

Compte-rendu de la commission de restauration du 29 mars 2017

Nous avons parlé du compte-rendu des précédentes commissions restauration, et nous avons dit qu'il fallait que les élèves ainsi que toutes les personnes concernées soient misent au courant que ce compte-rendu est sur le site du lycée. Les comptes-rendus de l'année 2016 sont encore disponibles.

Nous avons fait ressortir qu'il fallait une présence accrue des élèves mais aussi des personnes de l'intendance.

Suite à cela nous avons repris le compte-rendu de la précédente réunion.

Le premier sujet que nous avons abordé était celui des caméras dans le réfectoire, celles-ci sont mises en prévention de fraude. Elles sont situées dans le hall en direction des tourniquets, mais aussi en direction de la porte d'entrée.

Il y a encore en projet une autre caméra vers la porte de la sortie du réfectoire. Celle-ci s'avère parfaite pour servir d'entrée aux personnes qui tentent de frauder. Pour tenter de dissuader les élèves de frauder un écran avec les images de la caméra des tourniquets sera peut être mis en place.

Nous avons aussi vu que pour une fraude avérée les sanctions pourraient aller de quelques jours de suspension de demi-pension jusqu'à un conseil de discipline.

Nous avons ensuite parlé de l'équilibre de choix entre les deux lignes de distribution des repas. Il y a encore un problème. Le responsable des lignes n'est pas clairement défini et les entrées ne sont pas forcément les mêmes à tous les repas entre la ligne 1 et la ligne 2. Les élèves ne souhaitent pas emprunter la ligne 2 pour ne pas avoir moins de choix et cela peut bloquer le bon déroulement du service de restauration.

Nous avons ensuite abordé la question du poisson, tout d'abord le cuisinier nous a dit que le poisson était mis de côté pour qu'il en reste tout le long du service mais le problème du choix reste tout ouvert. Les personnes ne savent pas forcément que du poisson est encore en service. On a donc demandé que les cuisiniers mettent en avant aussi le poisson. Et que le poisson soit parfois remplacé par de la volaille.

Après ces sujets-là, nous avons parlé des menus et des repas. Les élèves proposent une augmentation des légumes naturels et sans matière grasse. Ainsi que plus de « fabrication maison », surtout le midi. Le soir il y a une nette amélioration qui est ressentie. Il a été demandé de diminuer les doses d'épices et de sel.

Le cuisinier a fait un rappel pour les élèves sur le fait de moins gaspiller, surtout le pain, mais aussi d'arrêter de manger du pain avec de la vinaigrette.

La modification du type de pain a été proposée. Il a été proposé de remplacer le pain boule par du pain tranché. Il faudrait pour cela une trancheuse à pain et des personnes pour le faire. Car les petits pains sont secs, durs, trop cuits. Mais en attendant il faudrait agir auprès du fournisseur pour une amélioration de la qualité du pain.

Suite à cela nous avons reparler de l'ouverture du mur entre les lignes soit fait en 2018 pour faciliter la communication entre celles-ci.

Malgré une législation qui a mis en place la loi sur le tri sélectif il y a maintenant un an et trois mois, Le Conseil Régional a demandé de ne rien faire en attendant d'instructions. Aujourd'hui rien n'est encore mis en place.

Les menus sont affichés sur chaque bâtiment et sur l'ENT. Monsieur Picon le mettra en ligne aussi sur « pronote » pour toucher le plus de monde possible.

Le sujet de l'internat a aussi été discuté, tout d'abord nous avons parlé des rapports des élèves avec les cuisiniers car leurs liens devraient être privilégiés car le repas doit être un moment de détente pour les internes.

Le fonctionnement de la distribution du goûter doit être revu pour ne plus que les élèves goûtent à 18H00, car la distribution au moment de l'appel est un peu trop tardive. Donc une distribution au bureau de la Vie Scolaire à partir de 15H20 jusqu'à 17h30 serait une solution simple et efficace. Mais pour cela il faut un AED disponible pour aller chercher les goûters au réfectoire. Et elle serait mise en place à la reprise, après les vacances d'Avril. L'appel se ferait donc séparément du goûter comme par exemple durant l'étude.

Des menus spéciaux pourraient être mis en place. Nous en avons mis deux en place pour le moment. Le 9 mai au soir il y aura menu mexicain et le 11 mai à midi un repas Allemand, en accord avec les professeurs de langues pour la semaine de l'Europe, avec un mix grill

Il faut prévenir les élèves de l'existence de ces commissions car personne n'est au courant et les inviter par mail à venir pour simplifier les échanges.

La date de la prochaine commission restauration est fixée au 2 juin à 9H15.