



## Compte-rendu de la commission restauration

du 20 janvier 2017 de 9h à 10h

**Présents** : les 7 élèves délégués élus par l'ensemble des délégués pour cette commission, Mr Bouteiller gérant de la restauration et Mlle Centis conseillère d'éducation

Absent : Iazard Lucas 5D

### **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 21 ans, il travaille avec une équipe de 12 personnes, ils font environ 1030 couverts tous les jours, il s'efforce de proposer aux élèves des menus de qualité et équilibrés.

Toute la cuisine est faite sur place, la viande est fraîche sauf certains produits du type steaks hachés, les légumes sont frais ou surgelés.

### **Différents thèmes sont alors abordés :**

*1/Peut-on avoir des jus de fruits pour le repas ? C'est interdit, notamment par rapport au sucre et cela coûte cher.*

Idem pour le sel, l'équipe de restauration mange avant et corrige l'assaisonnement si nécessaire.

### *2/ quantité dans les assiettes :*

Il y a du mieux, depuis le retour des vacances les élèves peuvent se resservir en légumes ou féculents. Les élèves expriment le fait qu'il s'agit souvent de légumes et qu'ils n'aiment pas forcément. Les frites ne sont pas envisageables car cela serait ingérable.

Mr Bouteiller explique que 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/Entrées trop froides, nouvelle façon de se servir:*

Mr Bouteiller explique qu'il y a eu un problème au niveau du frigo, il a remonté les températures.

Les entrées sont présentées dans des grands plats : chacun peut se servir la quantité qu'il souhaite et peut faire des mélanges, les élèves semblent apprécier.

### *4/L'attente au passage :*

La pause méridienne d'une heure trente permet un passage plus serein.

### *5/La desserte:*

Le tri est une bonne chose, moins de perte de pain, c'est une façon de responsabiliser les élèves. Mr Bouteiller signale que certains couverts ou petites assiettes sont mises à la poubelle, en plus de la casse cela peut avoir un coût important (4000 euros).

### *7/Divers :*

Mr Bouteiller est en attente du retour de l'enquête satisfaction, à priori, les résultats sont mitigés par rapport à l'an dernier.

L'ensemble du personnel est sympathique, il arrive que certains jours soient plus difficiles que d'autres, les délégués précisent que la politesse des élèves demeure le principe de base.

Au niveau des badges, il y a moins d'oublis, les élèves en ont compris les conséquences et la « sanction » du ménage (15mn) ne semble pas poser de problème. Il faut simplement redire aux élèves de 6<sup>ème</sup> qu'ils ne doivent pas craindre l'oubli de la carte et qu'ils doivent aller manger.

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



C.Centis