



## COMPTE-RENDU DE REUNION Commission restauration

<b>Date : 12 février 2025</b>	
<b>Heure de début : 8H30</b>	<b>Heure de fin : 9H30</b>

**Objet : 2<sup>ème</sup> commission restauration**

<i>Présents :</i> <i>M. Devol, M. Crossard, Mme Houis, M. Cochet, M. Mazo, Mme Demont C AED, Antoine Dupierre et Emy Fillette-Rouillot (élèves)</i>	<i>Effectif à la DP : 630 demi-pensionnaires en moyenne</i> <i>Service en continu de 11H30 à 13H30</i>
--	---

**Points abordés**

Madame Houis, principale adjointe, propose de faire un bilan sur l'évolution du dispositif 'Collège Fraicheur 77' :

Les retours des chefs de cuisine ont mis en lumière une nette amélioration du logiciel de gestion ainsi que du processus de commandes, bien que des difficultés subsistent (grammage des produits). Une marge de manœuvre demeure nécessaire afin d'affiner et de moduler les repas pour garantir une offre alimentaire équilibrée.

L'un des obstacles rencontrés par les chefs de cuisine est l'absence de fluidité dans la communication avec le Département. Néanmoins, la collaboration des chefs cuisine avec les approvisionneurs pallie efficacement les difficultés logistiques.

Cette coopération permet non seulement de répondre aux défis d'approvisionnement, mais aussi de servir des repas équilibrés et de répondre aux demandes des élèves notamment lors des repas à thème.

La mise en place de nouveaux produits (délai non connu) risque de bouleverser l'organisation encore précaire mise en place avec la plateforme.

Les menus sont établis par le département pour 8 semaines sans modification possible mais il y a différents choix pour l'entrée et le plat. Les menus proposés sont fiables à 75%, ils peuvent changer en fonction des approvisionnements.

L'équipe de cuisine souhaite, ultérieurement, proposer ses propres menus mais cela implique d'élaborer des fiches techniques détaillées. Cela demande du temps dont le chef de cuisine ne dispose pas, en raison des difficultés persistantes liées à l'approvisionnement. L'équipe cuisine doit encore faire preuve d'une grande adaptabilité, tous les produits n'étant pas disponibles sur la plateforme.

### ➤ **Organisation**

La transmission du nombre d'élèves par le service vie scolaire permet d'ajuster les quantités de préparation en fonction des effectifs présents.

La question de la visibilité des menus a également été abordée : l'équipe de restauration transmet régulièrement les menus à la gestionnaire, une publication systématique de ceux-ci est envisagée.

### ➤ **Retours sur l'offre de restauration**

Les élèves ont exprimé leur satisfaction quant à la qualité et la diversité des repas servis. Ils ont un a priori négatifs vis-à-vis des menus végétariens mais sont agréablement surpris quand ils y goûtent car les produits proposés ont évolué et les préparations de l'équipe de cuisine sont qualitatives. Le salad bar est plébiscité. Les soupes pourtant délicieuses et variées rencontrent peu de succès.

Cependant, des problèmes disciplinaires persistent : des comportements inappropriés (nuisance sonore excessif, jeux avec la nourriture, difficultés rencontrées lors du débarrassage des plateaux) sont observés. Ces perturbations, malgré les interventions régulières de la direction, altèrent le bon déroulement du service. Une réflexion est en cours afin de restaurer une ambiance respectueuse et agréable pour tous. M. Crossard propose d'instaurer une journée « Déjeuner en paix » par mois, accompagné d'un fond musical, afin d'encourager une atmosphère plus calme.

Le corps enseignant adresse ses remerciements à l'équipe de restauration, pour la fraîcheur et la qualité des produits proposés. Leur accueil chaleureux et leur professionnalisme ont également été salués.

### **Dans le cadre des repas à thème, plusieurs évènements sont programmés :**

- Un repas thématique organisé pendant la *Semaine des langues* est prévu le 20 mars, accompagné d'une décoration du réfectoire, mise en place le vendredi 14 mars.
- Un repas « *typiquement français* », sur proposition des élèves, sera organisé à l'occasion de la venue des correspondants allemands, le jeudi 22 mai.
- Un petit-déjeuner sera proposé le mercredi 3 juin lors de la venue des élèves britanniques.

### ➤ **Tri des déchets**

Le tri des déchets est désormais entré dans les habitudes des élèves et fonctionne de manière satisfaisante.

M. Devol note qu'il y a plus de déchets quand ce sont des légumes qui sont servis.

**Observations diverses :**

La question du manque de personnel a été une nouvelle fois soulevée, malgré les efforts entrepris par la direction pour solliciter des renforts auprès du Département. M. Devol précise qu'en cas de pénurie de personnel compromettant le respect des normes d'hygiène et la qualité des plats servis, il pourrait être contraint de suspendre temporairement le service afin de garantir des conditions conformes aux exigences en vigueur.

Mme Houis,  
Principale adjointe du collègue

Mme Demont  
Assistante d'éducation