



Compte-rendu de la commission restauration

du 25 janvier 2018 de 9h à 10h

Présents : les 7 élèves délégués élus par l'ensemble des délégués pour cette commission, les 6 délégués de CM2, 2 élus du CVC, Mlle Cuny et M. Henry, M. Bouteiller gérant de la restauration et Mlle Centis conseillère d'éducation.

Absent : Pelouze Thomas 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 22 ans, il travaille avec une équipe de 12 personnes, ils font environ 1100 couverts tous les jours, il s'efforce de proposer aux élèves des menus de qualité et équilibrés.

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.

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/Les féculents sont trop secs ou trop salés / M. Bouteiller explique qu'il s'agit de nouvelle cuisine : que les féculents sont pré-salés et faits pour être cuisinés en grande quantité ex : 60 kg de pâtes.

2/ Le personnel : il est sympathique, notamment Elodie aux badges. Moins de ménage pour les oublis de carte, Mlle Centis précise qu'au final en réunion VS, il a été décidé de sanctionner les habitués des oublis en ne les laissant pas manger avec les « copains ».

3/Les entrées et les desserts :

Les entrées sont présentées dans des grands plats : chacun peut se servir la quantité qu'il souhaite et peut faire des mélanges, la variété est très appréciée. Ce système est très apprécié des élèves. Grande variété de desserts qui sont bons.

4/La propreté : Parfois dans les carafes il y a du pain...il s'agit que chaque élève soit responsable en pensant aux élèves qui arrivent ensuite. Les couverts sont parfois pas propres, M.Bouteiller explique que 3300 couverts sont lavés chaque jour, il y a un bac pour les couverts pas propres, que chacun doit être vigilant.

5/Incident sur certains produits: M.Bouteiller redit aux élèves qu'ils doivent venir lui signaler afin que celui-ci puisse le signaler ou le retirer de la chaîne.

6/Mettre des produits BIO : M.Bouteiller travaille en circuit court avec des producteurs de la région.

7/Divers : il est demandé de mettre plus souvent de la mayonnaise et du ketchup / Certaines tables sont laissées pas très propres : il en va de la responsabilité de chacun sachant que chaque élève à son plateau (idée de création d'affiche par le CVC en lien avec les délégués de la commission restauration), pourquoi ne pas mettre à disposition des éponges/ Le pain à la sortie du self est donné aux poules-celui qui n'est pas touché par les élèves en début du self est grillé pour le lendemain afin d'éviter le gaspillage. / Il est demandé un désinfectant à l'entrée du self notamment en cette période d'épidémie (mis en place dès le lendemain), il est aussi demandé une pince pour se servir le pain / Les CM2 demandent de passer plus souvent au grand self et que les grands ne leur demandent pas de se « pousser » lorsqu'ils sont installés (en cas de soucis : rappel de la présence d'un surveillant) / Parfois le service des adultes ralentit le passage du petit self / Remonte la question des quantités-rappel que les assiettes sont pesées, et qu'il y a la possibilité de se resservir en légumes/ Les élus de CM2 expliquent le principe des facteurs qui vont chercher les cartes, parfois elles sont mélangées, cela complique les choses...peut-on demander à Mme Pagès de mettre les cartes dans son bureau.

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



C.Centis