COMPTE RENDU
COMMISSION DE RESTAURATION

Commission de restauration lycée 23-24-02 du mardi 06 février 2024

Présents :

Nom	Fonction / classe	Nom	Fonction / classe
Julie FILS	Représentante élèves 2nd A	Ella THOMAS-CAUMON	Représentante élèves Term A
Inès OUCHARA	Représentante élèves 2nd B	Pierrick GOUTARD	Représentant élèves Term B
	Représentant élèves 2nd C	Ines MONNIER	Représentante élèves Term C
Scarlett DELAMBILY	Représentante élèves 2nd D	Solanee SOUPIN	Représentante élèves Term D
Florent PONROY	Représentant élèves 2nd E	Erwann MERIC	Représentant élèves Term STMG
Alexis OYARZUN	Représentant élèves 2nd F	Taïra YAWAT NTANGJI	Représentante élèves CVL
Zia MOUDARRES	Représentante élèves 1ère A	Chloé BORDENAVE	Représentante élèves CVL
	Représentante élèves 1ère B	M. JOURNEE A.	Gérant Scolarest
Loic KAMGA	Représentant élèves 1ère C	Mme ROUSSELOT LE MONTAGNER L.	Représentante APEL
Alex CASTELLI	Représentant élèves 1ère D	Mme GEORGES F.	Responsable de vie scolaire Lycée
Alicia LEJEUNE	Représentante élèves 1ère STMG	Mme MESLIN V.	Éducatrice de vie scolaire/ Assistante service généraux ISC
		M. COFFINET S.	Directeur des services ISC

Absents :

Nom	Fonction / classe	Nom	Fonction / classe
M. DUQUESNE S.	Chef de secteur Scolarest	Mme LEMARCHAND	Représentante APEL
Mme CHAUVET M.	Représentante APEL	M. DUOT JF	Représentant APEL
Mme FERRARIS G	Représentante APEL	M. SABY E.	Directeur du lycée

---

Avant-propos :

Cette seconde commission de restauration a débuté par la présentation de toutes les personnes étant donné que les représentants élèves ne sont pas forcément les mêmes que lors de la première commission. Nous accueillons également pour la première fois notre nouveau chef gérant, Monsieur JOURNEE. Nous lui souhaitons la bienvenue dans notre bel établissement et procédons donc à un tour de table afin que chacun puisse se présenter.
Nous avons, par la suite, détaillé la teneur et le déroulement de ces commissions de restauration. Nous souhaitons la bienvenue aux élèves volontaires et les remercions pour leur implication. La totalité des classes étaient représentées pour cette seconde commission.

Pour rappel, la prestation de restauration au 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.
Depuis la rentrée 2022, une salle de restauration de 95 places assises en intérieur et une terrasse de 24 places ont été créées avec une offre spécifique. 4 menus sont proposés en rapport avec les demandes des années précédentes. Des consommations peuvent également être prises en compléments.

Une cafétéria (également rénovée l'an dernier 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 depuis l'an dernier.

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
	SELF LYCÉE	
	Plats pas toujours au gout des élèves	
	Les élèves souhaiteraient du RAB	**Voir pour mise en place du « Petite faim-Grande faim » qui pourrait répondre à cette problématique et apporter une réponse à la gestion des déchets**

