

Commission de restauration du 18 janvier 2017

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

Début de séance : 09h15

Fin de séance : 10h

Monsieur Picon informe la commission que des caméras seront installées à la rentrée des vacances d'hiver dans le hall d'entrée du service de restauration pour prévenir les tentatives de fraudes au passage du tourniquet et les incivilités dont sont parfois victimes les personnels de service de la part de certains élèves.

Monsieur Picon demande à monsieur Ould-Mouloud s'il a pu constater une amélioration dans l'équilibre entre les deux lignes de distribution de repas. Il répond ne fréquenter qu'une seule ligne sans exception. Il lui est demandé de faire l'expérience de passage sur l'autre ligne pour pouvoir informer la commission de son ressenti.

Cependant Madame Bournat note que les deux lignes sont maintenant à l'identique. Suite à la dernière commission il a été nommé un responsable de ligne qui veille au maintien de l'équilibre entre les deux.

Monsieur Picon suite à la commission du 9 novembre 2016, a contacté les services de la Région concernant la création d'une ouverture dans le mur de séparation des lignes pour permettre une collaboration entre les deux. Les services de la Région se montrent favorables à ce projet et prévoient cette réalisation pour l'été 2018.

Concernant le tri sélectif des déchets alimentaires en vue de leur valorisation, il a été demandé par la Région d'attendre ses instructions avant toute mise en place.

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 leurs sont proposés. Cependant il ressort que la situation pourrait être meilleure si l'on faisait encore moins appel à des préparations industrielles telles que les aliments panés, les diverses poêlées et les poissons panga. Il est demandé au chef de cuisine de privilégier au maximum la fabrication maison.

Les repas du soir pour les internes sont également appréciés. Il est demandé au chef de cuisine de veiller à ce que le cuisinier du soir privilégie la fabrication entièrement maison des plats proposés aux élèves internes.

La question des goûters est également évoquée. Leur distribution moins tardive à la cafétéria comme l'avait suggérée la dernière commission n'a pu être mise en place. Il sera nécessaire d'appréhender le fonctionnement des nouveaux bâtiments et de la nouvelle cafétéria pour cette mise place.

Monsieur Picon demande à Monsieur Ould-Mouloud qu'il intervienne auprès de ses camarades pour trouver de nouveaux élèves et notamment des filles qui puissent participer à la prochaine commission.

Prochaine commission : le mardi 28 mars 2017 à 9h15