

D'une manière générale, les utilisateurs du service de restauration sont satisfaits tant du choix que de la qualité, de la quantité et de la saveur des plats qui leur sont proposés.

Les repas du soir pour les internes sont également appréciés. M Ould-Mouloud demande à veiller à ce que les plats distribués hors service aux élèves pratiquant des activités sportives soient servis moins secs. M Pueyo répond être conscient du problème et prendre déjà le maximum de précaution pour éviter cela mais que le temps d'attente entre le conditionnement du repas et sa consommation étant trop long, il lui est difficile de faire mieux.

La question des goûters est également évoquée. Si la qualité et la quantité de ceux-ci sont satisfaisantes, Madame Bournat note que l'heure de leur distribution est trop rapprochée de celle du repas (moins d'une heure). La commission recherche une solution et évoque la possibilité de leur distribution à la cafétéria durant les pauses inter-cours de l'après-midi.

Monsieur Picon indique qu'une borne multi-service a été mise en fonctionnement et qu'elle permet de réserver son repas, pallier aux oublis de carte et permet aussi le rechargement de son compte par carte bancaire. Le rechargement en espèces et par chèque sera mis en fonction ultérieurement.

Prochaine commission : Mercredi 18 Janvier : 9h15

Commission de restauration du 09 Novembre 2016.

Présents : Mr PICON (Intendant), Mr PUEYO (Chef de cuisine), Mr Bourgeois (Personnel Intendance), Mme Bournat (Proviseure Adjointe), Mr Potteau (A.E.D), Mr Ould-Mouloud Adel (élève interne).

Début de séance : 09h15

Fin de séance : 10h

Durant cette réunion, différents points ont été abordés :

Monsieur Picon fait état des évolutions qui ont eu lieu au service de restauration depuis la rentrée de septembre 2016 suite aux travaux de restructuration du service de restauration.

Il fait état de la création de passages contrôlés par des tourniquets au lieu d'un simple passage contrôlé par infrarouge. Il fait état également de la création d'une deuxième ligne de self jumelle à la ligne principale au lieu d'une ligne de grillade réaménagée. Il s'enquiert auprès du seul élève interne présent s'il a remarqué si les deux lignes proposaient exactement les mêmes menus.

M Ould-Mouloud répond qu'il ne regarde jamais la deuxième ligne et fréquente systématiquement la ligne principale en réponse à une réputation de moindre choix sur la deuxième ligne.

Monsieur Picon explique que cette réputation existe par rapport à une situation de véritable déséquilibre dans le choix l'année passée mais que cette année, cela ne doit plus exister. Il dénote que depuis le début de l'année, il a été constaté une récurrence de ce déséquilibre et a demandé à monsieur Pueyo, chef de cuisine, de veiller à la parfaite gémellité des lignes. Celui-ci-ci indique avoir agi en ce sens et avoir nommé un responsable pour la deuxième ligne qui veillera à l'approvisionnement correct en choix.

Monsieur Picon demande également à monsieur Pueyo de veiller à la fermeture de la deuxième ligne qu'une fois l'affluence terminée.

Monsieur Picon, pour aider à la collaboration entre les deux lignes, propose que soit créée une ouverture dans le mur de séparation afin de permettre aux agents de communiquer. A l'heure actuelle, chaque ligne fonctionne sans contact visuel avec l'autre.

Monsieur Picon informe que la salle de restauration a été agrandie et le sera encore dès la réception des nouveaux bâtiments de la surface de la cafétéria. Il n'est pas noté cette année, contrairement aux années passées, de difficultés particulières à accéder au service de restauration. Une attente de 15 minutes a été constatée lors des heures d'affluence qui ne paraît pas aller au-delà d'une attente normale. Trouver une place dans le nouveau réfectoire à ces moments de grosse affluence ne pose pas de problème si on accepte de ne pas déjeuner par groupe de plus de trois personnes.

La dépose des plateaux ne pose pas de problème non plus. Il est à noter que dans le cadre de la loi, il sera impératif de procéder à la collecte sélective des déchets en vue de leur valorisation. Cette collecte devra être expliquée aux utilisateurs du service de restauration et devra faire l'objet d'une sensibilisation de nos élèves.