	Prix un peu élevé	
	Revoir l'emplacement des serviettes en début de services au niveau des plateaux	
	Les élèves souhaiteraient essayer les frites à la patate douce	**Les produits frits ne sont pas proposés au self lycéen mais à la cafétéria. Nous allons voir ce que nous pouvons proposer**
	Problèmes de réassort fréquent au niveau du Dessert'bar et Salad'bar dès la fin du deuxième service	**Le nouveau chef-gérant va traiter e point**
	Il y a des soucis réguliers sur la proposition au 3ème service. Des produits manquent. Problème de réassort important.	**La société de restauration va voir ces points très rapidement**
	Les quantités servies sont jugées un peu insuffisantes par les convives.	
Les plats servis sont jugés bons dans l'ensemble au self lycéens.		
	Les horaires de fermetures sont souvent avancés avec notamment une prestation de nettoyage débutée dans la zone de restauration alors que les élèves déjeunent encore.	**La direction rappelle les horaires des différents services à la société de restauration en insistant sur la qualité d'accueil souhaitée. M. JOURNEE, nouveau gérant, prend bonne note.**
RAPPEL COMMISSION PRECEDENTE		
	Il y a eu plusieurs problèmes au niveau des desserts compris ou non dans les formules notamment par rapport à l'organisation des zones de présentation et de self-service.	**La société de restauration va voir ce point très rapidement pour que ceci ne se reproduise pas.**
Les espaces de restauration et notamment la salle créée pour le self lycéen sont jugés très agréables par beaucoup. Les espaces extérieurs aussi.		
CAFÉTÉRIA		
	Proposer des produits davantage tourné vers les végétariens	**La société de restauration va voir ces points très rapidement**
	Il y a des soucis réguliers sur la proposition du 3ème service. Des produits manquent. **Problème de réassort important**.	**La société de restauration va voir ces points très rapidement**

	Remarque déjà faite à la première commission	
Diversité appréciés	Mais pas assez de variation au niveau des sandwichs maisons	
Pasta Box du chef ++	Mais problème d'emballage ne facilitant pas l'accès. Les élèves font remarqués que les quantités ont diminués	
	Parfois un temps d'attente un peu long	
	Pas de gobelet même pour ceux qui prennent un plateau **Remarque déjà faite à la première commission.**	**A revoir car c'est ce qui est convenu avec la société de restauration.**
	Bouteille d'eau pas assez fraiche car celle qui sont prises ne sont pas celles dans les vitrines	**La société va rappeler les consignes qui semblent pourtant élémentaires.**
	Plus de propositions végétariennes en termes de sandwichs chauds	**Il est difficile de proposer davantage de choix au risque de retomber dans les travers connus précédemment avec un nombre trop important de proposition sans logique. Une relecture des propositions souhaitées et de ce qui est réellement à disposition va cependant avoir lieu.**
	Les frites ne sont plus aussi bonnes que l'an dernier, parfois froides et pas croustillantes.	**La société va traiter ce point.**
Hamburgers très bons notamment le pain		
	Problématique au niveau des sauces en sachets. Les élèves préféraient les poussoirs. L'emplacement est peut-être à revoir.	**Les doseurs vont à nouveau être mis à disposition. Il y a avait un problème de livraison depuis décembre**
	Est-il possible de développer l'offre de boisson gazeuse sans sucre et les eaux aromatisées.	**Nous allons voir pour les eaux aromatisées.**
	Pourquoi ne pas mettre des fruits gratuits.	**Travailler sur la grille tarifaire est compliquée à ce jour.** **Remarque déjà traitée à la première commission**
	Certains fruits n'ont pas forcément beaucoup de goût.	
	Le nettoyage de la salle est fait avant la fin du 3eme service ce qui n'est pas agréable pour ceux qui déjeunent.	**La société prend note de ce point qui rejoint la remarque sur le self lycée.**

Les échanges avec les élèves font ressortir la nécessité d'une réflexion plus globale sur l'offre du self lycée.

Un questionnaire google-form va être créé et proposé aux délégués de classes et élus du CVL dans ce cadre ; ceci avant fin avril.

<u>Remarques des représentants des parents d'élèves :</u>

Les parents d'élèves proposent de mettre en place la soupe à la cafet.
A voir pour l'an prochain d'autant plus que les élèves paressent plûtot favorables

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 S. COFFINET, MME MESLIN ou bien de Mme GEORGES ; ou encore venir nous voir directement.

Merci à tous pour votre présence et votre participation.

M. Stéphane Coffinet
Directeur des services

ISC
Institution du Sacré-Coeur
La Ville du Bois
91620