

**Compte-rendu de la commission restauration**

**du 18 janvier 2016 de 9h à 10h**

**Présents :** les 8 élèves délégués élus par l’ensemble des délégués pour cette commission, Mr Bouteiller gérant de la restauration et Mlle Centis Conseillère d’éducation

|  |
| --- |
| **Rappel :**  **article 13 du règlement intérieur, cette réunion permet d’échanger et d’avoir l’avis des élèves pour améliorer la qualité du service et de l’accueil du self en abordant différents thèmes : contenu des assiettes, ambiance dans le self, la propreté…** |

Mr Bouteiller débute la réunion par une présentation : il est dans l’établissement depuis 20 ans, il travaille avec une équipe de 10 personnes, ils font environ 1000 couverts tous les jours, il s’efforce de proposer aux élèves des menus de qualité et équilibrés.

**Différents thèmes sont alors abordés :**

1/certains plats sont trop salés (courgettes, purée), d’autres pas assez (pâtes, riz…) :

Mr Bouteiller explique que les plats sont goûtés avant le service puisque son équipe mange le même repas que les élèves comme l’ensemble de l’équipe éducative. Souvent, il s’avère que c’est une affaire de goût, dans tous les cas une loi n’autorise pas à mettre le sel et le sucre en libre service.

2/Problème de quantité dans les assiettes :

Mr Bouteiller explique les élèves ont droit à : 1 entrée/1 plat complet/1 dessert / 1 fromage et chaque jour il y a 4 entrées au choix, 4 fromages au choix et 15 desserts au choix, les menus sont établis en lien avec une diététicienne, il relève donc de la responsabilité des élèves de composer un menu complet et équilibré. Mr Bouteiller ne fait pas la même cuisine que celle de la maison, de fait, les élèves doivent apprendre à connaître d’autres plats, d’autres saveurs, d’autres produits. D’autre part, les quantités sont vérifiées régulièrement.

3/Propreté des couverts :

Des couverts sont parfois sales, Mr Bouteiller réexplique le fonctionnement de la plonge, il peut arriver parfois que des couverts soient effectivement sales, une boîte est donc à disposition des élèves pour les enlever. Mr Bouteiller explique aux élèves que certains mettent les couverts dans les poubelles, il doit régulièrement réapprovisionner son stock, il en relève de la responsabilité de chacun. Les élèves expriment la satisfaction d’avoir 2 endroits pour prendre les couverts, ce qui améliore la fluidité du passage.

4/L’attente au passage :

Remonte la difficulté notamment par temps de pluie et donc la proposition de l’ouverture de la salle d’étude (proposition à étudier/ problème de la surveillance). Mlle Centis redit l’importance du respect de l’ordre de passage, de la nécessité d’avoir sa carte de cantine, que le petit self doit rester ouvert jusqu’à ce qu’il n’y est plus d’élèves ayant cours à 13h40. Il revient à l’éducateur au passage (Carine et/ou Lionel) de réguler les entrées au self pour éviter une salle pleine, une trop longue file d’attente à la plonge. D’autre part, il revient à chacun de préparer son plateau pour plus d’efficacité à la desserte.

Remonte que la personne en charge des badges n’est pas très  « agréable », Mr Bouteiller se charge de lui dire, il est tout de même précisé aux élèves son rôle, et qu’un simple bonjour en arrivant peut parfois rendre le passage plus agréable pour tous. La sanction de « ménage » pour oubli de carte apparaît nécessaire aux élèves délégués.

5/Idée reçue:

Le pain non utilisé par les élèves est remis en service le lendemain, Mr Bouteiller explique qu’il est donné à une personne pour nourrir ses animaux. Seul le pain non touché par les élèves est grillé pour le lendemain.

6/Grand self et petit self :

Mr Bouteiller redit aux élèves qu’il n’y pas de différence sauf le volume de plats présentés, le choix est le même des deux côtés, il précise aussi que les élèves qui mangent au petit self peuvent desservir leur plateau du même côté.

7/Satisfactions des élèves :

Les élèves font part à Mr Bouteiller de leur satisfaction concernant la présentation des entrées, la décoration de Noel, la semaine du goût, le tri installé pour le projet jardin des 6D est une belle initiative. Mr Bouteiller explique son rôle dans le projet jardin : faire le tri, les préparations (épluchures…) vont au compost, à terme, Mr Bouteiller se servira de la production du potager pour faire un service à l’ensemble des élèves si cela est possible.

8/En fin de réunion s’installe un échange avec les élèves sur le fonctionnement du self et du personnel, dans le désordre :

-La viande est fraîche, les pizzas maison, les légumes frais (ils sont nettoyés et décontaminés à l’eau de javel 1% pour 100 litres d’eau)…

-La journée de l’équipe débute à 6h45 pour se terminer à 15h30-16h avec une pause de 30 minutes pour le repas, les livraisons s’effectuent de 7h à 11h tous les matins. Chaque personne a un poste : Cindy est la cuisinière, Régine s’occupe des entrés, Nathalie des montages, Claire aide aux entrées et s’occupe des ramequins. Mr Bouteiller explique qu’il n’est pas salarié de l’établissement mais de la société de restauration Elior, son rôle est de gérer l’équipe, de veiller au matériel, de passer les commandes via une centrale d’achats… Mr Bouteiller est aussi présent lors des Pai pour les élèves allergiques ou diabétiques.

La prochaine réunion aura lieu au retour de l’enquête satisfaction du début d’année, afin d’en faire la lecture avec les élèves, cette réunion sera aussi l’occasion pour les élèves de visiter les coulisses de la restauration.

Merci à tous pour ce temps d’échanges dans le sérieux et la convivialité.

C.Centis

