous vous proposerons un plat protidique aux prix de 4€.

**Pour rappel :** La prestation de restauration en lycée est particulière car elle est composée de **deux modes de restauration bien différents**.

**Un self lycée**, où les propositions de plats sont validées par une diététicienne.

Une nouvelle salle de restauration de 95 places assises en intérieur et une terrasse de 24 places ont été créées pour cette rentrée avec une offre revue par rapport à l'an dernier. 3 menus sont proposés en rapport avec les demandes reçues par les élèves l'an dernier. Des consommations peuvent également être prises en compléments.

**Une cafétéria** (également rénovée pour cette rentrée avec 90 places intérieures et 18 places en terrasse) où les élèves trouveront la plupart des consommations d'un snack traditionnel (panini, cheeseburger, quiche, croque-monsieur, frites, sandwich maison, ...) mais aussi des menus.

Une nouvelle carte est également proposée cette année.

Le règlement des consommations se fait au jour le jour pour ces deux sites de restauration.

### **Remarques sur la prestation self lycéen et cafétéria :**

La parole a été donnée à chaque élève malgré le nombre important de participants ; Ceci 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 / propositions d'amélioration	Commentaires
Les lycéens sont très satisfaits du self lycéen et de la prestation dans sa globalité		
Salad'bar et dessert'bar de plus en plus appréciées par les élèves		
	Est-il possible de revoir la proposition au niveau des menus végétariens ?	<b>La société prend en compte cette remarque et va travailler sur les recettes proposées.</b>
	Les plats en cocotte parfois froids !	<b>Le meuble de service avec plaque Vitro est neuf. Il va être contrôlé.</b>
Les élèves sont également satisfaits, dans la globalité, de la prestation de restauration en cafétéria même si davantage de points pourraient évoluer positivement (voir ci-après)		
	Il y a parfois des problèmes de réassorts au 2 <sup>ème</sup> et surtout au 3 <sup>ème</sup> service à la cafet	<b>Certains produits peuvent venir à manquer en fin de 3<sup>ème</sup> service notamment ce qui est fait maison mais nous devons toujours pouvoir proposer les sandwichs et autres pasta-box industrielles. Nous essayons de prévoir au mieux afin de limiter les déchets alimentaires ce qui a pu entraîner certaines</b>

		ruptures. La société de restauration prend en compte cette remarque et va traiter ce point avec les personnes présentes à la cafet.
	Manque de gobelets	Les gobelets sont réservés aux élèves prenant un déjeuner à la cafétéria. Dans une logique de DD, la question devra être posée par rapport au maintien des contenants jetables dont les gobelets
	Manque de produits sans porc à la cafet et/ou de produits végétarien	La société va porter une attention particulière à ceci dans les propositions mais nous ne pouvons pas étendre davantage notre carte. Voir première commission
	Problème au niveau des poubelles de tri qui sont pleines après le 2 <sup>ème</sup> service et non vidées.	Les élèves laissent souvent leurs contenants vides sur le dessus de la poubelle d'où le sentiment qu'elles sont pleines. Les personnes présentes vont tout de même porter une attention particulière à ceci en fin de 1 <sup>er</sup> et 2 <sup>ème</sup> service.
	Les tables en cafet sont parfois très sales entre deux services	Les personnels de cafétéria ont fait part d'une certaine « incivilité » de la part d'une minorité d'élève. Voir pour la mise en place d'un « espace lavette » à disposition pour les tables et pour que les personnels incorporent un nettoyage des tables entre deux services quand ceci est possible.
	Un micro-onde supplémentaire est à nouveau demandé à la fois par les élèves et Mme GEORGES	Il sera acheté dès la semaine prochaine après la proposition d'emplacement par Mme GEORGES. Nous allons aussi tester le service de Pasta-Box maison déjà chaude à compter du lundi 06 février.
	Est-il possible de proposer du pain avec la salade	Un nouvel article « pain » va être créé prochainement à la cafet.
	Pourrions-nous avoir des produits sans gluten à la cafet ou des « riz box »	Nous ne pouvons pas tout proposer en cafétéria. Nous allons tout de même étudier la formule « Riz Box » mais nous avons des doutes sur le rendu de la Riz Box à cause du refroidissement du riz et l'impact sur l'amidon contenu.
	Problème de comportement des élèves à la cafet avec ceux qui doublent sans cesse	Ceci rejoint la remarque de l'équipe de restauration présente à la cafet sur les « incivilités ». Les éducateurs vont à nouveau être sensibilisés.

	Il y avait une problématique de l'horaire de fin de service au self lycée et à la cafet qui a été pour parti réglée. Ceci demeure néanmoins à la cafet ou on demande parfois aux élèves de sortir dès 13h20	<b>Pour rappel le troisième service doit prendre fin à 14h00. On peut accepter une fin de service des produits vers 13h45 ou 13h50 mais pas avant.</b>
Les Hamburgers maison, Cup de fruits, Pasta Box maison et Pains polaires sont très appréciés en cafet		<b>Il avait été demandé d'étudier la possibilité de proposer du cup de légumes mais ceci est compliqué. Nous proposerons davantage de salades de crudités à partir du printemps.</b>
<b>REMARQUES DE LA PREMIÈRE COMMISSION - À SUIVRE</b>		
	Est-il possible d'avoir des paninis chocolat le midi et l'après-midi (cafet)	<b>Ils sont proposés s'il en reste le matin. À étudier.</b>
	Pas beaucoup de produits sans porc proposés ou pas en assez grosse quantité	<b>Le Click&amp;Collect devrait régler ce problème mais il y a tous les jours à minima un sandwich sans porc proposé (les sandwiches pain nordique – saumon sont d'ailleurs un franc succès)</b>
<b>L'affichage global va faire l'objet d'une étude de la part de la direction en lien avec la société de restauration.</b>		
<b>REMARQUES CONCERNANT L'ORGANISATION DES ESPACES EXTÉRIEURS</b>		
	Problème avec les sacs à l'extérieur	<b>Les travaux de construction actuels se poursuivront par une rénovation des espaces extérieurs au niveau des salles de restauration lycée (self et cafet). Les unités de passage et lieux de stockage des sacs vont bien évidemment partis des sujets traités. Ces travaux sont prévus entre l'été prochain et les congés de toussaint 2023.</b>
	Passage entre cafet et self trop étroit	

**Pas de remarque particulière de la part de l'association des parents d'élèves.**

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

Vous pouvez également déposer une note manuscrite dans la boîte aux lettres du château à l'attention de S. COFFINET ou bien de Mme GEORGES ; ou encore venir nous voir directement.

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

  
 Stéphane Coffinet  
 Directeur des services