

## Commission Restauration

### Présents :

#### Présents :

FCPE Joliot Curie - Isabelle Harpluk Velter

FCPE Les Gayeulles - Sophie Bruchard

2 élèves

Me Robin gestionnaire Joliot

Me Mahé gestionnaire Chateaubriand

CPE Gayeulles

enseignante EPS Gayeulles

Le chef de la restauration.

### Observations générales :

Le restaurant scolaire réalise 520 000 repas pour 210 jours de restauration.

Il a en moyenne 3200 repas le midi( +/- 100) ,

900 le soir et 500 petits déjeuners.

Le restaurant accueille une vingtaine de régimes alimentaires en PAI.

Le restaurant ouvre ses portes de 11h à 13h30 avec 5 lignes de self dont une est réservée aux collégiens. De 11h à 12h la fréquentation représente 23 à 25 % des repas.

### Ecueils soulevés :

- Les collégiens dits « prioritaires » (fonction de leur emploi du temps) se retrouvent dans la file d'attente avec les autres élèves.

#### *Action d'amélioration :*

Informers les élèves concernés par le CPE et la vie scolaire sur le fonctionnement des « prioritaires ».

Ces élèves doivent normalement accéder au restaurant par la sortie et présenter leur carte afin de faciliter les flux.

- Faible flux de 11h à 11h30 pour les lycéens et élèves de prépa.

#### *Action d'amélioration :*

1ère semaine de janvier : Réaliser une communication ciblée auprès des élèves de Joliot et Châteaubriand après avoir effectué l'état des lieux des classes concernées.

LA FCPE propose de relayer cette information auprès des familles des classes concernées.

- Quid du créneau de passage réservé pour les collégiens

#### *Action d'amélioration :*

Souhait de restreindre ce créneau car le faible volume des collégiens rend le système imparfait.

Test à réaliser : Missionner une personne référente sur le créneau d'ouverture de la cantine pour permettre à des lycéens d'accéder à l'espace des collégiens en fonction des flux, et avec le souci que chacun dispose d'une place assise.

Cette affectation de personne référente **supplémentaire** concerne les lundi, mardi,

jeudi et vendredi.

la FCPE demande si un diagnostic d'un professionnel des flux ne serait pas pertinent.  
Cela n'a pas été envisagé ni demandé à la Région.  
Les établissements souhaitent trouver des solutions en interne par expérimentation.

Contrairement à ce qui a été dit lors de la rédaction du projet d'établissement en CA aux représentants des parents d'élèves, aucune modification de la structure n'est envisagée pour optimiser les flux.  
Seules quelques dispositions seront prises pour la sortie du réfectoire.

**Amélioration continue :**

Le restaurant scolaire réfléchit actuellement à la réalisation d'un menu végétarien.  
La quantité de viande achetée diminue au profit de la qualité.

**Pour le marché 2018, il est à noter que l'achat en local est toujours favorisé et ce autant que possible.**

L'achat de produits s'effectue en masse et concerne une variété de produits, tels que la crème fraîche, le lait (laiterie d'Etrelle), le riz et les pâtes.  
Et la viande achetée répond au label « bleu blanc cœur ».

Le chef cuisiner va tester des pommes de terre de la baie déjà préparées (Mont Saint Michel).